

2023年  
2月

いるまるくんクッキングレシピ

# 手作りの 狭山茶ドレッシング

作ってみよう！



## ポイント！

「乳化」を体験して、  
調べてみましょう。  
ドレッシングは時間が  
経つとどうなるかな？  
10分後の様子を見てみよう。



## 作り方

- 1 お茶を飲んだあとの茶がらを再利用します。  
茶がらはキッチンペーパーで水気を取ります。
- 2 ボウルにす、塩、こしょうを入れてよく混ぜます。
- 3 サラダ油を少しずつ加え、よくかき混ぜます。
- 4 茶がらを入れて混ぜ合わせ、狭山茶ドレッシングの完成です。
- 5 大根サラダを作ります。  
大根は細切りにします。器に盛り付け、  
きざみのりをのせ、狭山茶ドレッシングをかけます。

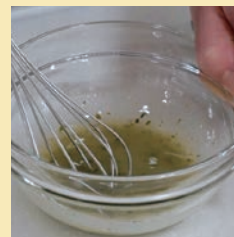
## 材料 (1人分)

- ・茶がら . . . . . 1g
- ・塩 . . . . . 1g (小さじ 1/6)
- ・す . . . . . 5ml (小さじ 1)
- ・サラダ油 . . . . . 10ml (小さじ 2)
- ・こしょう . . . . . 少し

### ■大根サラダ

- ・大根 . . . . . 80g
- ・きざみのり . . . . . 適量

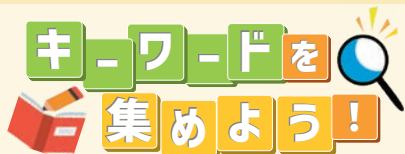
完成後



10分後



できあがり！



毎月の一文字の  
キーワードを 11 枚  
集めて答えを教えてね！

今月のキーワードは…



作り方も動画で  
チェック！▶▶▶▶  
作ったら感想や写真を送ってね！



発行先  入間ガス株式会社

〒358-0023 埼玉県入間市扇台 1-5-25  
TEL 04-2964-1571 FAX 04-2964-1575  
<https://www.irumagas.co.jp/>