

カネクの「シャキシヤキわさび」を使ったお料理を是非お試しください。



サーモンの塩山葵タルタル

(材料:2人分)
サーモン(刺身用)…85g
胡麻油…2g 塩…0.8g
シャキシヤキわさび…10g
うずら卵…1個、長葱…10g、いりごま(黒)…0.3g
いりごま(白)…0.3g大葉…1枚

(作り方)
①サーモンは約8mm角に切る。
②ボールに①を入れて胡麻油・塩・シャキシヤキわさび(8g)で味付けする。
③器に大葉をしき、セルクルで②を盛り付け、中央にうずらの卵を盛る。
④③に斜めスライスにして水にさらした長葱・シャキシヤキわさび(2g)・黒と白の胡麻を飾る。



シャキシヤキわさびチーズディップ2種

(材料:2人分)
クリームチーズ…100g シャキシヤキわさび…大さじ3
スモークサーモン…20g レモン汁…ごく少量
☆クラッカー、薄切りバケットなど…適量

(作り方)
①クリームチーズをボウルに入れ、ラップをせずに電子レンジで約30秒加熱する。やわらかくなったらゴムベラでなめらかに混ぜ、シャキシヤキわさびを加えさっくりと混ぜ合わせる。 シンプルわさびディップの出来上がり。約半量を小さい器などに盛り付ける。
②残りの半量でサーモンわさびディップを作る。
スモークサーモン(粗みじん切りしてレモン汁を絞りにかけて軽く混ぜておく)を②の残りに加え混ぜあわせる。



ビートロときのこのわさびマヨ炒め

(材料:1皿分・約2人分)
シャキシヤキわさび…15g 豚肉ビートロ(スライス)…55g
長葱…35g しめじ…45g パプリカ(赤)…5g パプリカ(黄)…5g
サラダ油…5g マヨネーズ…30g 塩…0.2
ホワイトペッパー…0.2 万能葱…5g サニーレタス…15g

(作り方)
①フライパンに油を熱し、解凍して塩・ホワイトペッパーをふったビートロスライスを炒める。
②①に斜めスライスした長葱・石付きを取ってほぐしたしめじ・千切りにしたパプリカを加え、更に炒める。
③②にマヨネーズ・塩・ホワイトペッパーで味を調え、火を止めてからシャキシヤキわさびを加え混ぜる。
④器にサニーレタスを盛り、③を盛りつけ、小口切りにした万能葱を飾る。

シャキシヤキ わさび 300g
刻んだわさびの食感が絶妙な味わい



[特長]
刻んだわさびを醤油で味付けした製品で、すりおろして使うことの多いわさびを刻んだことで、シャキシヤキとした食感と、とびきり辛いわさびの辛味を同時に味わえます。
[用途]
お刺身やお造り、蕎麦の薬味として、肉料理やいなり寿司、和え物などのメニューにも使用できます。

商品コード No.765
入 り 数 24本入
賞味期限 365日
商品分類 冷凍
JANコード 4972080007650