



お召し上がり方 食べ方いろいろ! 楽しみ方のご紹介



おすすめの食べ方その①

「そのまま食べる」



旨みたっぷりのラー油の中に、柿の種をどっぴ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。

まずは旨味がたっぷり浸み込んだ柿の種をそのまま味わってみてください!

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
ザクザク

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
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

新潟名物「柿の種」が
丸ごと入った
ちょい乗せカレー!

新潟
カレー。



新潟カレー

柿の種のオイル漬け
ブランドサイトは
こちら



かけるだけ！ 和えるだけ！

柿の種のオイル漬けで超時短レシピ！

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

新潟カレー



パンと。



目玉焼きトースト



和風パスタ



カレーうどん

麺と。



温玉ぶっかけうどん

かけるだけ！

卵と。



卵かけごはん



茹でたえびに
ケチャップと和えて
簡単エビチリ！



エビチリ

えびと。

和えるだけ！



ペペロンチーノ

肉と。



野菜と。



オニオンサラダ



ミックスサラダ



サラダチキン

納豆と。



納豆ごはん

開発スタッフ

激！押しレシピ



坦々豆乳そうめん

和えるだけ！

かけるだけ！

かけるだけ！



やみつきキャベツ



じゃがバター

寒い季節には
湯豆腐にしても
おすすめ！



冷ややっこ



豆腐と。

- 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