

ごまペーストの 使い方レシピ集



胡麻
和田萬
創業1883年

ごまペーストチューブタイプを 上手に使い切る方法

より美味しく、最後まで食べていただくには、
ちょっとしたコツがあります。ぜひ試してみてください。

揉んで

ごまペーストは、時間がたつとごまの油分とすりつぶしたごまが分離する場合があります。食べる前にはふたを閉めた状態で、容器をよく揉んでください。



片手で持って
シェイクして
いただくのも
効果的です。

立てて

横に寝かせて保存すると、キャップの部分でごまが固まる場合があります。立てた状態で保存してください。ごまが固まってしまった場合は清潔な乾いた菜箸やスプーンで取りのぞいてください。



混ぜて

ペーストが残り少なくなった時のおすすめレシピ /
容器の中に麺つゆやだし汁など、液体を口から入れて、ふたをしっかり閉めて良く振って混ぜてください。そのまましゃぶしゃぶのたれやドレッシングとしてお使いいただけます。※熱い液体は注がないでください。



最後は、くるくると丸めてコンパクトに。
※お住いの地域のごみ分別ルールに従って捨ててください。

開封後も常温で保存してください。



まぜるだけ
かけるだけ

すぐできる!

ペーストかんたんアレンジ

ごまだれに



ペースト 醤油 みりん だし汁

5 : 2 : 1 : 3

トーストに



ペースト はちみつ

5 : 2

ごま味噌に



ペースト 味噌 みりん

1 : 1 : 1

アイスクリームに



そのまま

ディップソースに



ペースト マヨネーズ

1 : 1

サラダに



ペースト ほんず

1 : 2

いつもの料理に、
ペーストちょい足し!

牛乳や豆乳に



カレーに



みそ汁に



トンカツに



ラーメンに



スープに



ぜひいろいろ試してみてね!

