京都の大人気ビストロ「洋食おがた」特製 爽やかな辛味が味を引き締めます

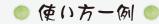


洋食おがた シェフのごまだれ 320g

●ポイント

京都の名店「洋食おがた」監修

京都の人気洋食店「洋食おがた」が監修したごまだれ。 芳醇な胡麻の香りとまろやかなコクが特徴です。 胡麻の旨みをベースに、ねりがらしの爽やかな辛味が 全体を引き締めています。濃厚でありながら後味は すっきりとし、幅広い料理に合わせやすい仕上がり。



- ベーシックに茹で野菜のつけだれとして
- サラダのドレッシング代わりに
- 冷やしうどん、冷しゃぶの上からそのままかけて
- ・春先は菜の花と春菊の和え物、おひたしに
- 夏は鯵に、みょうがやネギを刻んでごまだれとあえて
- 秋冬は豚しゃぶのつけだれとして
- ・ごまだれにラー油を合わせてたれを作って中華めんと 和えて、担々麺風やバンバンジーのたれに
- 焼いた厚めの豚肉や鶏肉に合わせても◎



洋食おがた シェフのごまだれ



【オーナーシェフ 緒ち博行】

熊本県出身の熊本「ニュースカイホテル」 長崎ハウステンポス内「ホテルヨーロッパ」などを経て、 肉料理で名高い京都「ピストロセプト」の料理長を6年間 務めるの2015年に独立し「洋食おがた」を開店の

↓ 洋食おかでた YOSHOKU OGATA

商品CD	62770		醸造酢(国内製造)、すりごま、みそ、しょうゆ、 ねりごま、砂糖、みりん、かつおエキス調味料、
内容量	320 g		すだち果汁、ゆず果汁、ごま油、合わせだし(煮干し、
賞味期間	10 ヶ月		さば節、かつお節)、昆布エキス、ねりがらし、 かつお節粉末/香辛料抽出物、着色料(ウコン)
小売価格	730円(税抜)	アレルゲン	小麦・大豆・ごま・さば
商品サイズ	幅 57×奥行57× 高さ165(mm)	栄養成分表示	エネルギー 209kcal
商品重量	349 g	(100g当たり)	<u>たんぱく質 6.3 g</u>
ケース入数	24		<u>脂質 13.5 g</u> 炭水化物 16.1 g
JAN	4533548013271		食塩相当量 3.5 g この表示値は、目安です。