

Menu Photo

メニュー画像



Material

材料

[1人分]

GS サラダスパイス	10g
GS カレーパウダー	10g
鶏肉（むね）	100g
GS 海藻サラダ	20g
野菜サラダ	200g
（レタス、キャベツ、パプリカ等）	

Information

ご案内

《製品情報》

GS サラダスパイス	130g×12/4
GS カレーパウダー	400g×12

◆GS 海藻サラダシリーズは 6 種◆

ゴールド	100g/6 個、500g/5 袋
シルバー	100g/6 個、500g/5 袋
グリーン	100g/10 袋
レインボー	100g/10 袋

※海藻のブレンド内容が違います。

WELCOME

Menu

ディッシュ・サラダ

ディッシュ*スパイシーチキン

スパイシーなカレーの風味が
食欲をそそります!



How to make

作り方

- ◇ GS サラダスパイスと GS カレーパウダーをブレンドします。
- ◇ 鶏肉にブレンドしたスパイスをまんべんなくふりかけ、10 分程なじませた後、焦がさないように焼きあげ、余熱をとってから食べやすい大きさに切り分けます。
- ◇ GS 海藻サラダを 10 分程水に浸し戻します。
- ◇ 野菜サラダを用意し、水戻しした GS 海藻サラダ、鶏肉をトッピングして出来上がりです。
- ◇ GS サラダスパイスを粉末ドレッシングとして、容器のままご提供ください。

[提供時間：15 分]



Point

ポイント

- ◆スパイスをまぶした鶏肉は焦げやすくなっておりますので、ご注意ください。
- ◆GS 海藻サラダの戻しすぎにご注意ください。