

# タンドリーシーズニング(B)

インド料理の代表的なメニューであるタンドリーチキンが  
お手軽に作れるシーズニングスパイス。



調理例



水溶きして鶏肉を数時間漬け込み、オーブン等で焼き上げるだけで本格的なタンドリーチキンが手軽に作れます。  
刺激的なスパイス感とトマトの爽やかな酸味がマッチした  
さっぱりとした味わいです。

## 使い方

鶏肉10に対して、本製品1を3倍量の水で溶き、そこに肉を漬け込んで焼いて下さい。

## 栄養分析

(100g当たりの計算値)

エネルギー	314 kcal
水分	6.4 g
たんぱく質	10.0 g
脂質	5.1 g
炭水化物	57.1 g
灰分	21.4 g
ナトリウム	6.4 g

## 荷姿

1Kg(袋)×10 段ボール入

