

はちみつ屋さんの 梅肉ドレッシング

（ビ庵の手作り）

青梅エキス+梅干し + 醤油+米酢+蜂蜜
（自家採取&自家製） （こだわりの無添加）



素材ひとつひとつにこだわったノンオイルドレッシングです。
さっぱりした味わいは、ドレッシングとしてだけでなく
広くお料理にお使いいただける万能調味料です。

梅肉ドレッシングにぴったりな素材

山芋・もずく・大根・水菜
魚介類・海鮮・豚肉
そーめんにつけだれ（+ ）

梅肉の風味を活かしたメニュー

さんまの揚げ煮・いわしの梅肉煮
豚の梅肉巻き・大根（水菜）サラダ
海鮮サラダ（+ ）

あつあつ梅肉ドレッシングサラダ

大根	1/2本	梅肉ドレッシング	1/2カップ
水菜	1/2束	かつおぶし	適量
ベーコン	50g	にんにく	1/2片
		オリーブ油	大さじ1

- 大根は細めにの短冊切りにし、水菜は3cmくらいに切り、冷水にさらしシャキッとさせ、水分をよく切っておく。
- 熱したフライパンにオリーブ油を入れ、薄切りにしたにんにくを焦がさないように炒める。
- にんにくを別の皿に取り、そのオリーブ油で適当な大きさに切ったベーコンをカリカリになるまで炒める。
- ③の中に梅肉ドレッシングを入れ、沸騰させる。

※計量機器は、大さじ1=15cc、小さじ1=5

さっぱり味の梅肉ドレ Pasta

- 大根はすりおろし水分を切っておく。大葉は千切りにする。
- スパゲティーは茹でて冷やしておく。
- 皿にスパゲティーを盛りシーチキン・大根おろし・大葉・プチトマトを色どりよく飾ります。
- 梅肉ドレッシングを大胆にかけ、お召し上がりください。
（お好みでマヨネーズを加えて・・・）

パスタ	300g
梅肉ドレッシング	適量
シーチキン（缶詰）	1缶
大根おろし	適量
大葉（又はかいわれ）	適量
プチトマト	適量
マヨネーズ	お好みで

牛（又は豚）の紅茶煮 〔ローストビーフのアレンジ〕

- 鍋に水を入れ、紅茶ティーパックと牛（又は豚）もも肉を入れて40分ぐらいアクとりをしながら煮る。
- 煮あがった肉をたれに漬けたまま、一晚冷蔵庫で置く。
- 薄くスライスして、お召し上がり下さい。

牛（又は豚）もも肉	300g
紅茶ティーパック	2個
水	適量
たれ { 梅肉ドレッシング 酢	200cc お好みで

鱈のつみれ焼き

- 鱈は3枚におろして皮や骨を除き、細かく刻んでよくたたき ①を加え、さらによくたたきながら混ぜ合わせる。
- 小判型に整え、熱したフライパンにサラダ油をひいて、中火で両面を焼く。
- 最後に青しそをのせて焼くと、よりきれいに

梅肉ドレッシング	大さじ3
白ねぎのみじん切り	大さじ1
青しそのみじん切り	適量
片栗粉	小さじ1/2
ゴマ	小さじ1
生姜汁	適量



ハチミツ食を考える店
おおさこ

〒742-0423 山口県岩国市周東町下須通り128
TEL 0120-038438 FAX 0120-038437

◆営業時間 9:00~18:00
◆定休日 第1水曜日・第3日曜日
盆・正月・GW（ゴールデンウィーク）
ホームページ <http://www.bee-an.com>