



バーベキュー & グリルソース ORIGINAL SAUCE NEKOJIRUSHI

「肉料理のことなら、お任せあれ・・・」



レシピ付き

味

スパイシーでスモーキーでスイート。香り豊かなで深みのある味わいを本格的なBBQソースです。

材料

10種類のスパイスと、野菜、ビーフブイヨン、赤ワインなどを煮詰めました。化学調味料は不使用です。

調理例

①ディップ&かけるソース

ケチャップと混ぜて、ホットドッグやハンバーガーのかけるソースに！
チキンナゲット用のディップソースにオススメ！
もちろんバーベキューのソースにも！！

②BBQグリルチキン

材料：鶏モモ肉 1枚（約200～250g）、塩コショウ 適宜、本品 30～40g

鶏モモ肉は軽く塩コショウして、BBQソースをかけて揉み込み、15分ぐらい寝かせ、魚焼きグリルで弱火でじっくり、約8～9分。仕上げに揉み込んだ残りのソースをもう一度かけ、強火で1～2分グリルして出来上がり。焦げそうなら、途中アルミホイルを肉の上にかぶせて直接火が当たらないようにして下さい♪

原材料：砂糖、玉ねぎ、トマトペースト、ビーフブイヨン（牛、鶏を含む）、ワイン、チキンエキス、しょうゆ（小麦、大豆を含む）、香辛料、ビーフエキス、食塩、レモン果汁、りんご果汁、コーンスターチ

化学調味料及び保存料無添加

商品サイズ：Φ45mm×190mm 内容量180ml

塗って焼いて
グリルチキン



ケチャップと混ぜて
ハンバーグソースに



塗って寝かせて焼いて
BBQスペアリブ



ケチャップ+本品+
マスタードで
バーガーに

