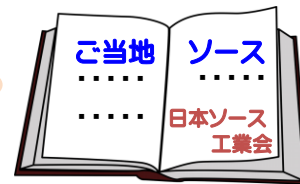


ご当地ソースの使い方

- 中四国・九州地方編 -



ぜひお試しください！



徳島県

野菜をソースに漬ける

セロリ、人参、大根などをウスターソースに漬けて2～3時間、冷蔵庫でなじませます。香辛料の聞いたピクルスの出来上がりです。

生姜焼きの味付けに

ウスターソースで味付けをした生姜焼きは、しょうがとスパイスが効いた味で、お弁当のおかずにぴったりです。

福岡県

南蛮漬けにもウスターソース

南蛮漬けにウスターソースを少量加えると、酸味が和らぎます。お酢が苦手な方も食べやすくなります。

長崎県

皿うどんには必ずソース！

長崎では、皿うどんに必ずウスターソースをかけて食べます。あんかけ料理とウスターソースはベストコンビ。