

# SRIRACHA

商品名：シラチャソース

シラチャソースとは  
タイ王国のシラーチャー (Sri Racha 郡) に由来するとされる  
タイ王国生まれのチリソースです。唐辛子の辛味と、ガーリック  
の旨味をバランスよく調合しています。タイ料理だけでなく、  
色々な料理にお使いいただけます!!



515g



285g

## チャーハンの 味付けに



チャーハンを炒める際に本品を加えて  
炒め合わせると唐辛子の辛味とガーリックの  
旨味がより一層食欲を掻き立てます。

## 唐揚げの ディップソースに



唐揚げのディップソースとして本品をご使用  
いただくと普通の唐揚げをピリ辛に味変して  
お楽しみいただけます。

原材料：とうがらし(タイ)、砂糖、にんにく、食塩 / 増粘剤(加工でん粉)、  
調味料(アミノ酸等)、PH調整剤、パプリカ色素・保存方法：冷暗所  
賞味期限：15ヶ月(未開封)・規格：285g×24本 / 515g×12本



三共食品株式会社  
SANKYŌ FOODS CO.,LTD.



# お手軽レシピご紹介



## ～生春巻き～

★材料 2 人前★

ライスペーパー 4 枚

●具材

茹でエビ小 12 匹

レタス 56g

人参 80g

●ソース

本品 大匙 1/2

ウスターソース 小匙 1/2

砂糖 小匙 1/3

★作り方★

- ① ライスペーパーにお好みで具材を並べます。
- ② 具材を包みます。
- ③ ソースの材料を混ぜ合わせます。
- ④ お皿に盛りつけて完成です。



シラチャーソースを使用するだけで、旨辛なソースに！

## ～フライドポテト～ (ディップソース)

★材料 2 人前★

フライドポテト 135g

●ソース

本品 大匙 1/2

蜂蜜 大匙 1/2

バター 5g

★作り方★

- ① 本品と蜂蜜、溶かしたバターを混ぜ合わせます。
- ② フライドポテトの横にそえて完成です。



シラチャーソースのピリツとした辛味、蜂蜜の甘味、バターの風味が食欲を増進！

## ～チキンウィング～

### ★材料 2人前★

手羽元	6本
サラダ油	小匙 2
●調味液	
本品	大匙 2
ケチャップ	大匙 4
バター	15g

### ★作り方★

- ① 調味液を混ぜ合わせます。
- ② 手羽元を①の調味液に 10分漬けます。
- ③ フライパンに油を熱し、②の手羽元を調味液ごといれます。
- ④ 鶏肉に火が通るまで焼いて完成です。



シラチャーソースのピリツとした刺激が、お肉のうま味を引き立てます！

## ～ガパオライス～

### ★材料 2人前★

鶏挽肉	200g	●調味液	
にんにく	1片	本品	小匙 1
唐辛子	2本	酒	大匙 1
パプリカ	1/2個	ナンプラー	大匙 1
ピーマン	1/2個	オイスターソース	大匙 1
バジル	5枚	砂糖	小匙 1
サラダ油	大匙 1		
目玉焼き	2枚		
ご飯	400g		

### ★作り方★

- ① フライパンに油を熱し、唐辛子とみじん切りにしたにんにくを炒めます。
- ② 鶏挽肉をいれて、色が変わるまで炒めます。
- ③ 1cm角に切ったパプリカ、ピーマン、バジルをいれて色が鮮やかになるまで炒めます。
- ④ 混ぜ合わせた調味液をいれてなじむまで炒めます。
- ⑤ ご飯の上に④で炒めたものを盛りつけ、目玉焼きをのせて完成です。



シラチャーソースを入れることで  
ピリ辛なガパオライスに！  
辛いもの好きな方におすすめです。

## ～チゲ鍋～

### ★材料 2 人前★

赤エビ	2 匹	●スープ	
牡蠣	6 個	本品	220g
木綿豆腐	1 丁	ナンブラー	90ml
白菜	1/8	鶏ガラスープの素	小匙 2
しめじ	50g	レモン果汁	90ml
にら	20g	砂糖	大匙 1
		胡麻油	大匙 1

