

今までにない「凄いいオイル」です 「王冠の雫」を楽しくお使いになるために

「王冠の雫シリーズ」を楽しくお使いになって頂くための最初の説明です
「かけるだけ！まぜるだけ！つけるだけ！」プロの味が出せる無添加調味オイル

5つの基本的使い方

(和、洋、中に使えるオイルです)



1. 炒め用オイル
2. 仕込み用オイル(グリルやソテーから揚げ、串揚げの仕込み)
3. 仕上げ用オイル(ドレッシングオイル)
4. 隠し味オイル(オムレツ、コロッセやハンバーグ等の隠し味)
5. ブレンドオイル(レモン、上級オリーブ油、バター、醤油、味噌、生クリーム等)
食材の持味(旨味&香り)を引き上げるオイルとしてご利用できます

ポイント

1. 炒め物には従来ご使用のオイルに適量「王冠の雫」を加えてご利用ください
2. ステーキやソテーには食材に塩コショウしてから少量の王冠の雫オイルのみで
コールドスタート(フライパンに乗せてから着火)で加熱中余り動かさないうで
調理お願い致します
3. 料理や加熱した野菜には仕上げ用オイル(ドレッシングオイル)としても便利
4. パンや野菜もそのまま付けたり、オリーブオイルとブレンドしたりして
極めてヘルシーに美味しく召し上がれますので YouTube 等ご確認ください
5. 最後に沈殿が残りましたら市販のドレッシングを加えシェイクしてドレッシングと
して使いきってください(オリーブ油と少量のビネガーでもよいです)

YouTube 検索⇒合同会社食王

お取り扱いの注意

- ① ご使用になられるときは、その沈殿物が良く混ざるように、毎回キャップをよく閉めてから逆さまにして、よく振ってからお使いください(特に初めてご使用の時と寒い時期)
- ② 本商品の色は天然食材の色です。時間と共に落ち着いてきますが、品質には問題ありません
- ③ 本商品は常温保存ですが、直射日光には絶対当たらないようにしてください



合同会社 食王