

大根らしさを そのまま残した 大根おろし

勝美ジャパンの手がけるインドネシア産の高原大根で、大根おろしを作りました。大根のプロだからこそ原料品質にこだわり、収穫したその日のうちに工場で加工するため美味しさ・新鮮さがそのまま。その上、添加物等は一切加えないので、大根本来の美味しさを味わえます。いつもの料理に添えるだけ・和えるだけ。アイデア一つで見た目も美味しさもワンランクアップ。口当たりなめらかな細びきタイプ、シャキシャキ歯ごたえのある粗びきタイプ、食感の異なる2種類をお好みに合わせてどうぞ。



商品名：大根おろし(ほそびき)
荷姿：500g×20、1kg×10
産地：インドネシア



商品名：大根おろし(あらびき)
荷姿：500g×20、1kg×10
産地：インドネシア



インドネシア産 高原大根について

インドネシアで大根?と思われるかもしれませんが、産地である北スマトラ州のトバ高原は標高1,500mの高原地帯で、1年を通して冷涼な気候です。この恵まれた大地は大根栽培に最適な環境なのです。



広がる美味しさ

知っ得 レシピ

Usable Recipe



なめたけおろし

栄養成分(1人あたり)

エネルギー 25kcal
 蛋白質 0.9g 脂質 0.1g
 炭水化物 6.7g 食塩 0.7g

材料(10人前)

- 味付けなめたけ 150g
- 大根おろし(勝美ジャパン) 500g
- 万能ねぎ 30g

作り方

下準備 大根おろしは冷蔵庫内、または流水で解凍し軽く水気を切る

- ① 大根おろしとなめたけを和える
- ② 皿にもりつけ、万能ねぎを上からちらす



和風おろしハンバーグ

栄養成分(1人あたり)

エネルギー 211kcal
 蛋白質 13.1g 脂質 12g
 炭水化物 13.6g 食塩 1.4g

材料(10人前)

- ハンバーグ10個(80g/1個)
- パプリカ(黄&赤) 200g
- 大根おろし(勝美ジャパン) 300g
- 青ネギ 50g
- サラダ油 5g
- ぼん酢しょうゆ 50g
- 塩 2g
- スナップエンドウ 150g
- こしょう 1g

作り方

下準備 大根おろしは冷蔵庫内、または流水で解凍し軽く水気を切る
 パプリカはダイス状にカットする

- ① ハンバーグは100℃のスチームモードで15分温める
- ② スナップエンドウは100℃のスチームモードで4分温め、冷ます
- ③ パプリカはサラダ油、塩、胡椒と混ぜ合わせ、220℃のコンビモードで5分加熱する
- ④ 大根おろしとぼん酢を混ぜ、ハンバーグの上にかける。その上に青ネギをちらす
- ⑤ ②のスナップエンドウと③の炒めパプリカを横に添える



厚揚げ豆腐おろしソース

栄養成分(1人あたり)

エネルギー 104kcal
 蛋白質 6.8g 脂質 7.6g
 炭水化物 3.9g 食塩 0.2g

材料(10人前)

- 厚揚げ豆腐 600g
- 揚げなす乱切6g(勝美ジャパン) 180g
- 大根おろし(勝美ジャパン) 300g
- めんつゆ 15g

作り方

下準備 大根おろしは冷蔵庫内、または流水で解凍し軽く水気を切る

- ① 100度のスチームモードで揚げなすを5分、厚揚げを8分加熱する
- ② 大根おろしとめんつゆをまぜ、加熱する
- ③ 皿に①を盛り付け、②をかける



冷やしおろししゃぶしゃぶ

栄養成分(1人あたり)

エネルギー 164kcal
 蛋白質 11.3g 脂質 11.7g
 炭水化物 4.7g 食塩 0.6g

材料(10人前)

- 豚ロース薄切り 600g
- レタス 200g
- 貝割れ大根 50g
- 大根おろし(勝美ジャパン) 400g
- ぼん酢しょうゆ 60g
- みょうが 50g

作り方

下準備 大根おろしは冷蔵庫内、または流水で解凍し軽く水気を切る

- ① レタス、みょうがは千切りにする
- ② 豚ロースは100℃のスチームモードで6分加熱し、冷ます
- ③ お皿にレタスを盛り付け、その上に②をのせる
- ④ 大根おろしとぼん酢をまぜ、③の上にかける
- ⑤ みょうがと貝割れ大根を端に添える