

謹製

# みぞれソース

美味しいお召し上がり方

出雲  
おろち  
大根



あっさりさのにコクと旨み  
たっぷりのみぞれソース

「出雲おろち大根」の旨み成分を  
たっぷり入れて、島根県産のゆずと  
合わせました。旨みとコクがあるの  
に爽やかなソースです。豚肉や鶏肉  
との相性抜群で、様々なお料理にア  
レンジしてお使いいただける万能  
ソースです。ぜひご賞味ください。



ブリや豚の  
しゃぶしゃぶに



素材のうまみと相  
まって美味しくいた  
だけます



焼肉や  
ハンバーグに

少しの量で  
パンチが効いて美  
味しいです

## みぞれソースと素材が奏でる簡単美味しいお料理

お刺身と一緒に



白身魚のお刺身に  
アクセントを与えて  
非常に美味しくお  
召し上がれます



生野菜や  
蒸し野菜に

素材の旨味を引き  
出し、より美味しく  
いただけます

出雲  
おろち  
大根

美味しいお召し上がり方



旨味は通常の大根の5倍！  
「出雲おろち大根」

島根県の東部に自生するハマダイコンは、昔からお蕎麦などの薬味として使われてきました。そのハマダイコンを島根大学が年月をかけて改良して、辛味と旨味がたくさん詰まった「出雲おろち大根」が出来上がりました。その旨み成分は通常の大根の5倍もあります。独特の食感のある「出雲おろち大根」を様々なお料理にアレンジしてぜひお使いくださいませ。



● 出雲そばの薬味としてすりおろして4分後から辛味が増します

【商品に関するお問合せは】

食の縁結び市場 **山太**

〒699-0722 島根県出雲市大社町北荒木172-6  
TEL:0853-25-8378 FAX:0853-25-8379  
Open: AM10:00~PM5:00 定休日:水曜日



### 鶏肉のバター炒め



鶏肉のバター炒めの上にたっぷりかけて召し上がると相性が良く、お肉も柔らかくしてくれます。

### 金平だいこんで



だいこんのヒゲ目の部分を金平にすると、ごぼうのような食感で美味しく召し上がっていただけます。

## 出雲おろち大根が引き出す素材の旨味

### お刺身と一緒に



寒ブリなど油の多い魚に薬味として最適です

### すきやきで



ピーラーでうすくスライスしてすきやきにお使いいただくと、しゃきしゃきの食感で驚きの味が楽しめます

**Point** 辛味成分は30分くらいで損なわれますので、早めにおめしあがりください