

## 簡単！デリカシーズニングで洋風カップサラダ

### 彩サラダ



#### <材料>

- ・キャベツ・・・40g
- ・胡瓜・・・25g
- ・セロリ・・・15g
- ・赤黄パプリカ・・・20g
- ・調味料
- ・**デリカシーズニング・・・4g**
- ・食塩・・・0.5g
- ・**野菜アップ・・・0.25g**
- ・お酢・・・4g

#### <作り方>

- ①食べやすい大きさにカットした野菜に調味料を振り、よく混ぜてお酢を加える。
- ②30分～1晩冷蔵庫で寝かせて軽く混ぜて完成！！

★ワンランクアップ★

黒コショウやオリーブオイルを入れるとさらに美味しく！

### シャキシャキサラダ



#### <材料>

- ・大根・・・50g
- ・胡瓜・・・15g
- ・セロリ・・・10g
- ・人参・・・15g
- ・ラディッシュ・・・10g
- ・調味料
- ・**デリカシーズニング・・・4g**
- ・食塩・・・0.5g
- ・**野菜アップ・・・0.25g**
- ・お酢・・・4g

#### <作り方>

- ①ラディッシュを半月のスライス、その他の野菜を千切りにカットする。
- ②調味料を振り、よく混ぜてお酢を加える。
- ③30分～1晩冷蔵庫で寝かせて軽く混ぜて完成！！

★ワンランクアップ★

黒コショウやオリーブオイルを入れるとさらに美味しく！

ご注文はこちらから

TEL : 0120-871-314  
<http://www.kawakami.co.jp>

## 簡単！デリカシーズニングで和風カップサラダ

### ごまとキャベツの和風サラダ



#### <材料>

- ・キャベツ・・・60g
- ・胡瓜・・・20g
- ・人参・・・20g
- ・白ごま・・・1g
- ・調味料
- ・デリカシーズニング・・・4g
- ・食塩・・・0.5g
- ・野菜アップ・・・0.25g
- ・白だし・・・1.5g
- ・お酢・・・4g

#### <作り方>

- ①食べやすい大きさにカットした野菜に調味料を振り、よく混ぜてお酢を加える。
- ②30分～1晩冷蔵庫で寝かせて軽く混ぜて完成！！

#### ★ワンランクアップ★

かつお節や細切り昆布を入れるとさらに美味しく！

### 香味サラダ



#### <材料>

- ・大根・・・60g
- ・胡瓜・・・28g
- ・みょうが・・・10g
- ・大葉・・・2g
- ・白ごま・・・1g
- ・調味料
- ・デリカシーズニング・・・4g
- ・食塩・・・0.5g
- ・野菜アップ・・・0.25g
- ・白だし・・・1.5g
- ・お酢・・・4g

#### <作り方>

- ①野菜を千切りにカットする。
- ②調味料を振り、よく混ぜてお酢を加える。
- ③30分～1晩冷蔵庫で寝かせて軽く混ぜて完成！！

#### ★ワンランクアップ★

かつお節や細切り昆布を入れるとさらに美味しく！

ご注文はこちらから

TEL : 0120-871-314

<http://www.kawakami.co.jp>

## 簡単！デリカシーズニングで多国籍カップサラダ

### 中華風春雨サラダ



#### <材料>

- ・キャベツ・・・45g
- ・胡瓜・・・15g
- ・人参・・・15g
- ・春雨（水戻し）・・・25g
- ・調味料
- ・デリカシーズニング・・・4g
- ・食塩・・・0.5g
- ・野菜アップ・・・0.25g
- ・砂糖・・・1g
- ・お酢・・・4g

#### <作り方>

- ①食べやすい大きさにカットした野菜と春雨に調味料を振り、よく混ぜてお酢を加える。
- ②30分～1晩冷蔵庫で寝かせて軽く混ぜて完成！！

★ワンランクアップ★  
白ごまや黒コショウを入れるとさらに美味しく！

### エスニックサラダ



#### <材料>

- ・キャベツ・・・60g
- ・胡瓜・・・20g
- ・人参・・・15g
- ・パクチー・・・5g
- ・調味料
- ・デリカシーズニング・・・4g
- ・食塩・・・0.5g
- ・野菜アップ・・・0.25g
- ・砂糖・・・1g
- ・お酢・・・4g

#### <作り方>

- ①食べやすい大きさにカットした野菜に調味料を振り、よく混ぜてお酢を加える。
- ②30分～1晩冷蔵庫で寝かせて軽く混ぜて完成！！

★ワンランクアップ★  
ナンプラーを入れるとさらにエスニックに！

ご注文はこちらから

TEL : 0120-871-314  
<http://www.kawakami.co.jp>