

万能オイル調味料



リーズナブルに
プロの味をお楽しみ頂く為に

ご使用の前に
必ず
お読みください



おじにい

JAL オンライントリップの
特選品に選ばれた商品デス!



合同会社

食王

SHOKU OH LLC

おじにいの【お願い】



開封前によく振ってください

キャップを開ける前に
まずはフルフルです

特に寒い時期など頑固に固まっていることがありますので、沈殿物が混ざり切るまで、十分にシェイクしてください

ご使用の際は

カチツ！
(音がすればOK)

キャップを
しっかりしめて



逆さまにして
よく振って

シェイク！
シェイク!!



沈殿物が良く混ざったら
お料理スタート！

おじにい



フルフル
です



使ったびに
振ってください



優しい旨味たっぷりの「琥珀」は
どんな相手とも上手くやっけていける
縁の下の力持ち

にんにく・珊瑚礁干潟天然塩・キハダマグロ低温熟成
& オリーブオイルの絶妙なハーモニー

相性の良い食材・料理



パン／生クリーム／たまご 等々

YouTube 動画
琥珀の使い方編



上品な辛さの「瑪瑙」は
ちょっとワンポイントの
ドレッシングオイルとして最高

琥珀をベースに 3 種類の唐辛子ブレンドを plus

相性の良い食材・料理



漬け物／炒飯／ペペロンチーノ 等々

YouTube 動画
瑪瑙の使い方編



深い味わいの「翡翠」は
魚介とキノコに魔法をかける

琥珀をベースにポリフェノールたっぷりの
あまみ島アザミをふんだんに plus

相性の良い食材・料理



チーズ／納豆／刺身醤油 等々

YouTube 動画
翡翠の使い方編





王冠の雫シリーズ 5つの基本的使い方 ご紹介いたします

注:常温保存ですが、太陽光など光にあてないでください
天然色ですので時間と共に落ち着いてきますが味は変わりません

1. ブレンドオイル (まずはココから始めてみてね)

オリーブ油・生クリームなど **パンや野菜がますます好きに!**



お好みのオリーブ油と王冠の雫をブレンド
3~5 : 1 の割合でOKです。
パンや野菜につけて召し上がれ。もう、
止まらない美味しさ! 間違いなし!!



生クリーム50ccと王冠の雫大さじ1杯を
ナベに入れ、グラグラと泡を出して乳化さ
せます。塩胡椒で味つけすれば出来上
がり。お酒落度UP!
パンや野菜、エビ・ホタテによく合います。

パスタや料理の仕上げにもお試しください

2. 炒める

和洋中(肉・野菜・魚)なんでもOK
いつもの油に **plus** するから 味もお財布も嬉しい!



普段お使いのオイルと王冠の雫をブレンド
炒飯・焼きそば・野菜炒め・肉も魚もサツと
炒めて美味しさUP
コールドスタートで調理してください(注)



いつでも
フルフル
です

注
コールドスタートとは
油と食材を入れてから
点火だよ



詳しいレシピは食王ホームページで YouTube 動画も公開中

3. 隠し味

オムレツ・コロッケ・ハンバーグ・ドレッシングなど
ちょこっと混ぜるだけ



いつも美味しいハンバーグが、オムレツが、
なおグレードアップします。
レストランの味に負けないぞ！！

4. 仕込み&ソテー

グリル・ソテー・から揚げ・串揚げ等 事前に漬けておくだけ



調理前に少量のオイルで漬け込むだけ
塩胡椒で味つけして、ステーキなどはその
まま油を敷かなくてOK。**コールドスタート**
(注)で、あまり動かさないのがポイント。



唐揚げは、下味付けて、衣を付けたら、フ
ライパンにほんの少量の油を敷きフタをすれ
ばヘルシーふんわり唐揚げの出来上がり！
おじにいいお勧めは「瑪瑙」。お試しあれ！

5. 仕上げ

器に盛って最後にひとかけ 食卓 de 簡単にプロの味
良く振って フルフル



- 茹でたじゃがいもに、塩と琥珀
- トマトソースにサツと一振り
- ゆで卵に塩と琥珀



- ピザにタバスコ代わりに
- 餃子にラー油代わりに
- お漬物に七味唐辛子代わりに



- カマンベールチーズにサツと
- お刺身やカルパッチョに
- 納豆にタレと合わせて



おじにいの【お悩み解決】



炒め物に使っていると、
すぐになくなってしまう！

炒める時は、いつものオイルに
チョイたしでOKだよ。
コールドスタートで調理してください
(油と食材を入れてから点火)



他のオイルと
いつも合わせるのは面倒



清潔なビンに、ブレンドして
入れておいてOKだよ。
パン・サラダ用／炒め用／そのままの
3本あると便利だね！



逆さにして振ったら
オイルが飛び散った!!!

それは大変!!!!
カチッと音がするようにしっかり
ふたを閉めてください
これで安心♡



沈殿物が残ってしまった！



お好きなオイルと酢・塩を入れて
特製ドレッシングを作ってみて！
(沈殿物は旨さの凝縮です)



ホームページ



YouTube 動画
パンを究める No.1