「オレンジページ　9月号」 掲載

まだまだあるぞ！

読者とオレペ社員のおすすめ調味料はまだまだたくさん！
しょうゆ・みそ・酢などの定番調味料には分類できない、
規格外のユニーク調味料を紹介します。

ユニーク調味料名鑑

ご飯にかけるギョーザ

スタンダード

日光ゆばの製造過程でできるおからと、ピーナッツ、にんにく、玉ねぎをじっくり煮込み、ごま油と酢を加え、餃子の味を再現。ひき肉代わりにおからを使っているのでヘルシー。オレペ社員より、「にらや肉を使っていないせいか、臭みがなくていいんです」との声。

110g×4個 1814円
(税込み)／
ユーユーワールド
(注文)インターネット
https://store.shopping.yahoo.co.jp/takeru-shop/

編集部が試食！

「ご飯にのせたら、まさに餃子定食状態。おからのおかげでヘルシー気分で食べられるのも、いいね！」

120g 285円／会津天宝醸造　(注文)電話、インターネット
☎0120-340-142
(8:30～17:00 土・日曜、祝日休み)
http://www.aizu-tenpo.co.jp/index.html