

## ★ 秋の新商品 お試し企画 商品説明&レシピ ★



### 【商品紹介①】CO・OP野菜たっぷりドレッシング

ごま油&香味野菜 300ml

#### こだわりポイント

野菜（たまねぎ・にんじん）をたっぷり使い、ごま油の風味がきたドレッシング。具材（たまねぎ、にんじん、にんにく）はすべて国産原料を使用。老舗醤油メーカー「フンドーキン醤油」ならではの生しょうゆを使用。ごま油の香りが食欲をそそります。



#### こんなところで作っています

製造は、文久元年（1861年）創業のフンドーキン醤油（株）。工場は江戸時代からの醸造の町・大分県臼（うす）杵（き）市にあり、醤油工場には世界1大きい醤油用の木造醸造樽があることで有名です。本品のほか、ロングセラーの「CO・OP野菜たっぷり和風ドレッシング」や「CO・OP深煎り胡麻ドレッシング」、ユーコープセレクションの「香り豊かなゆず果汁ほん酢」などを製造しています。



ドレッシング工場

#### メニューいろいろ

メーカーのフンドーキン醤油さんの一押しのおすすめレシピは『チキンステーキ』です。ごま油の香りとお肉との相性が良いそうです。ぜひお試しください。

生野菜のほか、サラダチキン、海藻サラダ、冷やし中華などがオススメです。和風スパゲティの調味料としても使えます。



チキンステーキ

※レシピは商品と一緒にお届けします。また、総代ルームにも掲載予定です。

- 本体価格 329円
- 取り扱い 【宅配】12月4週企画（お届けは12月21日～12月25日）  
【店舗】40店舗（大型店、一部の中型店）
- アレルギー物質 小麦、大豆、鶏肉、ごま

# CO・OP野菜たっぷりドレッシング ごま油&香味野菜 レシピ

## チキンステーキ

Ⓢ 調理時間の目安 15分 ※漬け込み時間は除く。

本品で鶏肉を漬け込んで焼くだけ。ごま油が入っているのでそのまま焼いても焦げ付きません。

### 材料 (2人分)

鶏肉：1枚 (200~300g)  
付け合わせの野菜：適量  
本品：大さじ3

### 作り方

1. 鶏肉を食べやすい大きさに切り、ポリ袋に本品と一緒にに入れて冷蔵庫で30分以上漬け込む。
2. フライパンに1を入れて火が通るまで焼く。
3. お皿に2と付け合わせの野菜を盛り付けて出来上がり。



## 海鮮チヂミ

Ⓢ 調理時間の目安 15分

チヂミの生地にもたれにもこのドレッシングが大活躍です！ちょっと小腹がすいたときに簡単にできます。

### 材料 (2人分)

小麦粉：50g  
片栗粉：大さじ1  
卵：1個  
本品 (生地用)：大さじ1  
水：50ml  
にら：1/2袋  
にんじん：1/2本  
CO・OPシーフードミックス：1/2袋  
本品 (たれ用)：適量

### 作り方

1. にらは3cmの長さに切り、にんじんは3cm長さの細切りにする。
2. ボウルに小麦粉、片栗粉、卵、本品を入れてだまにならないようにしっかり混ぜる。
3. 1と2と、解凍したシーフードミックスを混ぜ合わせる。
4. フライパンにサラダ油をひき、3を入れる。両面をカリッと焼いて出来上がり。
5. 本品をたれとして添える。お好みでつけてどうぞ。



## にら豚焼きそば

Ⓢ 調理時間の目安 15分

これ1本で簡単に焼きそばの味付けができます！野菜炒めなどにもお使いいただけます。

### 材料 (2人分)

焼きそば麺：2袋  
豚バラ肉：100g  
にら：1/4袋  
白ねぎ：10cm  
本品：大さじ4※  
サラダ油：少々  
塩こしょう：少々  
※お好みで量を調整してください

### 作り方

1. 豚バラ肉を食べやすい大きさに切る。にらは3cmの長さに切り、白ねぎは斜め切りにする。
2. フライパンに油を入れ、麺を入れて中火で焼き目がつくまで焼く。焼き目がついたら裏返して両面に焼き目がついたらいったんお皿に出す。
3. 豚バラ肉に軽く塩こしょうをして炒める。火が通ったら、白ねぎと2を入れて炒める。
4. 本品を入れて全体に和える。最後ににらを入れて軽く火を通して出来上がり。

