



天然の素材が「おいしさ」を彩る。

国産の芝えび、赤えびの皮の部分を乾燥させ、粉末にしました。お料理の素材に風味づけにご活用下さい。



国産

えび
パウダー

300g / チャック付きパウチ入り

EAT *at* HOME
RECIPE



旨味たっぷり！
えびクリームソース

▶ 材料：

- A 生クリーム 100cc
トマトピューレ 100cc
えびパウダー 大さじ 2(10g)
- B バター (またはオリーブオイル)
おろしニンニク (チューブ可)
白ワイン
- C 塩コショウ
パルメザンチーズ (なくてもOK)

▶ 作り方：

材料 A をミキサーなどで混ぜておきます。熱したフライパンに B を投入し香りを出したら A を入れ、ひと煮たちしたら C で味を整えて仕上げてください。パスタやオムライスなどに最適なソースです、お試しください。


TINYONE