

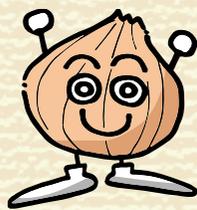
● ランチのサラダに使用しています

こだわった原料に有機質肥料で育てた相模原市産の玉ねぎを生で加えて、シャキシャキした食感と醤油の旨味が詰まったクセになる美味しさ。

玉ねぎは血液をサラサラにする成分が入っており、健康効果が高まるドレッシングです。



サラダのドレッシング以外にも焼肉のたれ、お鍋、しゃぶしゃぶ、餃子や豆腐のたれとして一味違う料理に仕上がります。



フロリコ売店にて
絶賛販売中！

ねぎのみそ ドレッシング ハンバーグ

tgs



tgsフロリコ食堂シェフの
簡単レシピ

豚肉の 玉ねぎドレッシング焼き

- 豚肉
- 小麦粉 少々
- tgsきざみ玉ねぎドレッシング
- 塩・コショウ (適量)



- 豚肉に塩・コショウ少々 (控え目で)
- 小麦粉をまぶしてフライパンで焼く。
- 両面に焼き色が付いたら tgsきざみ玉ねぎドレッシングを加え焼き絡める。
- 弱火で蓋をして豚肉に火を通す。
- お好みでんにくを入れてもOK。

本当にビックリ！
ドレッシングとは思えないくらい
プロの味になってる。
鶏肉でも相性バツグン。
他の料理にも使ってみたくなるほど絶品。
是非、お試しください。

