

# ご当地ソースの使い方

## - 中部地方編 -



ぜひお試しください！



### 愛知県

検証！美味しい  
ハンバーグソースの作り方

合いびき肉で作るハンバーグのソースは、ウスターソース:トマトケチャップ=3:2が最も美味しい割合です。

ソースで減塩！煮物もソース  
で味付けます

うま味の濃い「こいくちソース」を上手に使えば、減塩効果を得られる料理を仕  
上げることができます。

たっぷりソース焼そば

名古屋では、焼そばにウスターソースをたっぷり使用して、キリッとした味に仕  
上げます。

チャーハンやオムライス  
にはソース！

チャーハンやオムライスにもソースをかけます。

ポテトサラダに和えて・・・

マヨネーズ味のポテトサラダに、ウスターソースを和えるだけで、いつもとは違  
う贅沢なサラダが完成します。