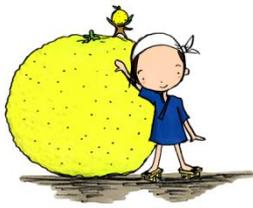


## 柚子ドレッシング



愛媛県産柚子果汁をたっぷり使い、健康のためオリーブオイルを使用したドレッシングです。

サラダにかけるだけでなくカルパッチョにもお使いいただけます。

柚子こしょうのピリリとした辛味と風味が魚介類の味を引き立てます。

## 牛肉と大根のソテー

### 【材料】（2人分）

牛肉（焼肉用）	200g
大根	5cm
絹さや（塩ゆでをする）	5枚
ごま油	小さじ1
塩・こしょう	少々
柚子ドレッシング	適量



### 【作り方】

- ① 大根は皮をむき、5cm程の半月切りにし、ごま油で焦げ目がつくまで焼く。
- ② 牛肉を焼き、塩・こしょうをする。
- ③ 器に盛り、柚子ドレッシングをかけ、絹さやを添える。

②低温（4℃以下）ではオリーブオイルの成分が固まることがありますが、品質に問題はありません。よく振ってご使用ください。