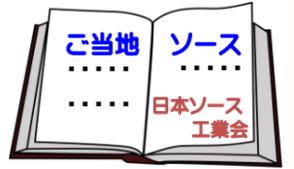


ご当地ソースの使い方

- 関東地方編 -



ぜひお試しください！



栃木県

焼売には中濃ソース

玉葱と片栗粉で作ったシンプルな焼売をコクのある又スパイスの香りで食欲そそる中濃ソースが使われています。

ポテト炒めにはウスターソース

じゃがいもとの相性抜群のソースです。栃木には馬鈴薯を入れたポテト入り焼そばが大人気です。

名物いもフライ

竹串に刺した、蒸かしたじゃがいものフライはソースをかけておやつ定番！冷めても美味しいのが特徴です。



ソース1本あればどんな食材にも調味料で決まります

今、私の家では「合せソース」で楽しんでいます。ソースとマヨネーズ、醤油とソース、大根おろしとソース、果物とソース、その他色々です。

ポテト入り焼きそば

大正初期、おやつに主食にとよく食べられていたじゃがいも。ソースで炒めたホクホクのじゃがいもと焼きそばの相性はバツグンです！長年愛され続けているポテト入り焼きそばは現在も足利近郊では当たり前のようにお店のメニューにあります。

群馬県

昔懐かし小供洋食！

桐生市民なら誰でも知っている小供洋食！焼きそばの麺がじゃがいもに変わり、野菜と一緒にソースで炒めた料理です。子供からお年寄りまで、幅広い年齢層の方から愛され続けています。ビールのお供にもにも最適ですよ！

埼玉県

天ぷらにソース屋さんの和風調味料

ウスターソースには醤油ベースなものも多くあります。ほどよいスパイス感も天ぷらに新鮮な味わいを加えます。



カレーにソース！

カレーにトッピングする揚げ物、フライにかけるだけでなく、カレー自体も濃厚な味わいになります。



タルタルソースにソースを混ぜて！

タルタルソースに、ウスターソースを混ぜて下さい。より美味しく深みのある味わいになります。

ソースにお肉を漬けおき

他品種の香辛料を原材料にしているソースにお肉や野菜を漬けておき、味を染みこませます。

小判形のゼリーフライ

見た目は衣のついていないコロツケで、中身はじゃがいも、ネギ、人参、おからがぎっしり入っています。食物繊維が豊富でヘルシー。ソースの香りがとても利いて、モチモチとした食感が大人にも子供にも大人気！

千葉県

幻のご当地ラーメン！
船橋ソースラーメン

醤油でも味噌でも塩でもなく、ソース味のラーメンです。船橋市民でさえも知る人が少ないラーメン。ソースのスパイス、甘み、酸味、旨味が絡み合った味に深みのあるラーメンです。

**濃厚ソースで野菜
スープを作ろう！**

濃厚ソースにジャガイモ、玉ねぎ、にんじん、ベーコンを加え、煮込むだけで美味しいスープが完成！



魚とソースは良く合います！

中濃ソースを使って、さんまを蒲焼風に調理してみませんか。スパイスが程よく刺激的で、時間が経ってもソースの香ばしい香りが特徴の秋メニューです。



**魚とソースはよく合います！
(その2)**

サバ、イワシなど青魚の煮込みにもウスターソースを使います。色々なスパイスやお酢が入っているので、魚の臭みが消されて美味しいですよ。

目玉焼にはやっぱりソース！

目玉焼きは醤油で食べられる方もいらっしゃいますが、野菜果実たっぷりでスパイシーなソースでいただくと最高です。

ゆで卵を漬ける！

半熟のゆで卵をウスターソースに漬けて半日ほどおきます。スパイシーな味で、お酒にもお弁当にもぴったり。

冷製スープの出来上がり！

トマトジュースにウスターソースとレモンを入れると、簡単な冷製スープが出来上がります。ほど良い酸味が食欲を誘います。