

お家ごはんをより楽しみたい方に  
付けるだけで速攻美味しさ UP 体験！！

万能

# うまみ と アップ調味料 笑顔



なんで  
やばいの？

おじい

ところで

「こりややばい」  
どうやって  
食べるの？

おじいこの調味料シリーズ「こりややばい」  
謎だらけのこの調味料を、リーズナブルに  
美味しくお楽しみ頂けるように解説します

# 【こりゃやばい】7段活用

1. 開けて色見て「こりゃやばい」
2. 初めて食べて「こりゃやばい」
3. 後口美味しく「こりゃやばい」
4. お酒に合って「こりゃやばい」
5. なんでも旨く「こりゃやばい」
6. 色いろ使えて「こりゃやばい」
7. 直ぐに売切れ「こりゃやばい」



こりゃやばい® 埼玉



**日本酒**によく合う武蔵の味 埼玉の特産品がいっぱい!

川越のサツマイモ、毛呂山 越生の柚子、行田 吉見町の古代米、深谷ネギ、狭山茶、小川町の赤ワイン、を淡路島の玉ねぎとキハダマグロ低温熟成、鰹節、昆布と共にじっくりじっくり煮込み、天然塩・きび砂糖・ガラムマサラ、唐辛子を投入。

料理が苦手でも大丈夫

## ちよいたし de 味変体験

1 瓶で何度も使えてお得感満載



普段お使いの調味料にほんのちよっとを混ぜるだけで、コクと旨味が増し、**楽しい味変**ができます

注:水分が少ない為、混ぜりにくいですが、これがかえって味の変化があってより楽しくなります

その他 七味唐辛子・からしに合わせても凄い薬味になります

お料理がお好きな人には  
手作り de 更に美味しく



一回小さじ一杯で  
お得感満載



餃子・ハンバーグ・コロッケ・メンチカツ等々の下味に小さじ1杯プラスするだけ皆様のお好みのレシピでお試ください  
味噌汁・スープの出汁としてもお使い頂けます

注「こりゃヤバイ」には塩分がありますので、合わせる時の塩加減は調節してください

ごはん・うどんが好きな人には  
ちよっとのせ de 更に愉しく



そのまま使えて  
超かんたん



ごはんにちよっとつけて海苔で巻けば、もうおかずは要らない！  
雑穀米や、もち麦・古代米等との相性は抜群ですお豆腐にも合います

うどん(関西風がお勧め)には、おつゆに少し混ぜてお召し上がりください

# こりゃヤバイ®



**焼酎** によく合う南国の味 徳之島の特産品がいっぱい！

キハダマグロ低温熟成・青パイアヤ・にんにく・シークニン・潮だまりの天然塩・黒糖・島唐辛子をバランス良く配合し、淡路島の玉ねぎと古代米・オリーブ油・ひまわり油とじっくりじっくり煮込み味を調え、徳之島を丸ごと食べるペースト状調味料。

## 使い方のヒント お酒 編



日本酒  
又は  
焼酎

食材と「こりゃヤバい」の  
旨味の相乗効果で  
「ヤバいくらい」美味しく

ちびりと舐めて

口の中に  
風味が残ったところで  
日本酒又は焼酎を



ちょこつと混ぜて

マヨネーズ+七味唐辛子  
イカ焼き・するめ焼き・焼き鳥

フキ味噌



ちょこつと融かして

わさび醤油  
おつくり・お刺身

醤油+カボス・ゆず  
焼き魚

ごまだれ・レモン  
しゃぶしゃぶ

ちょこつと付けて

冷奴  
湯豆腐



お酒の締め

お茶漬け  
おにぎり  
うどん

ちょこっと混ぜて

ケチャップ+からし・タバスコ  
唐揚げ・ポテトフライ

焼肉のタレ

酢+ラー油  
点心

粒マスタード  
ソーセージ・ウインナー



ちょこっと付けて

餃子



ちょこっと融かして

だし汁・三杯酢  
てんぷら  
揚げ物



ワイン

ちょこっと付けて

カマンベールチーズ  
ピクルス



ちょこっと混ぜて

クリームチーズ  
パン・カナッパ

ローストビーフのタレ  
ローストビーフ

ちょこっと融かして

マリネ液  
ステーキソース  
ハンバーグソース

