

なんにでも使える酢  
 久保醸造 謹製  
 山本  
**美味しいレシビ集**

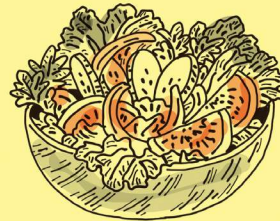
これ一本で簡単に手早く、  
 美味しい料理を！



郷土の香り  
**かのや**  
 鹿児島島の味

美味しいレシビ集 **初級編**

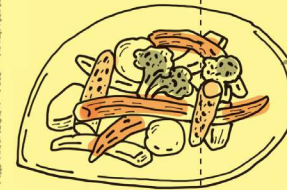
**野菜サラダ**



**なんにでも手軽にかけるだけ!**

生野菜、温野菜はもちろん、焼き魚、冷や奴などにかけるだけ。ヘルシーなドレッシング感覚で、野菜が苦手な方にも好評です。

**ピクルス**



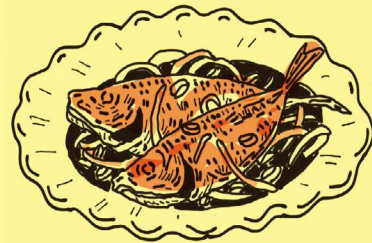
**浅漬けも漬けるだけ!**

きゅうり、だいこん、にんじんなど好きな野菜を漬けて浅漬け風に。※お好みで唐辛子等の香辛料を入れるとよりいっそう美味しくなります。

**久保醸造合名会社**  
 ヤマキョウ  
 〒893-0005 鹿児島県鹿屋市共栄町11-3  
 TEL 0994-44-3636  
 FAX 0994-44-3640  
 ホームページ  
<http://www.kubojozo.com>

美味しいレシビ集 **中級編**

**さかなの南蛮**

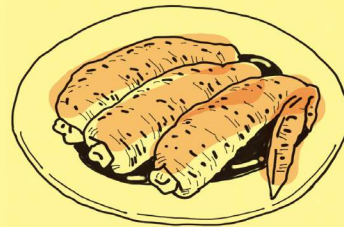


◎アジ・きびなご・切身など  
 ピーマン  
 にんじん  
 たまねぎ

※たまねぎ、にんじん等の細切り野菜を揚げたての魚にのせ「なんにでも使える酢」をか  
 けるだけ

美味しいレシビ集 **上級編**

**手羽のさっぱり煮**



手羽先は塩コショウをしてフライパンで焦げ目をつける後は肉が浸るほどの「なんにでも使える酢」で20分～25分程煮るだけごはん・酒・ビールのおともに※お好みでゆで卵、きのこ類も一緒に煮てください

美味しいレシビ集 **番外編**

**ごま油・オリーブオイル**



**“ちょい足し”で自分好みの味に!**

ごま油、オリーブオイルなどを「なんにでも使える酢」にちょっと加えるだけで、オリジナルの味わいに。料理のレパートリーもぐんと広がります。