### ★作り方★

- ① 鍋にスープの材料をいれて混ぜ合わせます。
- ② ①のスープに具材をいれます。
- ③ 具材に火が通れば完成です。



シラチャーソースの辛みと酸味を活かしたチゲ鍋です！  
辛い物が好きな方はシラチャーソースを増量しても美味しく召し上がれます。

## ～ざるうどん～

### ★材料 2 人前★

うどん	2 玉
●つけだれ	
本品	大匙 4
ナンブラー	大匙 2
レモン果汁	小匙 4
味噌	小匙 2
砂糖	小匙 4

### ★作り方★

- ① 調味料を混ぜ合わせて、つけだれをつくります。
- ② うどんを茹でて氷水でしめて水を切ります。
- ③ お皿に盛りつけて完成です。



シラチャーソースの辛さを活かしたうどんのつけだれです。  
レモン果汁を加えることでさっぱりとした味に！夏にぴったりの料理です。

## ～焼きそば～

### ★材料 2人前★

焼きそば麺	2玉	人参	60g
キャベツ	120g	ピーマン	30g
豚バラ肉	150g	水	50g
ウスターソース	大匙 2	本品	小匙 3
サラダ油	小匙 2		

### ★作り方★

- ① 野菜と肉を食べやすい大きさにカットします。
- ② フライパンに油を熱し、肉と野菜がしんなりするまで炒めます。
- ③ 麺と水をいれ、麺をほぐすように炒めます。
- ④ ウスターソースと本品をいれて混ぜ合わせて完成です。



焼きそばの甘めソースに、シラチャーソースの辛さがマッチ！  
いつもの焼きそばが物足りない方にお勧めです。

## ～枝豆～

### ★材料 2人前★

枝豆	300g	●調味料	
オリーブオイル	小匙 2	本品	大匙 1
		おろしにんにく	小匙 1
		顆粒コンソメ	小匙 1

### ★作り方★

- ① フライパンにオリーブオイルを熱し、枝豆を炒めます。
- ② 調味料をいれて更に炒めます。
- ③ お皿に盛りつけて完成です。



シラチャーソースの辛さが後引く、やみつきおつまみに大変身。  
味がしっかりしているので時間が経ってもおいしく楽しめます。

## ～唐揚げ～

### ★材料 2 人前★

鶏もも肉	200g	●調味液	
		本品	小匙 2
薄力粉	大匙 2	酒	小匙 1
片栗粉	大匙 2	塩	小匙 1/2
		醤油	小匙 1
		おろしにんにく	小匙 1/2

### ★作り方★

- ① 鶏肉を食べやすい大きさにカットします。
- ② 調味液を混ぜ①の鶏肉にもみこみます。
- ③ 10 分程漬けこみます。
- ④ 薄力粉と片栗粉を混ぜ合わせ、③の鶏肉にまぶします。
- ⑤ 180℃の油で火が通るまで揚げて完成です。



シラチャーソースでピリ辛な唐揚げに！  
辛いものが好きな方は追いシラチャーソースもおすすめです。

## ～ピザ～

### ★材料 1 枚分 (ピザ生地 19cm) ★

ピザ生地	1 枚	●具材	
●ソース		トマト	1 個
本品	大匙 1	バジル	3 枚
マヨネーズ	大匙 1	オリーブ輪切り	お好みで
オリーブオイル	小匙 1	ピザ用チーズ	50g
トマトケチャップ	大匙 1 と 1/2		

### ★作り方★

- ① ソースの調味料を混ぜ合わせます。
- ② ピザ生地に①のソースをぬり、全体にチーズをのせます。
- ③ バジル、カットしたトマト、オリーブをのせます。
- ④ 170℃に予熱したオーブンで 15 ～ 20 分焼いて完成です。



シラチャーソースを使用するだけで、アジアンテイストなピザに！  
ケチャップにシラチャーソースの辛味がマッチします。