

◆大根サラダ◆

～大根の辛味にげんごうの甘味が馴染んでさっぱりと頂きました～

レシピ：

1. 千切りした大根を少量の塩で塩もみ、水を絞る
2. ラディッシュも葉の部分と一緒に薄切りにして大根より多めの塩で塩もみ、絞る
3. 1&2を和えて、げんごうノンオイルドレッシングをかける
4. かいわれ大根（スプラウトなどでも可）、鰹節、海苔をのせる（じゃこなども合うと思います）



◆わさび菜とデコポンのサラダ◆

～佐賀県産のデコポンを使用してフルーツサラダに仕上げました～

レシピ：

1. わさび菜はきれいに洗って水気を切り、食べやすい大きさにちぎる
2. デコポンも薄皮を剥き、食べやすい大きさにする
3. トマトやパプリカも食べやすい大きさにする
4. 全体を和えたら塩胡椒をかける
5. げんこうノンオイルドレッシングをかける



◆帆立のカルパッチョ◆

～げんこうノンオイルドレッシングを使用してカルパッチョソースを作りました～

レシピ：

1. お刺身用の帆立の貝柱を半分の厚みに切り、水気をとってお皿に並べる。
2. ソースを作る（げんこうノンオイルドレッシング&オリーブオイル少々&白ワインビネガー&塩胡椒）
3. 帆立の上にソースをかけて、さいの目に切ったパプリカ、チャービル、とびっ子などを散らす



◆鱈のムニエル～げんこうソース添え～◆

～鱈のムニエルにげんこうノンオイルドレッシングをアレンジしたソースをかけました～

1. 鱈の水気を取り、塩胡椒&小麦粉を付けてムニエルにする
2. バターをフライパンで溶かし、げんこうノンオイルドレッシング、塩胡椒、白だし（または薄口しょうゆ等）、バルサミコ酢でソースを作る
3. お皿に盛り、上からソースをかける。アスパラガスのソテーとラディッシュの塩こうじ漬けを添える
4. チャービルを散らす

