

塩糀のうま味と瀬戸内レモンの
さっぱりした味わい。



アレルギー情報(28品目中)
カシューナッツ、りんご

サクサク塩糀レモンカシューナッツ

フリーズドライの塩糀をベースに、ドライオニオン、ローストカシューナッツを加えたサクサク食感のトッピング調味料です。塩糀のうま味と、瀬戸内産レモンとリンゴ酢のさわやかな酸味がお料理の味を引き立てます。

※塩糀のフリーズドライは粒が細かいため、びん底に沈殿します。召しあがる前に混ぜてください。
オイルは塩糀によりにごることがあります。



つける・かける・からめるだけの万能調味料





所用時間
15分

えびの炒め物

夏におすすめのメニュー！
えびのうま味をレモンの酸味が引き立てます。

材料（2人分）

えび …………… 約 150g
塩 …………… 少々
こしょう …………… 少々
片栗粉 …………… 小さじ 2
サラダ油 …………… 大さじ 1
サクサク塩糀レモン
カシューナッツ …… 適量

作り方

- ① えびは背ワタを取り、塩(分量外)少々、片栗粉小さじ2をもみこみ、流水でよく洗う。
- ② ①の水気をふき取り、塩、こしょうをする。
- ③ フライパンにサラダ油大さじ1を入れて熱し、えびを入れ、火が通るまで炒める。
- ④ 器に盛り付け、サクサク塩糀レモンカシューナッツをかける。



所用時間
20分

冷しゃぶサラダ

サクサクのカシューナッツやオニオン、
シャキシャキの水菜など色々な食感が楽しめます。

材料（作りやすい分量）

豚もも
薄切り肉 …… 約 150g
水菜 …………… 1株
酒 …………… 大さじ 2
サクサク塩糀レモン
カシューナッツ …… 適量

作り方

- ① 水菜は根元を切り、4 cm長さに切る。
- ② 鍋にたっぷりの水、酒大さじ2を入れ、沸騰させる。
- ③ 豚もも薄切り肉を広げて②の鍋で茹で、火が通ったらざるに広げて冷ます。
- ④ 水菜を器に盛り、③を上のにのせ、サクサク塩糀レモンカシューナッツをかける。



所用時間
20分

オイルパスタ

鍋一つで手軽にできるオイルパスタ。
サクサク塩糀レモンカシューナッツをたっぷりかけて召しあがれ！

材料（2人分）

スパゲッティ …… 200g
アスパラガス …… 2本
キャベツ …………… 120g
生ハム …………… 2枚
黒こしょう …… 適量
サクサク塩糀レモン
カシューナッツ …… 適量

作り方

- ① アスパラガスは根元2 cm程度切り、固い皮をむき5 cm長さの斜め切りにする。キャベツは食べやすい大きさにちぎる。
- ② 鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩(分量外)を加え、スパゲッティを茹でる。茹で時間が残り3分になったら1を入れ、茹でる。
- ③ ②をざるに上げて水気を切り、鍋に戻し生ハムをちぎりながら加え、黒こしょう、サクサク塩糀レモンカシューナッツを和える。
- ④ 器に盛りつけ、お好みでさらにサクサク塩糀レモンカシューナッツをかける。



所用時間
20分

鮭のムニエル

サクサク塩糀レモンカシューナッツをかけると、
いつもの鮭のムニエルもおいしさ倍増です。

材料（2人分）

生鮭 …………… 2 切れ
塩 …………… 少々
こしょう …………… 少々
小麦粉 …………… 大さじ 1
バター …………… 20g
サクサク塩糀レモン
カシューナッツ …… 適量

作り方

- ① 生鮭に塩(分量外)をふり、10 分程度置いて水気をふく。
- ② ①に塩、こしょうをし、小麦粉を全体に薄くまぶす。
- ③ フライパンにバターを入れて熱し、②を入れて焼く。焼き色がついたらひっくり返し、中心に火が通るまで焼く。
- ④ 器に盛り付け、サクサク塩糀レモンカシューナッツをかける。