



唐辛子

味噌

とうがらしみそ

TOGARASHI
MISO

お料理の
一例

生き活きキャベツ

しゃっきり、さっぱり、ほんのり
甘い生キャベツに、唐辛子味噌
をつけて食べると、食欲が促進
し、思わずおかわりしてしまう
美味しさです。キャベツには胃
を守ってくれる成分が含まれて
おり、体にやさしい一品です。



唐辛子味噌



日本の味ともいえる信州系合わせ味噌
と、カプサイシンいっぱい天然唐辛子
を使用した、様々なお料理を引き立てる
万能だれです。
こつてりとした旨味たっぷりの味噌に、
お子様にも好評のマイルドな唐辛子の
辛さで、いつものメニューにアクセント
をつけてみてはいかがでしょうか。



TOGARASHI
MISO

お料理の
一例

ふろふき大根

熱々のふろふき大根をフーフー言いながら食べる。ほっこり幸せな瞬間ですよ。
いつもの甘い田楽も良いけれど、たまにはピリッとうま辛風味でどうぞ。大根は、淡泊ながらビタミンCたっぷりの優れた食材です。真ん中より下の方が繊維が柔らかく美味しく仕上がります。



TOGARASHI
MISO

お料理の
一例

焼鳥・焼とん

美味しい食材を調達することは、美味しい料理に仕上げるために不可欠ですが、最後の決め手はやっぱり『タレ』！

炭火で焼いた鶏や野菜は、香りと食感が最高によく、ジュューシーに焼き上がります。唐辛子味噌が一層美味しさを演出してくれます。



TOGARASHI
MISO

お料理の
一例

焼肉

唐辛子味噌をつけて頂くと、しっかりと
とした風味が味わえて、つついとお箸も進
みます。このお肉の焼き上がりにタレをつけ
て食べるスタイルは大阪が発祥とされていていま
す。シンプルなメニューですが、唐辛子味噌をはじ
め、色々なタレでバリエーション豊かに頂けますね。



TOGARASHI
MISO

お料理の
一例

野菜スティック

実はこの唐辛子味噌、野菜との相性が抜群なんです！

新鮮な野菜スティックに、たっぷり唐辛子味噌をつけて

食べると、瑞々しい野菜の美味しさが

一層引き立てられます。野菜の味が

そのまま楽しめ、火を通さないのも

ビタミンが失われず、栄養価の高い

まま頂けてヘルシーです。



TOGARASHI
MISO

お料理の
一例

揚げにんにく

食欲をそそる香ばしい香り。おつまみとして
お出しできるメニューです。唐辛子味噌でさ
らにパンチの効いた一品に仕上がります。

素材のにんにくは、できるだけ大粒で香りが
よく、実がしっかりとしたものを選ぶと、揚げ
たときの美味しさが格段に上がります。



TOGARASHI
MISO

お料理の
一例

焼おにぎり

唐辛子味噌を表面に塗り、ほんのり焦げ
目がつくまで焼いたおにぎりをお箸で
割ると、ほわっと温かい湯気とともに、
ふっくらご飯が…。日本の味の代表とも
言えるおにぎりと、これまた日本の味、
信州系合わせ味噌を使った唐辛子味噌
のコラボレーションは最強です。



TOGARASHI
MISO

お料理の
一例

石焼ビビンバ

ジュージューに焼けた石鍋に、ご飯、ナムル、唐辛子味噌、卵の黄身を盛りつけます。ザクザクかきまぜて、フーフーいいながら食べる…石焼ビビンバの醍醐味ですね。唐辛子味噌のおこげがたまらない一品になります。



TOGARASHI
MISO

お料理の
一例

大根サラダ

シャキシャキの大根の千切りに唐辛子味噌をつけると、たっぷりサラダが頂けます。

大根は、少し塩揉みして水気をきると、さらにシャッキリします。



TOGARASHI
MISO

お料理の
一例

もつ鍋

低カロリーでビタミン、ミネラル、コラー

ゲンが豊富に含まれていて、美容に効果

あり！ホルモンを美味しく頂くには、や

はり鮮度が大切です。

シメは唐辛子味噌をたっぷり絡ませた麺

がおすすめです。



TOGARASHI
MISO

お料理の
一例

イカ・タコ・ホタテ

シーフードにもぴったりの唐辛子味噌。

おいしいタレは万能なのです。シンプル

に焼き上げたシーフードは、ブリツとし

た食感が最高です。

唐辛子味噌をたっぷり絡めて頂くと、つ

いつい晩酌も進んでしまいます。





唐辛子味噌 唐辛子味噌ハーブにんにく

《200g／500g／1200g》

普段使うサイズから

たっぷり使える大容量サイズまで

ご用意いたしました。

● 相生産業のタレ・ソース・シーズニング ●



その他商品

ラインナップ

相生産業が自信を
持ってお勧めする

タレ・ソース

シーズニングです。



TOGARASHI
MISO

お料理の
一例

肉野菜炒め

唐辛子味噌を、サツと絡めて炒めるだけ

で、簡単に美味しい一品が食卓に並びま

す。強火で素早く炒めることにより、水

分が飛び、タレがうまく絡みます。

ご飯が進むスピードメニューは、奥様の

強い味方ですね。



個性化時代をサポートする

相生産業株式会社

営業本部

〒350-0461 埼玉県入間郡毛呂山町中央4-22-3

TEL: 049-295-2191 (代) FAX: 049-295-5718

《ホームページ》 <http://www.a101.jp/> E-Mail: info@a101.jp

《楽天市場》 <http://www.rakuten.co.jp/aioi/>