



クリームチーズ

×

完熟山椒香味油

塩味のあるチーズにまろやかな風味の
完熟山椒香味油が上品なコクと旨味をプラス！
混ぜ込んでも、ちょいかけもオススメです。
グリル野菜のディップにピッタリ♪



マスカルポーネチーズ

×

山椒香味油

ミルキーで濃厚な味わいのチーズには
ピリッとしたキレのある風味が特徴の
山椒香味油を合わせるのがオススメです。
味がしまり、美味しさ◎。
ラーメンの味変等トッピングにピッタリ♪



塩もみした紫キャベツ

×

山椒香味油・完熟山椒香味油

せん切りしたキャベツに塩をふり
しんなりしたら軽く水気をしぼって
豆やフルーツとお好みの山椒香味をかけて
混ぜるだけ♪お好みでレモン汁や酢を混ぜて
マリネにするのも◎



グリルで焼いた紫キャベツ

×

山椒香味油・完熟山椒香味油

グリルで焼き甘みが出たほろ苦い紫キャベツ
には薫り高い香味油がピッタリ。
お好みの山椒香味油を回しかけお塩でどうぞ。
山椒の風味と紫キャベツのほろ苦さが
クセになる美味しさです♪



ラックスプディング

×

山椒香味油・完熟山椒香味

北欧料理にも山椒香味油を。

ディルを混ぜ込んで焼くかわりに、、、
召し上がる直前に山椒香味油をちょいかけ！

魚・芋どちらにも相性抜群の山椒で
いつもとひと味違った味わいが楽しめます♪



ハッセルバックポテト

×

山椒香味油・完熟山椒香味油

お酒がススムハッセルバックポテト。

ハーブを散らす感覚で、、
お好みの山椒香味油をかけてみてください。
リッチな風味がやみつきになる
大人の味わいです。



シーフード具材 ラーメン ×

山椒香味油・完熟山椒香味

ラーメンにトッピングする具材のシーフードに山椒香味油をさっとマリネして、乾燥もケア。もちろんスープの風味と相性の良い場合は山椒香味油をちょいかけするのもオススメ◎山椒の風味が味に奥行きと旨味をプラス♪



つけ麺の麺用に ×

山椒香味油・完熟山椒香味油

上品で繊細な山椒の風味を最大限に生かせるオススメの方法です。茹であげ水気を切った麺に仕上げに和えます。風味が逃げず麺のほぐれもよくなり一石二鳥！