

# チューブタイプの便利な調味料

Recipe 013



「Healthy (健康)」「Easy (簡便)」「Tasty (美味)」の3つの言葉がギア社のキーワードとなっており、その完成された商品群は、クレパージュブ (Clever Tubes) …と呼ぶにふさわしい逸品です。様々な料理のアクセントに、香り高いイタリアンテイストをお楽しみください。



## どんなお料理にも便利に使えるチューブタイプ



	トマトのガーリックビュール	濃縮トマトビュール	アンチョビペースト	バジルパスタソースニング	ガーリックビュール	ブラックオリーブペースト	サンドライドトマトペースト
<b>パスタ</b>	●ミートソース	●ベネアラリアータ	●ペスカトレ(魚卵風) ●トマトとアンチョビ(バタ)	●ジェノバ スバゲティ	●ペペロンチーノ	●きのこのクリーム スバゲティ	●トマトの 冷飯スバゲティ
<b>シチュー/ スープ</b>	●ビーフシチュー	●チキンクリームシチュー ●トマトクリームスープ ●ビーフシチュー	●クラムチャウダー	●グリーンピースと エビのスープ集 ●ビーフシチュー	●ガムバッチョ ●ビーフシチュー	●アックパッパ ●ビーフシチュー	●ミネストローネ ●ビーフシチュー
<b>カレー</b>	●ビーフカレー	●ほうれん草カレー	●シーフードカレー	●豪華野菜カレー	●ダルカレー(豆)	●チキンカレー	●かぼちゃと鶏ミンチの キーマカレー
<b>ピザ</b>	●シーフード	●マルグリータ	●アンチョビと ゆで卵ピザ	●バジルソースピザ	●ナポリターナンニク トマトオレガノで 作るシンブルピザ	●なすとチーズのピザ	●サンドライドトマトと モッツァレラチーズ のピザ
<b>サラダ ドレッシング</b>	●ババルミニコドレッシング トマトや野菜のペースック と合わせるドレッシングとした魚 や肉のソースに。	●トマト・ブロッコリー トマト・ブルスケッタ・ガーリック ペーストで、トマトやシーフ ドサラダに。	●アンチョビドレッシング クリル野菜のサラダに。	●ババルドレッシング バスタサザや鶏肉 パスタ使ったサラダに。	●シーザーサラダ ドレッシング	●ライスサラダに	●フルーツドレッシング オレンジソースEXVオリ ブオイルも、フレッシュで爽 やかなサラダに。
<b>米料理</b>	●ライスココロク	●トマトピラフ	●ミニトマトとイカの アンチョビ炒飯	●バジルの クリームリゾット	●ガーリックライス	●チキンライス	●J(エ)リア
<b>簡単ソース</b>	●濃厚イタリアンソース ババルミニコドレッシングと 合わせるドレッシングとした魚 や肉のソースに。	●大人のオーロラソース マヨネーズとオリーブオイル で、上品なソースに。	●バーニカウダ アンチョビとミニコンクの温 かいソース、フレッシュな 野菜に付けて。	●ババルマヨネーズ マヨネーズと和えて、鶏肉 のソテーなどに。	●アイオリソース 酢酸とオリーブオイルで和 手製に、ほいほいしたサーフ ードや野菜のソースに。	●タブナード ミニコンクペースト・アンチ オリーブペーストと混ぜて、ト マトや卵で和、生野菜に。	●J(ソ)のソース EXVオリーブオイルと、 少量ずつでパスタをおし ん。