



【燻製醤油のお薦めの使い方】

- 卵かけご飯：直に掛けるだけで香ばしい香りと味が楽しめます。
- 冷や奴：豆腐をしっかり水切りをして一垂らしします。
- 刺身：タイやヒラメなど白味魚やサーモンのお刺身によく合います。
- チーズ：柔らかくしたクリームチーズに燻製醤油を垂らしてクラッカーに乗せおつまみに。
- ゆで卵：半熟玉子の殻をむきビニール袋に入れ、燻製醤油を少量入れて空気を抜き一晩置くと、なんちゃってくん玉になります。
- せっかちな人は半熟玉子に直にかけて召し上がれ。
- 沢庵：たくあん漬けに燻製醤油をまぶして一晩置くといぶりがっこ風になります。
- 魚鶏肉：魚や肉を燻製醤油に漬け込んで焼けば香ばしく炭火で焼いたような風味が加わります。

【燻製オリーブオイルの使い方】

- サラダ：野菜サラダなどのドレッシングに、又は隠し味として加えます。
- 白味魚：カルパッチョソースに加えるととても美味しいです。
- トースト：パンにじかに掛ける方も多いです。
- 魚の缶詰：掛けると香ばしい香りとまるやかな味が加わります。
- 魚に限らずオイル漬けに最適です。
- グラノーラ：オイル掛けは大人向きです。
- ※燻製醤油と燻製オリーブオイルを混ぜたカルパッチョソースも美味しいです。