

カネクの「ゴロゴロ レホール」を使ったお料理を是非お試しください。



せん切り野菜のローストビーフ巻き、
レホール醤油ドレッシング添え

(材 料)
ローストビーフ…薄切り5枚
水菜、大根、人参…各適量
レホール…少量

<ドレッシング>
☆醤油…大さじ1
☆オリーブ油…小さじ1
☆レホール…小さじ1

(作り方)

- ①大根と人参は7cm長さのやや太めのせん切りにし、水菜も7cmの長さに切る。合わせて水にさらし、シャキッとさせてから、よく水気をきっておく。
- ②野菜を5等分にし、薄切りしたローストビーフで巻く。
- ③器に並べ、レホールを少量ずつせる。よく混ぜ合わせたドレッシングを添えて、好みでかけていただく。



レホール+塩麹、彩りゆで野菜

(材 料)
☆レホール…小さじ2(好みで増やしても)
☆塩麹…大さじ2
好みのゆで野菜…適宜
(ブロッコリー、かぶ、かぼちゃ、トマト、れんこん、葉菜類など…)

(作り方)

- ①レホールと塩麹を混ぜて、ソースを作る。
- ②野菜は食べやすい大きさに切り、歯ごたえよくゆでる。
- ③器に2の野菜を盛り付け、①のソースを添える。



豚肉のレホール焼き

(材 料)
豚肩ロース肉(しょうが焼き用)…3枚
☆しょうゆ…大さじ1 ☆砂糖…小さじ1と1/2
☆酒…大さじ1
レホール…小さじ2 塩、粗挽き黒こしょう、サラダ油…少量
付け合せ野菜(リーフレタス+ミニトマト)…適宜

(作り方)

- ①豚肉は筋切りし、塩、こしょうをふる。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を並べて中火で片面を焼く。肉の色が白く変わってきたら裏返し、混ぜ合わせた☆の材料を回しかける。
- ③仕上げにレホールを加え、全体に絡めるように焼く。付け合せ野菜を盛った器にタレごとのせる。

ゴロゴロ レホール 100g

レホールを粗く刻んだ食感と風味。



[特 長]
新鮮な風味と香りと辛味。レホールを粗く刻んだ素材の食感を強調しました。

[用 途]
ローストビーフ、ステーキ等、肉料理、魚、エビなどの魚介類などにご使用ください。

商品コード No.606

入 り 数 5本×10袋

賞味期限 365日

商品分類 冷凍

JANコード 4972080006066

まごころ、きかせる

元 カネク