

八丁味噌とタバスコ®、日本とアメリカを代表する発酵食品が絶妙なハーモニーを奏でます。

ゆで豚の八丁味噌ソースかけ

材料(3~4人分)

- 豚バラブロック肉 500g
- 生姜(薄切り) 1片
- 長ねぎ(青い部分) 適量
- 酒 大さじ3
- 八丁味噌 大さじ3
- 砂糖 大さじ2
- 本みりん 大さじ3
- 水 1/2カップ
- ★タバスコ®ブランド ペパーソース 適量
- お好みのサラダ 適量

A

B

作り方

- ① 鍋に豚バラブロック肉とヒタヒタに水を入れ、Aを加えて火にかけ、アクをすくいながら弱火で20分程茹で、火から下ろして茹で汁につけたまま冷ます。
- ② Bを合わせて鍋に入れ、ひと煮立ちさせる。
- ③ ①の肉を薄切りにして器に盛り、お好みのサラダを添えて②のソースをかける。



いつものお刺身にひと工夫、和風モダンな逸品に仕立てる、脇役はタバスコ®。

鯛の薄造りカルパッチョ・スタイル

材料(3~4人分)

- 鯛(刺身用) 1冊分・約200g
- 塩 適量
- 粗挽き黒こしょう 適量
- レモン果汁 大さじ1
- オリーブ油 大さじ2
- ★タバスコ®ブランド ペパーソース 適量
- オレンジ(厚取りして4等分) 適量
- マンゴー(小角切り) 適量
- 黒・緑オリーブ(スライス) 適量

A

B

作り方

- ① 鯛は薄切りにして器に並べ、塩、粗挽き黒こしょうを振る。
- ② 合わせたAをかけて全体をなじませる。
- ③ Bを彩りよくトッピングする。



イクラと帆立の旨味にポン酢のジュレが爽やか、仕上げにはタバスコ®がアクセントを加えます。

アボカドの帆立タルタル添え

材料(3~4人分)

- アボカド 2個
- ほたて貝柱水煮缶(汁は切る) 50g
- マヨネーズ 大さじ4
- 塩 適量
- イクラ 20g
- ディル 適量
- ポン酢のジュレ 150g
- (※ポン酢醤油を同量の水で希釈し、0.3%分量の粉寒天を加えて煮溶かし、冷やし固めて崩す)
- ★タバスコ®ブランド ペパーソース 適量

A

B

作り方

- ① アボカドは半分に切って種を取り除き、1つはそのまま(タルタルカップ用)、残り3つは皮をむいて4等分のくし形に切る。
- ② 器にタルタルカップ用のアボカドを置き、種のくぼんだ部分に合わせたAを入れ、Bをトッピングする。
- ③ くし形に切ったアボカドを放射状に並べ、ポン酢のジュレとタバスコ®ブランドペパーソースをかける。



おいしい夏を召しあがれ。



「いいね!」してね Like

TABASCO Japan Facebook Page

Japanese TABASCO Western おいしさと出会う時、タバスコ®ブランド