



粉ものに輝く 白く美しい マヨソース



線引き簡単 / 白いマヨソース

商品コード：16093 JANコード：4971880160930
荷姿：500g×20 賞味期間：常温 製造日+180日
原材料名：食用植物油脂、醸造酢、卵黄、砂糖、食塩／調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・大豆を含む）
栄養成分（100g当たり）：熱量 669kcal、たんぱく質 0.5g、脂質 72.9g、炭水化物 2.8g、食塩相当量 1.6g（この表示値は目安です。）

線引き簡単 / 白いマヨソース おすすめレシピ

お好み焼き



【材料】1人前
 お好み焼き ……350g 青のり ……少々
 お好みソース ……20g かつおぶし ……少々
白いマヨソース ……20g

【作り方】
 ①お好み焼きにお好みソースをかけ、白いマヨソースを線引きし、青のりとかつおぶしをトッピングする。

たこ焼き



【材料】1人前
 たこ焼き ……6個 青のり ……少々
 たこ焼き用ソース ……15g かつおぶし ……少々
白いマヨソース ……10g

【作り方】
 ①器に並べたたこ焼きにたこ焼き用ソースをかけ、白いマヨソースを線引きする。
 ②青のりとかつおぶしをトッピングする。

てりたまチキン丼



【材料】1人前
 白飯 ……140g 照り焼きチキン ……40g
 照り焼きのたれ ……15g 照り焼きのたれ ……10g
 錦糸卵 ……25g 青ねぎ(小口切り) ……6g
白いマヨソース ……15g 刻みのり ……1g

【作り方】
 ①丼に白飯を入れ、照り焼きのたれを全体にかける。
 ②錦糸卵を広げ、白いマヨソースを線引きする。
 ③照り焼きチキンをのせ、照り焼きのたれをかけ、青ねぎ、刻みのりをトッピングする。

ソーセージドッグ ダブルソース



【材料】1本分
 ドッグロール ……50g/1本 トマトケチャップ ……5g
 キャベツ(千切り) ……15g **白いマヨソース ……5g**
 ロングソーセージ ……30g パセリ(乾燥) ……少々

【作り方】
 ①ドッグロールに縦切り込みを入れる。
 ②キャベツ、ロングソーセージを挟む。
 ③トマトケチャップと白いマヨソースを線引きし、パセリをトッピングする。

スモークサーモン カルパッチョサラダ



【材料】1人前
 スモークサーモン ……40g ミントマト(1/2切り) 30g
白いマヨソース ……10g 黒オリーブ(輪切り) 10g
 EXVオリーブ油 ……10g ケッパー ……6g
 ブロッコリー(ゆで) ……20g セルフィーユ ……少々

【作り方】
 ①皿にスモークサーモンを盛り付ける。
 ②白いマヨソースを線引きし、EXVオリーブ油をかける。
 ③ブロッコリー、ミントマト、黒オリーブ、ケッパー、セルフィーユをバランスよく盛る。

出来立て ポテサラ



【材料】1人前
 ばれいしょ ……90g きゅうり(斜め薄切り) 12g
 グリーンリーフ(一口大) 10g トマト(くし形切り) 15g
 トレビス(一口大) ……10g **白いマヨソース ……15g**

【作り方】
 ①ばれいしょはレンジなどで加熱する。
 ②器にグリーンリーフ、トレビスを敷き、①、きゅうり、トマトをバランスよく盛る。
 ③白いマヨソースを線引きする。

ケンコーマヨネーズ株式会社 東京本社 TEL 03-5962-7801

レシピや商品情報などお役立ち情報満載! <https://www.kenkomayo.com>



札幌 TEL.011-623-5381 千葉 TEL.043-242-8765 大阪 TEL.06-6380-0051 広島 TEL.082-231-3511 福岡 TEL.092-562-0055
 仙台 TEL.022-716-6571 静岡 TEL.054-263-1581 京都 TEL.075-213-7626 岡山 TEL.086-271-2811 鹿児島 TEL.099-285-5340
 高崎 TEL.027-324-8224 名古屋 TEL.052-709-2260 神戸 TEL.078-871-3511 高松 TEL.087-864-6633