

シシリアンルージュ・レシピリスト

「2つ折りレシピ」をパッケージに入れる事で消費者への食べ方の提案、リピーター客の開拓、需要拡大につながります。
 ※旧レシピリストから番号の変更有り。旧リストの⑤⑦⑨⑩⑪は在庫分のみ。



①朝からイタリアンレシピ



②勝負レシピ



③お子様向けレシピ



④ビューティーレシピ



⑤和風レシピ



⑥キメル美肌レシピ



⑦瓶詰めレシピ

※SR:シシリアンルージュ

<p>基本のソース</p> <p>① 湯むきしたシシリアンルージュを、多めのオリーブオイルとニンニク、塩(しっかりと)で形を崩さず中火で炒める。 ② 最後にもう一度、塩をふり、味を整える。 →おつまみにピッタリ!ガーリックソテーの出来上がり! ③ さらに煮詰めていくと濃厚なソースになります。</p>	<p>パスタ / 1人分 SRはパスタの倍が目安。例:パスタ80gの場合160g</p> <p>① 基本のソースに茹でたパスタを加え、からめる。 ② お皿に盛り、お好みでバジリコ、チーズなどをかける。</p>
<p>美肌トマト鍋 / 2人分 SR:約1kg~1.5kg</p> <p>① 鍋にSRを敷き詰め、基本のソースをつくる。SRから天然のダシと適度に水分が出て、割り下になります。 ② アサリ、カキ、豚バラ肉などの具材をお好みで①に入れ、SRと一緒に具材を食べる。 ③ 無くなりかけたらSRをつぎ足し、オリーブオイルと塩で味を整え、お好みの具材を追加していく。 ④ メはご飯や麺類を入れる。</p>	<p>SRとモッツァレラチーズのハーブソテー / 2人分</p> <p>基本のソースで作ったガーリックソテーに、小さく切ったモッツァレラチーズとハーブを入れて焼く。</p> <p>シシリアンルージュなら…塩・オリーブオイルだけのシンプルな味付けで、感謝のやみつき料理が貴方にも作れます。 美味しくお召し上がりください。 マウロの地中海トマト <small>後掲</small></p> <p>検索して、ブログやfacebookで料理の写真やつぶやきを投稿しよう!</p>

※レシピにより表記内容は異なります。

2つ折り状態 60 mm x60 mm