

クリスタルサラダ 御提案書



オンガネジャパン株式会社

〒752-0953 山口県下関市長府港町10-63

TEL.083-246-3005 FAX.083-246-3006

<http://www.ongane.co.jp>

目次

1. クリスタルサラダって何でできているの？
2. クリスタルサラダの特徴
3. レシピ① ～シンプルレシピ/保存方法～
4. レシピ② ～アレンジレシピ～

1. クリスタルサラダって何でできているの？

●クリスタルサラダの原料は「アルギン酸ナトリウム」

「アルギン酸ナトリウム」は、主に褐藻に含まれる食物繊維のひとつ。海藻類のヌルヌルやネバネバの正体もこれです。

なんとなく科学的で親しみのない名前のアルギン酸ナトリウムですが、私たちがよく口にする食べ物にも食品添加物としても使用されています。また、医薬品として粘膜の保護用剤や歯科印象剤、染料用の糊、紙などのコーティング剤など私たちの身近な様々なものに用いられています。

要は、おおもとは海藻なのです。

海藻の中の成分を抽出して作ったクリスタルサラダは見た目も、食感も、とっても特徴的！



2. クリスタルサラダの特徴

●キラキラ輝く“クリスタル”のような海藻抽出麺

なんと言っても、**キレイな透明感のある見た目**が特徴的！
これは主役としても、目を引く輝き。
もちろん、脇役としてもお料理全体を華やかにしてくれます。

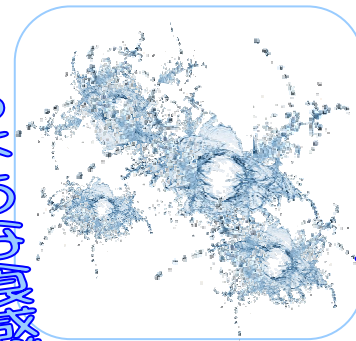


キラキラの
輝き

●プチプチ、シャキシャキ、不思議な食感

この食感だけは、他にはない！
口の中で弾けるような食感は、食べていて楽しくなってきます。
子どもも大人もわくわくするプチプチ感・シャキシャキ感はお料理の良いアクセントになってくれます。

弾けるような食感



パリパリ

●うれしい低カロリー

海藻由来のクリスタルサラダは、とってもヘルシーです。
100g あたり 7kcal と、低カロリーなので
ダイエット中の方も、そうでない方もお楽しみ頂けます。

ダイエットが変わる！食べてもいいダイエット。



Healthy

3. レシピ① ～シンプルレシピ/保存方法～



お刺身のつま

涼を呼ぶ爽やかな透明感で主役を華やかに引き立てます。



野菜サラダ

どんなドレッシングとも相性が良く、色んな味で楽しめます。



海藻サラダ

もともとが海藻なので、同じ海藻類との相性はバッチリ。



酢の物

プチプチ食感で喉越しも滑らか。見た目も味もさっぱりと頂けます。

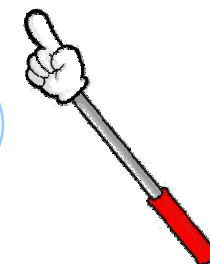
保存方法と注意点！

賞味期限も長く、必要な時に必要なだけ使用でき、使い勝手の良さも魅力の1つですが、以下の点には注意して下さい。

① 軽く水洗いしてほぐし、密閉容器（タッパー等）に入れ、水をたっぷり入れて冷蔵庫で保存して下さい。※週に2回程度水を変えて下さい。

② 冷凍保存は厳禁です。

特に冷凍と乾燥を嫌いますので、注意して下さい。



4. レシピ② ～アレンジレシピ～



カルパッチョ

お好きな野菜と魚介を合わせて。
華やかさが光るおもてなし料理に。
(写真はサーモン、タコ、ベビーリーフ、黄パプリカを使用)

オイスターソース炒め
豚肉や玉ねぎ、人参、しいたけを
中華だしとオイスターソースで炒め、
クリサラはサッと火を通す程度でOK。
溶き卵を加えれば彩りもキレイに。



キムチ和え

キムチ・キュウリと和えるだけ！
キムチの辛味とさっぱりした後味が
おつまみにピッタリ。



ヘルシー生春巻き

春雨の代わりにクリサラを使えば、
とってもヘルシーでおしゃれな一品に。

中華風スープ
肉やエビの団子と鶏がらスープで
さっぱりと。
でも食べ応えのある満足な一品。



クリマヨサラダ

お好きな野菜とマヨネーズ、塩コショウで。(写真はMIXビーンズとキュウリを使用)