



[おろしポン酢]

大根おろしにポン酢をかけます。



[チリソースタレ]

- ★旨辛みそ：20g
 - にんにく(みじん切り)：5g
 - 生姜(みじん切り)：5g
 - ケチャップ：20g
 - 醤油・砂糖：各小さじ1
 - 油・酒：各大さじ1
 - 水：大さじ2
 - 長ネギ(みじん切り)：10g
- ①フライパンに油・にんにく・生姜を入れ、香りが出るまで炒めます。(弱火)
 - ②旨味みそを入れ香りが出たらケチャップ・醤油・砂糖・酒・水を入れ弱火で加熱。沸騰したら火をとめます。
 - ③長ネギと混ぜあわせませす。



[ネギ塩タレ]

- ★しおタレ：1袋
 - 長ネギ(みじん切り)：120g
 - レモン汁：10g
 - にんにく(チューブ)：1.5g
 - ごま油：30g
 - ブラックペッパー：少々
- 全てを混ぜあわせませす。



[ニラタレ]

- ★旨辛みそ：大さじ1/2
 - ニラ(みじん切り)：1/2束分
 - 生姜(みじん切り)：大さじ1
 - 醤油：大さじ2
 - みりん・酢・ゴマ油：各大さじ1
- 全てを混ぜあわせませす。



[ザーサイとにんにくの特製タレ]

- ★ザーサイ(みじん切り)：50g
 - ★ぎょうざのタレ：4袋
 - 長ネギ(みじん切り)：50g
 - おろしにんにく：小さじ1
 - ゴマ油：大さじ1
- ①器に、ザーサイ・ぎょうざのタレを入れ、混ぜ合わせませす。
 - ②上に長ネギ・おろしにんにくを乗せ、フライパンで熱したゴマ油をかけて香りを出します。
 - ③全てを混ぜあわせませす。



[ごまタレ]

- 練りごま：大さじ2
 - 醤油：小さじ2
 - 砂糖：小さじ1
 - 酢：小さじ1+1/2
 - ゴマ油：大さじ1
- 全てを混ぜあわせませす。

つけタレいろいろ！
焼餃子や水餃子にどうぞ。

★ぎょうざの満洲の販売商品

※旨辛みそはキムチのみじん切りでも代用可能です。