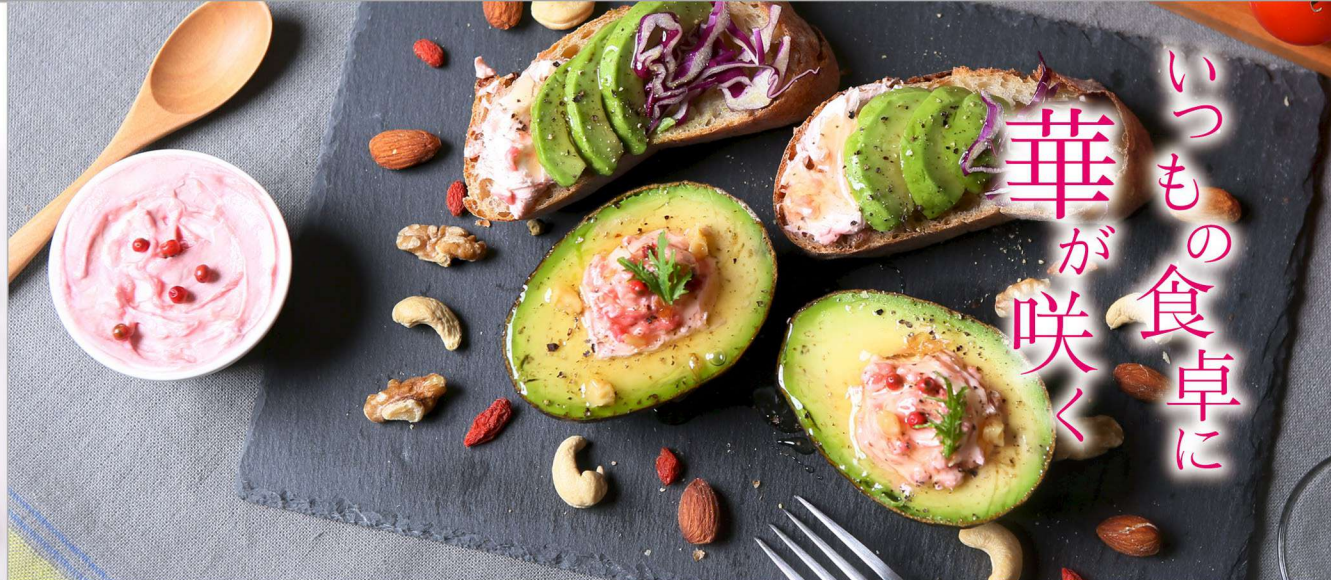


HANAKIFUJIN

Pink WASABI



いつもの食卓に
華が咲く



HANAKIFUJIN

Pink WASABI

Brilliant Associates

Recipe 01

ピンクだしと野菜のテリーヌ
～ピンクわさびマヨネーズを添えて～



〈ピンクわさびマヨネーズをつくる〉

好みの水量で練ったピンクわさびをマヨネーズに加え。茹でた白菜を敷ききゅうり、パプリカ、トマトを並べてピンクだし寒天を注ぐ。

Recipe 02

カニカマと大根の
ピンクわさび醤油和え



〈ピンクわさび醤油をつくる〉

ピンクわさびを好みの水量で練りピンク醤油とあわせる。海鮮ものにそのままかけたり、オリーブオイルを加えてドレッシングにも。

Recipe 03

野菜の豚巻き
ピンクぽん酢がけ



〈ピンクのポン酢をつくる〉

ピンク醤油に100%果汁のゆずやすだち、レモンを好みの量加える。茹で又は蒸し野菜やお肉にあう。オリーブオイルを加えるとカルパッチョソースにも。

ピンクではじまる料理の新スタイル。
どうぞお楽しみください。

ピンクわさびは薄いピンクの顆粒で、およそ倍のお水の量で練るとわさびの香りがしてきます。(季節や温度による)海鮮丼や湯葉、かまぼこ、などにもピッタリ。マヨネーズと混ぜて、わさびマヨネーズをつかったり、アレンジ次第で様々な料理にご活用いただけます。* 詳しいレシピはホームページをご覧ください。

〈ピンクだしのお問い合わせ・ご購入〉

Brilliant Associates

ブリリアントアソシエイツ株式会社

〒680-8601 鳥取市今町2-151 鳥取大丸 B1

TEL. 0857-32-6030 <http://www.hanakifujin.com>