

Sauce Américaine

いつもの料理をアメリカーナソースでお手軽アレンジ！



商品名：アメリカーナソース

荷姿：500g×6×2 / 剣先パウチ

保存方法：30℃以下保存

賞味期限：120日

海老の旨味と香りをギュッと凝縮！完熟トマト・玉ねぎ・白ワインで海老の旨味を引き立て、北海道産生クリームでまろやかに仕上げました。



食材と絡みやすい



ブルスケッタ 海老のアメリカーナ

- ①ボイルした海老 45g にアメリカーナソース 25g、レモン果汁 3g、パセリ、黒コショウを適量加えて混ぜる。
- ②ガーリックトーストにのせる。



海老のポテトサラダ

- ①ポテトサラダ 100g にアメリカーナソース 15g を加えてよく混ぜる。
- ②ボイルした海老を 20g 加えて軽く混ぜる。



海老のアメリカーナソテー

- ①アメリカーナソース 40g、コンソメスープ 20g を合わせて軽く混ぜておく。
- ②海老は殻を剥き、下処理をして、塩コショウ、小麦粉をまぶしておく。
- ③フライパンで海老を炒め、①を加えてさらに炒める。
- ④火を止めてパセリを入れ、軽く混ぜる。
- ⑤バターライスと一緒に皿に盛り付ける。



エスニックチキンドッグ

- ①唐揚げにアメリカーナソースを絡める。
- ②ソフトフランスパンにパクチーと唐揚げをサンドする。
- ③甘くないピーナツバター 300g を 4g 絞り、レモンスライスをトッピングする。



スープ状にも

海老の旨味たっぷりビスクスープ

- ①鍋にアメリケーヌソース 100g、コンソメスープ 50g を入れて、
②器に注ぎ、生クリーム、パセリをトッピングする。



白身魚のムニエル アメリケーヌソース

- ①鍋にアメリケーヌソース 50g、コンソメスープ 25g を入れて、
②白身魚に塩コショウ、小麦粉をまぶして、フライパンで焼く。
皿に①を広げ、②とパセリを盛り、生クリームを垂らす。



他にも様々な味わいのアレンジソースがございます！



アンチョビ&
黒オリーブソースR



アレンジソース
スパイシーカレー



北海道牛乳の
ホワイトソース



アレンジソース
チリメキシカンソース



地中海レモンの
クリームソース
【期間限定】



あめ色たまねぎソース