

# 商品説明

## ヨーグルトを使った万能ソース「Yogurt Sauce」

茨城県小美玉市の自然で

のびのび育った牛からできたヨーグルト。

とろんとした濃く深いおみたまヨーグルトを

ベースに料理の用途に合わせたソースを作りました。

ホームパーティやおうちデートのおもてなしにぜひ！

いつもの料理にちょっと使うだけでおしゃれなカフェ風料理に変身！

料理好きの方へプレゼントにも喜ばれます。

ソースの成分は乳酸菌たっぷりのヨーグルトがメイン。

腸の調子を整えたり、免疫力を高めたり、

カロリーもマヨネーズを使うより低カロリー！

料理の用途によって使い分けでき、料理が楽しくなっちゃいます♪

ソースを活用したレシピもついて怖いものなし！女度をあげちゃいましょう！

そらのレストランではソースを使った料理も楽しめますので、ご試食ください。



①肉用ソース ヨーグルト×塩ハーブオニオン ステーキやローストビーフ丼など お肉の味を引き出してくれるソース

②魚用ソース ヨーグルト×柑橘系 フライやムニエルなど さわやかな柑橘でさっぱりと味わえる

③サラダ用ソース ヨーグルト×にんにく ポテトサラダや温野菜など 濃厚な食べるソース

④スイーツ用ソース ヨーグルト×蜂蜜 パンケーキやパフェなどに 自然な甘さのオーガニックスタイル

⑤ホワイトソース 低カロリーなホワイトソース グラタンやシチューなどに 面倒なホワイトソースがこれ一本！

1本(150g)¥500円 5本セット¥2120円 (各種選んで自分の好きなセットにできます)

お取り扱い：茨城県小美玉市ふるさと納税/そらの駅 そらら/茨城空港/茨城県アンテナショップ/水戸駅