

# LEMON GRASS

商品名：レモングラスペースト

レモングラスペーストはタイ生まれの爽やかなアジアン香味ペーストです。レモングラスの香りが食欲を刺激します。色々な料理に使え、美味しさを無限大にする調味料です。スパイシー感・エスニック感は本格的です。

タイの代表的な料理  
トムヤムクン



タイの定番スープ料理！本品やナンプラーなどを使うことで酸味や辛味のある本場タイのスープに仕上げることができます。

餃子に合います！  
タレと一緒につけて



餃子の定番のタレ(醤油、お酢、ラー油)に変わって本品をそのままご使用いただくとレモングラスペーストの風味と酸味が餃子によく合って味変をお楽しみいただけます。



LEMON GRASS  
レモングラスペースト  
77701105  
カレー・トムヤムクンなどに！

商品名	レモングラスペースト
名称	ペースト
原材料名	食用大豆油(タイ製造)、にんにく、エシャロット、砂糖、レモングラス、食塩、ガランガル、とうがらし/酸味料、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)
内容量	200g
賞味期限	外包装に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
原産国名	タイ
輸入者	三共食品株式会社 愛知県豊橋市老津町字後田 25-1

レモングラスペーストはタイ生まれの爽やかなレモングラス風味のアジアン香味ペーストです。レモングラスの香りが食欲を刺激します。いろいろな料理に使え美味しさを無限大にする調味料です。スパイシーとしたアジアン香味ペースト、タイで作っているからスパイシー感・エスニック感の本格的です。

取り扱い上の注意：開封後はお早めにご使用ください。

栄養成分表示(100g当たり)	お客様相談室 ☎0120-93-2309 9~17時(土日祝日・休業日を除く)
熱量	150 kcal
たんぱく質	1.1 g
脂質	6.0 g
炭水化物	22.9 g
食塩相当量	15.2 g

(推定値)

4 571228 555796

原材料：食用大豆油(タイ製造)、にんにく、エシャロット、砂糖、食塩、レモングラス、ガランガル、とうがらし / 酸味料、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)・保存方法：冷暗所・賞味期限：15ヶ月(未開封)

規格：200g×48袋



三共食品株式会社  
SANKYŌ FOODS CO.,LTD.





## お手軽レシピご紹介



### ～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

マヨネーズ 大匙 1/2

★作り方★

- ① 本品とマヨネーズを混ぜ合わせます。
- ② フライドポテトの横にそえて完成です。



レモングラスペーストを使用することで爽やかなディップソースが完成！  
野菜にもあう万能ディップソースです。



### ～冷奴～

★材料 1 人前★

絹ごし豆腐 半丁

本品 小匙 1

醤油 小匙 1

ねぎ 少々

★作り方★

- ① 本品と醤油を混ぜ合わせます。
- ② ①の調味料を豆腐の上のにのせます。
- ③ お好みで刻んだねぎをのせて完成です。



レモングラスの爽やかさを活かしたシンプルなレシピです。  
レモングラスの味をダイレクトに楽しめます。



## ～水餃子～

### ★材料 2 人前★

冷凍餃子	6 個
水	300ml
本品	小匙 2
鶏ガラスープの素	大匙 1
醤油	小匙 1
塩胡椒	少々
ねぎ	少々

### ★作り方★

- ① 水、本品、調味料をいれて加熱します。
- ② 沸騰後、餃子をいれて火が通るまで加熱します。
- ③ 刻んだねぎをのせて完成です。



レモングラスが効いた爽やかな水餃子です。  
餃子のお肉との相性が良く、さっぱりとした料理に仕上がります！

## ～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。



レモングラスが香る、爽やかなガパオライスです。より本格的なガパオライスが楽しめます！



## ～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
		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。



本品を混ぜるだけでレモングラスが香るエスニックな唐揚げが手軽に。  
レモングラスの爽やかな香りが特徴です。

## ～シュリンプ炒め～

### ★材料 2 人前★

エビ（殻付き）	160g
オリーブオイル	大匙 2
本品	大匙 1
ピザ用チーズ	25g

### ★作り方★

- ① フライパンにオリーブオイルを熱します。
- ② エビと本品をいれ炒めます。
- ③ お好みでチーズをいれます。
- ④ 火が通ったら完成です。



レモングラスの風味がよく効いたシュリンプです！  
殻付きのエビは背に切り込みを入れることでしっかりと爽やかな味を楽しめます。



## ～魚の香草焼き～

### ★材料 2人前★

タラ	2切れ	●ソース	
薄力粉	大匙 1	マヨネーズ	小匙 1
バター	10g	本品	大匙 1/2
		黒胡椒	少々

### ★作り方★

- ① タラに薄力粉をまぶします。
- ② バターを熱したフライパンで①のタラを焼きます。
- ③ ソースを混ぜ合わせます。
- ④ ②の焼いたタラを皿に盛りつけ、③のソースをかけて完成です。



レモングラスペーストの爽やかさが、バターソテーした魚との相性抜群！  
普段の料理がエスニックに早変わりします。



## ～ざるうどん～

### ★材料 2人前★

うどん	2玉
●つけだれ	
本品	160g
鶏挽肉	100g
レモン果汁	小匙 4
ナンプラー	大匙 2

### ★作り方★

- ① 鍋につけだれの材料を全ていれます。
- ② ①のつけだれを加熱し、鶏肉に火が通ったら火から下ろして、よく冷やします。
- ③ うどんを茹でて氷水でしめ、水を切ります。
- ④ お皿に盛りつけて完成です。



レモングラスペーストと挽肉を使用した具材感あふれるつけだれです。  
さっぱりとしたレモングラスの風味をお楽しみいただけます。



## ～ケーキサレ～

### ★材料★

(縦約 9cm、横 19cm、高さ 6cm のパウンドケーキ型1本分)

#### ●生地

ホットケーキミックス 200g  
 本品 50g  
 牛乳 50ml  
 卵 1個  
 マヨネーズ 大匙 1/2  
 塩胡椒 少々

#### ●具材

玉ねぎ 150g  
 かぼちゃ 60g  
 パプリカ 50g  
 サラダ油 小匙 1

### ★作り方★

- ① 玉ねぎをスライス、パプリカを輪切り、かぼちゃを薄い銀杏切りにカットします。
- ② フライパンに油を熱し、①の野菜をいれ炒めます。
- ③ 生地を材料をよく混ぜ、②の炒めた野菜をいれます。
- ④ パウンドケーキの型にクッキングシートを敷き、③の生地を流しこみます。
- ⑤ 170℃に予熱したオーブンで 40～45分焼いて完成です。



おかずケーキをエスニック風にアレンジ！爽やかなレモングラスの香りが塩味の効いた生地と野菜に相性抜群です。



## ～蜂蜜レモングラスピザ～

### ★材料 1枚分 (ピザ生地 19cm)★

ピザ生地 1枚

#### ●ソース

蜂蜜 大匙 1  
 本品 小匙 2  
 バター 小匙 2

#### ●具材

ピザ用チーズ 50g  
 レモン 1/8個  
 黒胡椒 お好みで

### ★作り方★

- ① ソースの材料を混ぜ合わせます。
- ② レモンを薄くスライスします。
- ③ ピザ生地に①のソースをぬり、チーズと②のレモンをのせて、お好みで黒胡椒をかけます。
- ④ 170℃に予熱したオーブンで 15～20分焼いて完成です。



レモングラスペーストでエスニック風にアレンジしたピザです。  
 レモングラスの爽やかさ、蜂蜜の甘さ、チーズのうま味が楽しめます！