

## Menu Photo

メニュー画像



## Material

材料

[4人分]

GS カムカム	50ml
水	150ml
粉ゼラチン	5g
(ゼラチン用のお湯)	50ml)
GS キャビア(黒)	20g
生ハム	100g
ミニトマト	4~5個
その他生野菜	人数分
(レタス、水菜、オクラ、キャベツ等)	

## Information

ご案内

### 《製品情報》

GS カムカム(5倍希釈)	500ml/12×2
GS キャビア(黒)	50g/24
※イミテーション(ランプフィッシュ)	

WELCOME

Menu



カムカムサラダ  
topping キャビア



爽やかなカムカムの酸味と  
鮮やかなクリアーオレンジが  
楽しいサラダです!



## How to make

作り方

### カムカムジュレを作ります

- GS カムカムと水を混ぜたものに、粉ゼラチン(使用方法に従い)を溶かしたら、冷蔵庫で冷やし固めます。
- ゼリー化したカムカムをクラッシュしたら完成です。

- ◇ 器にカットした生野菜、生ハム、ミニトマトを盛りつけます。
- ◇ カムカムジュレと GS キャビア(黒)をトッピングしたら出来上がりです。
- ◇ ドレッシングを添えて提供してください。

[提供時間：5分] ※ゼリー加工後



## Point

ポイント

- ◆ GS カムカムの規定希釈率は5倍ですが、ゼリー加工の場合は酸味を強調するために、4倍希釈がおすすめです。