



WASABI-MISO

わさび
山葵味噌



シヤキミ



わさびの茎をきざみ、
米みそとあえて、
うま味たっぷりに味付けしました。
辛味は抑えてありますので、
気軽にいろいろなお料理と
お試しください。



シャキシャキ わさび味噌 300g

まろやかな米みそにシャキシャキとしたわさびの食感を是非お試しください。



商品コード	No.4565
名 称	わさびみそ
原 材 料 名	米みそ（遺伝子組み換えでない）、米、食塩）、本わさび、砂糖、みりん、発酵調味料、大豆繊維、酒精、酸味料、香辛料抽出物
内 容 量	300g
入 り 数	24本入り
賞 味 期 限	365日
商 品 分 類	冷凍
JANコード	4972080045652



シャキシャキ
ライオンアップ

シャキシャキ わさび 300g

刻んだわさびを
醤油で味付けした
絶妙な食感！



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

シャキシャキ しょうが 300g

国産のしょうがに
鷹の爪を加えた
新しい味わい！



商品コード	No.1565
入 り 数	24本入
賞 味 期 限	365日
商 品 分 類	冷凍
JANコード	4972080015655

カネクの「シャキシャキわさび味噌」で、旬の味を是非ご堪能ください。



牛肉のわさびみそ焼き

牛ステーキを香ばしく焼いて、一口サイズに切ったところに、シャキシャキわさび味噌を絡めて

【材 料】

牛肉（ステーキ用）…1枚 / 塩、こしょう…各適量 / シャキシャキわさび味噌…適量
付け合せ（リーフレタス、ミニトマトなど適宜）

【作り方】

- ①肉は焼く30分前に室温においておく。焼く直前に塩と胡椒をふり、フライパンに油を少々ひいて、好みの焼き加減に焼く。
- ②焼きあがったら、肉の表面にシャキシャキわさび味噌を薄く塗り、食べやすい大きさにカットする。
- ③器に②の肉を盛り付け、好みの量のシャキシャキわさび味噌を添える。



鶏のわさびみそ焼き

鶏肉をグリルして、シャキシャキわさび味噌を塗って、軽く焼いて香ばしさを出す

【材 料】

鶏もも肉…1/2枚 / 塩、こしょう…各適量 / シャキシャキわさび味噌…適量（大さじ1くらい）
付け合せ（しし唐辛子、長芋など適宜）

【作り方】

- ①鶏もも肉は両面に塩と胡椒をふり、予熱しておいた魚焼きグリルでこんがり焼く。鶏肉の横に、しし唐辛子と長芋も並べて、さっと焼いておく。
- ②①の鶏肉をいったん取出し、皮の面にシャキシャキわさび味噌を塗り、もう一度軽く焼いてみその香ばしさを出す。食べやすい大きさにカットする。 ③器に盛り付ける。



野菜のグリル、わさびみそ添え

【材 料】

野菜（かぼちゃ、パプリカ、レンコン、にんじん、ズッキーニ、ナスなど）…適量
オリーブ油…少量 / シャキシャキわさび味噌…適量

【作り方】

- ①野菜は食べやすい大きさに切る。かぼちゃとにんじんは火が通りにくいので、電子レンジで固めに加熱しておく。
- ②①の野菜にオリーブ油をまがし、熱したグリルパンに並べ、香ばしい焼き色がつくように焼く。
- ③器に盛り付け、シャキシャキわさび味噌を添えて、好みの量をつけながらいただく。

まごころ、きかせる

カネク