

ご飯のおともに。  
お酒のおともに。

# なかも ラー油

親父の  
考案の

## レシピ集

製造元

株式会社コンストラクト・モーメント製造事業所

宮城県仙台市太白区羽黒台 11-50

022-399-9447

詳しくは「なかもラー油」で検索！



食の時の  
三箇条

一、んと合う時  
には控える  
ようにな！

一、食べる時は  
相手に  
食わせろ！

一、ニンニク臭を  
恐れるな！

## なかもラー油の簡単アラビータ

ブロッコリーを一口大に切り、塩茹でて水を切っておく。  
ペンネを茹ではじめる。  
熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、えびにかるく火  
を通し、トマト缶・コンソメ・塩コショウ・なかもラー油を  
入れて、少し煮詰める。  
茹で上がったペンネ、ブロッコリーをあえたら完成です。



## 夏バテに食欲増進 茄子のピリ辛ソース

茄子をみじん切りにして、水にさらして灰汁を取る。  
小口葱を小口切りにします。茄子の水を切り、めんつゆ  
と水を入れた鍋に入れ、ひと煮たちさせて火を止める。  
粗熱をとったら、葱とお酢を入れてよく混ぜ、冷やして  
完成です。





## ロミロミサーモン

サーモンの刺身を一口大に切る  
トマト・玉ねぎ・キュウリをあらみじん切る  
なかむラー油・オリーブオイル・塩こしょうとレモン汁を  
混ぜ、サーモン・トマト等とあえれば完成です。



## リゾット風マグカップごはん

ごはんを入れたマグカップに、なかむラー油・ケチャップ・  
水・オリーブオイル・コンソメ・ベーコンをまぜ入れる  
とろけるチーズをかけて、レンジに3分かければ完成です。



## アボカドとネギトロのディップ

アボカドをくりぬぎ、細かく刻み、ネギトロとなかむラー油  
を混ぜて完成です。



## なかむラー油と葱で食べる豆腐ステーキ

白髪葱を作り、なかむラー油をなじませておく。水切りした  
豆腐を半分に切り、さらに横から包丁を入れ半分に切った豆  
腐に片栗粉をつけます。ごま油をひいたフライパンで表面が  
カリツとなるまで焼く。豆腐が焼きあがったら、食べやすく  
ちぎった韓国のりととろけるチーズをはさみ、上からラー油  
をなじませた葱のをせて完成です。