

nakato 麻布十番シリーズ



Chef's Sauce

牛肉ときこのでつくる
ビーフストロガノフ
用ソース

牛肉とマッシュルームをソテーし、ソース（本品）を加えるだけで本格的なビーフストロガノフをお楽しみいただけます。生クリームの濃厚さとサワークリームのさわやかな酸味が調和した、味わい深いビーフストロガノフ用ソースです。

nakato 麻布十番シリーズ

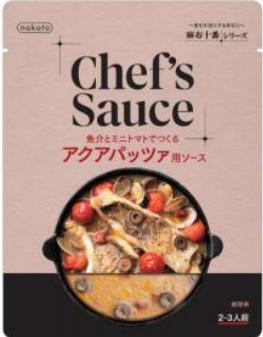


牛肉ときこのでつくる
ビーフストロガノフ
用ソース

牛肉とマッシュルームをソテーし、ソース（本品）を加えるだけで本格的なビーフストロガノフをお楽しみいただけます。生クリームの濃厚さとサワークリームのさわやかな酸味が調和した、味わい深いビーフストロガノフ用ソースです。



nakato 麻布十番シリーズ



Chef's Sauce

魚介とミニトマトでつくる
アクアパッツァ
用ソース

お好みの白身魚をソテーし、あさりやミニトマトとソース（本品）を加えて煮込むだけで、手軽にアクアパッツァをお楽しみいただけます。白ワインをベースに、さわやかなレモンとハーブを効かせたアクアパッツァ用ソースです。

nakato 麻布十番シリーズ



魚介とミニトマトでつくる
アクアパッツァ
用ソース

お好みの白身魚をソテーし、あさりやミニトマトとソース（本品）を加えて煮込むだけで、手軽にアクアパッツァをお楽しみいただけます。白ワインをベースに、さわやかなレモンとハーブを効かせたアクアパッツァ用ソースです。



nakato 麻布十番シリーズ



Chef's Sauce

ソーセージでつくる
カスレ用ソース
(白いんげん豆とお肉の煮込み)

耐熱皿にソース（本品）を入れソーセージをのせて、トースターで焼くだけで、手軽にカスレをお楽しみいただけます。白いんげん豆を、ハーブやスパイスを効かせたソースでじっくり煮込んだカスレ用ソースです。

nakato 麻布十番シリーズ



ソーセージでつくる
カスレ用ソース
(白いんげん豆とお肉の煮込み)

耐熱皿にソース（本品）を入れソーセージをのせて、トースターで焼くだけで、手軽にカスレをお楽しみいただけます。白いんげん豆を、ハーブやスパイスを効かせたソースでじっくり煮込んだカスレ用ソースです。



nakato 麻布十番シリーズ



Chef's Sauce

鶏肉ときこのでつくる
フリカッセ用ソース

鶏肉とお好みのきのこをソテーし、ソース（本品）を加えるだけで本格的なフリカッセをお楽しみいただけます。生クリームのコクにスイートワインのまろやかな甘みを加えた、上品な味わいのフリカッセ用ソースです。

nakato 麻布十番シリーズ

鶏肉ときこのでつくる
フリカッセ用ソース

鶏肉とお好みのきのこをソテーし、ソース（本品）を加えるだけで本格的なフリカッセをお楽しみいただけます。生クリームのコクにスイートワインのまろやかな甘みを加えた、上品な味わいのフリカッセ用ソースです。

