

(お盆、年末年始を除く)

営業時間：11時～19時

電話：0422-23-0071

吉祥寺公園通りビル

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-10-5

〒180-0004

ご利用し、ご来店をお待ちしております。

「発酵のある暮らし」をコンセプトに、1階のショップでは、しょうゆもろみソフトクリームや発酵調味料を中心とした食材を販売、2階ではランチ営業や、料理セミナーを開催しております。季節の食材と合わせた試食をご用意し、ご来店をお待ちしております。

ショップのご案内 ころダイニング吉祥寺店

受付時間 10:00～17:00(土日祝日・お盆・年末年始)

0120-850-904



ころダイニング 検索

ころダイニング  
オンラインショップ

商品のお買い求めはこちらから

# トッピングするだけで料理が 格段にグレードアップ！

## リピーター続出の新食感調味料

### サクサクしょうゆアーモンド

もろみを配合したフリーズドライしょうゆを味のアクセントに、ローストアーモンド、フライドオニオン、フライドガーリックといった具材を加えたトッピング調味料です。サクサクとした食感と香ばしい味わいがみつきに。

カットした野菜にのせたり、焼いた厚揚げに、豆腐やなすの田楽など、そのままトッピングするだけで料理がおいしくなります。

アレルギー物質（27品目）小麦、大豆、ごま



ココロダイニング  
「暮らし」の味

サクサクしょうゆアーモンド



# キャベツステーキ

## ■材料(2人分)

- キャベツ... 1/4個
- ミニトマト... 4個
- サクサクしようゆフーモンF... 大きじ2~

## ■作り方

①キャベツは軸をつけたまま、4等分のくし形切りにする。

ミニトマトはへたを取る。

②フライパンにサクサクしようゆフーモンFの油約小さじ1を

入れて熱し、キャベツを加え蒸をして表面に軽く焼き色をつける。

③ミニトマトを加え、表面が軽く焦げるまで加熱し、器に盛りつける。サクサクしようゆフーモンFをかける。



そこからめて  
パスタ

そのままからめるだけで、  
味がしつかり決まります



# ごはん

にかいて

ごはんのおともとしても  
相性抜群です

# お豆腐

にのせたり

フーモンFの香ばしさと  
サクサクとした食感が楽しめます