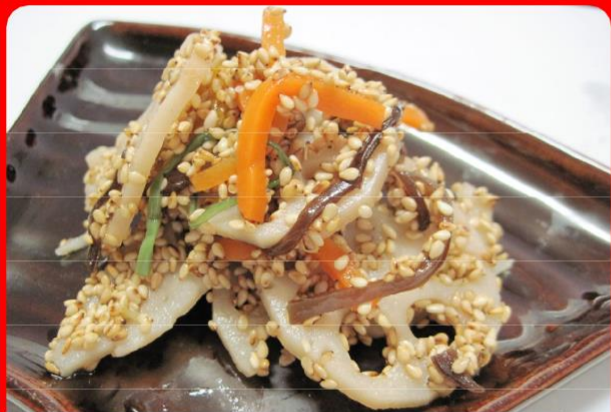


## れんこんゆずマリネ

## 和え物七変化

## 水煮材料等とあえて



胡麻とあえて  
れんこんの胡麻酢あえ柚子風味



水煮の豆類とあえて



「れんこんゆずマリネ」は、九州、四国をはじめとした国産のゆず皮、ゆず果汁を使用して、さっぱりしたゆずの風味の洋風酢漬のマリネにした歯ざわり豊かなサラダ感覚のお惣菜です。もちろんそのまま御利用できるように調味液付けいたしております。

いりゴマと和えて胡麻酢あえ柚子風味にしたり、洋風の豆類の水煮を和えたりすることでちょっと手作り風の惣菜となります。

乾物を戻したり、凍菜を混ぜての単価の調整や手作り風にかえることもできます。乾物（切干、ひじき、ワカメ等）をあえる際にはゆずマリネの調味液を戻した素材にからませて味付けするとしっくりとります。

メニュー開発の一助になれば幸いです。



戻した切干大根と和えて



戻しワカメとあえて



たっぷりの春雨とあえて