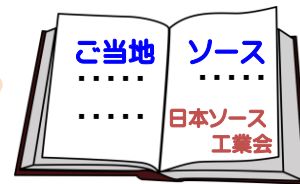


ご当地ソースの使い方

- 関西地方編 -



ぜひお試しください！



京都府

野菜にはウスターソース

冷たく冷やしたトマトやレタス、キャベツを盛り付けてお好みの量をウスターソースをかけてお召し上がり下さい。特に夏場は食欲がすすみます。

野菜嫌いのお子様

ブロッコリーはじめキャベツにレタス、にんじん、玉ねぎ等々野菜嫌いのお子様にも甘くてフルーティーなとんかつソースをかけて食べると、にっこり笑顔で「ごちそうさま！」です。

カレーにはウスターソース！

関西では専用ソースが発売されるほど人気で、世代によって懐かしくも目新しくも感じるカレーの食べ方です。

キャベツにソースで、ヘルシーおつまみ

野菜不足の方もコレならキャベツをモリモリ食べれることうけあいの、串かつ屋さん等で人気の食べ方です。

大阪府

豚まんにウスターソース！

大阪では、豚まんにウスターソースとカラシをつけて食べます。焼売にも合います。

焼きめしにソース！

大阪では、焼きめしを調理するのに、少し醤油でこがして、味付けのメインはウスターソースで仕上げます。

玉子焼きにお好み焼ソース！

玉子焼きとお好み焼ソースの相性はぴったりです。

串カツ用のソースをひと工夫

ウスターソースにコンソメスープを加えて串カツ用のソースを作ります。あっさりとした味で結構いけます。

兵庫県

カレーにもソース！

長期熟成させた香辛料などの沈殿物がぎっしりつまった濃口ソースやウスターソースをかくし味として。

レバーのウスターソース煮込み

生レバーをウスターソースでグツグツ煮込みます。レバーの臭みが消えます。

和歌山県

カレーにはウスターソース！

関西では、カレーにウスターソースをかけて食べます。野菜・果実が多く含まれたウスターソースで深みやコクが出ます。

焼き飯にはウスターソース！

関西では、焼き飯にウスターソースをかけて食べます。炒めると香ばしいかおりで食欲がそそります。