お召し上がり方　食べ方いろいろ! 楽しみ方のご紹介

ご飯のお供に

おすすめの食べ方その①　「そのままたべる」

旨みたっぷりのラー油の中に、柿の種をどっぷりと漬けているにもかかわらず、なぜかフニャフニャしていない。

柿の種の新しいおいしさを形に。
想像以上の驚きと感動を。

まずはそのままお試しください!

おすすめの食べ方その②　「白いごはんと一緒に」

柿の種、調味料、具材をよく混ぜて…
白いご飯に乗せるだけ!

ザクザク&パリパリの食感と絶妙な旨みで箸が止まりません。

おいしい。楽しい。
ごはんのお供の定番に。

柿の種を食卓に。

新潟発
柿の種のオイル漬け（ザクッ）

＼人気NO1!
柿の種のオイル漬け
と言ったらコレ!／

ざくうま。

にんにくラー油

＼にんにく・辛味が
苦手な方には
特におすすめ!／

だしと食感。

だし醤油仕立て

＼辛いもの好き集まれ!
にんにくラー油の
辛さ10倍!!／

辛ッうま。

激辛にんにくラー油

柿の種のオイル漬け
ブランドサイトはこちら
▼

美味しさ無限大！
相性ピッタリ！柿の種のオイル漬け

おすすめのオイル漬けを
アイコンで表示しています

にんにくラー油　だし醤油仕立て　激辛にんにくラー油

パスタと。

和えるだけ！

えびと。

茹でたえびに
ケチャップと和えて
簡単エビチリ！

かけるだけ！

卵と。

野菜と。

和えるだけ！

かけるだけ！

肉と。

かけるだけ！

豆腐と。

寒い季節には
湯豆腐にしても
おすすめ！

開発スタッフ

激！推しレシピ

①無調整豆乳150mlに白だし小さじ2を加える（豆乳だけでもOK）
②そうめん1人前を茹で、水でしめたら深めのお皿に盛り付ける
③②に①の豆乳スープを入れ、お好みの**柿の種のオイル漬け**をかける
④お好みでネギをちらす

★豆乳スープは温めても美味しく召し上がれます