

アイディア次第で
様々なメニューに対応できます

- ・先端カットでそのまま使える！
- ・揚げ物のディップソースも◎
- ・だれにくい物性で線がけも◎
- ・塗り広げても◎
- ・混合しても◎



**アレンジソース
チリメキシカンソース**



トマトベースのたま
ねぎの具材感もある
旨辛ソースです。

常温 賞味120日
500g×6×2

**アレンジソース
スパイシーカレー**



36種類のスパイスに
チャツネの旨味を
プラスしたカレー
ソースです。

常温 賞味120日
500g×6×2

ピリ辛メキシカンチリポテトサラダ



いつものポテトサラダが
混ぜるだけで、
ピリリと食欲をそそる
印象的な一品に変わります。

- お使いのポテトサラダ...200g
アレンジソース
チリメキシカンソース...50g
フライドオニオン...適量
ベーコン...60g
温泉卵...1個
チリパウダー...適量

やみつきチーズカレーのフライドポテト



カレーソースのトッピングで
シズル感あふれる
サイドメニューをお手軽に
お作りいただけます。

- お使いのフライドポテト...200g
アレンジソース
スパイシーカレー ...30g
シュレッドチーズ...15g
乾燥パセリ ...適量

ディップソースにも！
マヨカレーのディップソース
アレンジソース スパイシーカレー15gと
マヨネーズ5gを混合する。

