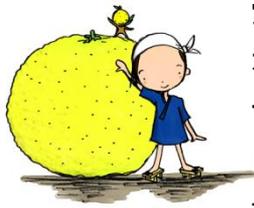


## 柚子ドレッシング



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。

## ポテトのしゃきしゃきサラダ

### 【材料】（2人分）

じゃがいも	中 2 個
人参	20 g
生しいたけ	2 枚
ベーコン	2 枚
柚子ドレッシング	適量



### 【作り方】

- ① じゃがいもはせん切りにし、水にさらしておく。人参はせん切りにし、しいたけは薄切り、ベーコンは1cm長さに切る。
- ② ベーコンをよく炒め、水切りをしたじゃがいも・人参・しいたけの順に入れ、さっと炒める。
- ③ 器に盛り、柚子ドレッシングをかける。

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

〒794-0025 愛媛県今治市大正町5丁目1-13 (株)伊藤本舗 山蔵 0120-55-2259