

どうやって使うの? どんな味なの?



HAI-SAI SAUCE



ハイサイソース ミニレシピBOOK

上からかけても



料理に混ぜても



他にも使い方がいい

ハイサイソースECサイト
キャンペーン情報やユーザーの
皆様の料理写真もたくさん!

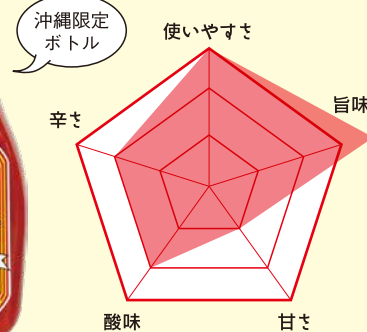


www.haisai-sauce.com

ハイサイソース

沖縄を飛び出した島人がタイで出会ったシラチャソースをベースに地元沖縄の人々の舌に合うようにブレンドしてできたソースがハイサイソースです。

主な原料は唐辛子、酢、ガーリック、砂糖、塩によってスパイシーで程よい甘みとコクのある『旨辛』味です。



お問い合わせ 株式会社コスミック 沖縄県中頭郡読谷村座喜味2296-4 ☎098-958-0902

RECIPE 01

ハイサイソースとの相性バッチリ! 鉄板タコライス
タコライス

材料

オリーブオイル 大1
 ひき肉 120g
 玉ねぎ 30g
 タコスライス 大1
 ごはん 200g
 サラダミックス 60g
 トマト 1/2個
 シュレッドチーズ 大2
 フライドオニオン 大1
 温玉 1個
 ハイサイソース 適量



作り方

1. オリーブオイルで玉ねぎ、ひき肉、タコスライスの順に炒める
2. お皿にご飯を盛り、まわりにサラダミックス、ざく切りトマトを盛り付ける
3. タコミートをご飯の上に乗せ、チーズ、フライドオニオンをまぶす
4. タコミートの中央を凹ませて、温玉をのせる
5. お好みの量のハイサイソースをかけて召し上がれ

RECIPE 02

ソースとペーストのW使いで、ワンランク上がる大人のナポリタン
沖縄風ナポリタン

材料

沖縄そば(パスタ) 200g
 玉ねぎ 1/2
 パプリカ 1/2
 ベーコン 4枚
 ウィンナー 4本
 ケチャップ 大6
 ウスターソース 大1
 バター 大2
 ハイサイペースト 大1
 ハイサイソース 適量
 塩こしょう 少々
【仕上げ】
 バター 小1
 粉チーズ 適量



作り方

1. 玉ねぎ、ベーコン、ウィンナーをバターで炒めて、しんなりしてからパプリカを入れる
2. 控えめに塩こしょう少々
3. 表記の時間通りに茹でた、沖縄そば(パスタ)を投入する
4. ケチャップ、ウスターソース、ハイサイペースト、ハイサイソースを入れる
5. 最後に香りにバターを入れ、手早く絡める
6. 器に盛り付け、粉チーズをかけて完成

RECIPE 03

LAで定番のシラチャーシュリンプをハイサイソースで簡単アレンジ
旨辛シュリンプ

材料

海老 12尾
 春雨 30g
 玉ねぎ 1/2個
 ニンニク 1片
 ★ハイサイソース 大3
 ★オイスターソース 小1
 蜂蜜 大1/2
 塩胡椒
 長ネギ 1/2本



作り方

1. 海老は背腸を取って背開きし片栗粉とお酒につけて5分置いて洗い流す
2. 玉ねぎ・ニンニクのみじん切りをオリーブオイルを入れたフライパンで炒める
3. 火が通ったら海老を入れて色が変わるまで炒める
4. 春雨と★を全部入れて炒め合わせる
5. 仕上げに塩胡椒と長ネギのみじん切りを合わせる
6. リーフレタスでくるくるして召し上がれ

どうやって使うの？ どんな味なの？

ハイサイペースト ミニレシピBOOK



万能調味料だから



小さじ一杯で



いろいろ使える

ハイサイソース
instagram

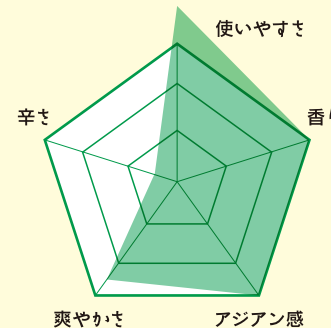
@haisaisauce



ハイサイペースト

ハイサイペーストは、タイ生まれの爽やかなレモングラス風味のアジアン香味ペーストです。レモングラスの香りが食欲を刺激します。いろいろな料理に使え美味しさを無限大にする調味料です。

調味料選手権2020『万能調味料部門』で最優秀賞を受賞!



お問い合わせ 株式会社コスミック 沖縄県中頭郡読谷村座喜味2296-4 ☎098-958-0902

RECIPE 01

サラダチキンを使えばもっと簡単! 薬味たっぷり蒸し鶏のアジアン麺

蒸し鶏のアジアン麺

材料

- 鶏むね肉 1枚
- 中華麺 1玉
- キュウリ 1/2本
- 葱の青い部分 1本分
- 生姜薄切り 4枚
- 酒 1/4カップ
- 水 1/4カップ
- ハイサイペースト 小1
- ★タレ
- 万能葱のみじん切り 適量
- 生姜のみじん切り 適量
- 塩コショウ 少々
- ゴマ油 大1
- ナンブラー 小1



作り方

1. 厚手鍋に鶏胸肉と酒と水、葱の青い部分、生姜を入れて蓋をして、沸騰してから弱火15分、火を止めて10分予熱で火を通す。
2. 万能葱と生姜のみじん切り、塩コショウ、胡麻油、ナンブラーを混ぜたものを軽くレンチンする
3. 茹でた後よく冷やした中華麺に1.2.と細切り胡瓜をのせ、青葱を散らしハイサイペーストをのせて完成!

RECIPE 02

レモングラスとバジルが香る 手軽でエスニックな厚揚げレシピ

厚揚げバジル炒め

材料

- サラダ油 適量
- ハイサイペースト 大1
- にんにくみじん切り 2かけ
- 厚揚げ 1枚
- ヌクナム(ナンブラー) 小2
- てんさい糖 小1
- バジル 10枚



作り方

1. サラダ油にハイサイペースト大さじ1、にんにくみじん切り2かけ分を入れ、炒める
2. 食べやすい大きさに切った厚揚げ1枚分を入れ、炒める
3. 火が通ったら、ヌクナム小さじ2、てんさい糖小さじ1で味付けする
4. 仕上げにバジル10枚分をちぎって入れる
5. お皿に盛って出来上がり!

RECIPE 03

鍋に材料を入れるだけの簡単スープ。手軽なのにまた食べたくなる味

えびたまスープ

材料

- 水 300cc
- 鶏ガラスープの素 小2
- 酒 大1
- むきえび 50g
- 卵 1個
- 豆苗 少々
- ハイサイペースト 小2



作り方

1. 水300ccを沸騰させ、鶏ガラスープ、酒を入れる
2. 下処理したむきえびを入れる
3. えびの色が変わったら溶き卵を入れる
4. 豆苗を入れる
5. ハイサイペーストを入れ、よく混ぜて出来上がり