

保存方法

本品は冷凍庫で保存してください 開封後はお早めにお召し上がりください

- 1 冷凍庫より出します
- 2 食べる量ずつ煎餅のように割ります
- 3 取り出して皿などに移します
- 4 急ぐときは、数秒電子レンジで解凍してください
- 5 袋の中の空気を出し、ジッパーをとめます
- 6 山ワサビは冷凍庫へ戻します

- ◆山ワサビの香りと辛味は、5～10分程度で揮発してしまうほどデリケートな食物なので、お召し上がる直前にご用意ください。
- ◆開封後、冷蔵保存すると変色し辛味、風味が少なくなります。

外袋: PE, M, PET

製造者 株式会社 **ヤマオ** 〒082-0041 北海道芽室町西11条6丁目 TEL 0155-62-3365

ヤマオワサビ (プレーン)

日本初の生すりおろし

西洋ワサビ (和名)
 ホースラディッシュ (英名)
 レホール (仏名)
 山ワサビ (北海道名)

調理方法 (ご参考まで)

そば・麺類に... ローストビーフに... たらこと和える



イカラーメンに...



冷奴に...



ごはんの友に

山ワサビ醤油+ごはん+バター
 山ワサビ醤油+きざみ海苔
 山ワサビ醤油+花かつお

※山ワサビはコーヒースプーン1杯か2杯

.....
 お好みの味でドレッシング等オリジナル調理ができます
 ※高温で長時間熱をかけると辛味風味がなくなります

ヤマオワサビ（醤油）

日本初の生すりおろし

西洋ワサビ（和名）
ホースラディッシュ（英名）
レホール（仏名）
山ワサビ（北海道名）

調理方法（ご参考まで）

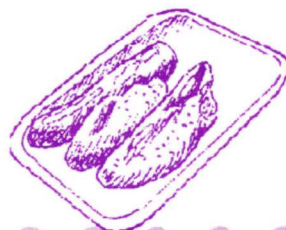
刺身に…



ローストビーフに…



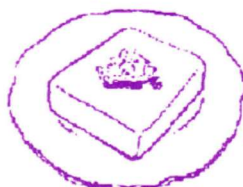
たらここと和える



生かきに…



冷奴に…



ごはんの友に

山ワサビ醤油+ごはん+バター
山ワサビ醤油+きざみ海苔
山ワサビ醤油+花かつお

※山ワサビはコーヒースプーン1杯~2杯

お好みの味でドレッシング等オリジナル調理ができます
※高温で長時間熱をかけると辛味風味がなくなります

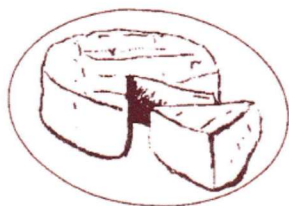
ヤマオワサビ（味噌）

日本初の生すりおろし

西洋ワサビ（和名）
ホースラディッシュ（英名）
レホール（仏名）
山ワサビ（北海道名）

調理方法（ご参考まで）

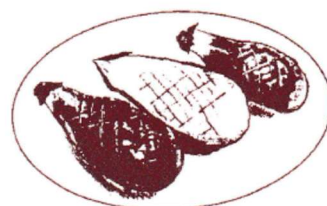
カマンベールチーズに…



ローストビーフに…



ナスの煮揚げに…



野菜

スティックに



山ワサビかまぼこに



ごはんの友に

山ワサビ味噌+ごはん+バター
山ワサビ味噌+きざみ海苔
山ワサビ味噌+花かつお

※山ワサビはコーヒースプーン1杯~2杯

お好みの味でドレッシング等オリジナル調理ができます
※高温で長時間熱をかけると辛味風味がなくなります