

朝・夜におすすめ



いつもの味においしさ新発見!
ジンジャーinお味噌汁

材料 (1人分)
絹豆腐 …… 20g 味噌 …… 10g
白ネギ …… 10cm だし汁 …… 180ml
ジンジャーペースト …… 12g (小さじ2杯)

作り方
① 豆腐、白ねぎをカットします。
② だし汁に①をいれ煮立たせます。
③ 火を止めて、お味噌をとき入れ、完全にとかします。
④ 器にうつし、ジンジャーペーストを入れ、混ぜます。

ジンジャーペーストペーストは、そのままおでんの薬味としても、美味しくお召し上がりいただけます。

夜におすすめ



簡単に、本格プロの味
ポークジンジャー

材料 (1人分)
豚ロース …… 80g 植物油 …… 適量
片栗粉 …… 大さじ1 塩コショウ …… 少々
調味料A { 醤油 …… 大さじ1
 ジンジャーペースト …… 大さじ1
 酒 …… 大さじ1

作り方
① 豚ロースは、包丁の背等で叩き、塩コショウをし、片栗粉を軽くつけます。
② フライパンに、植物油をひき、豚ロースを両面焼きます。
③ ②に混ぜ合わせた調味料Aを回しかけ、少し焦げ目がつくまで焼きます。

デザートにおすすめ



ピリリが効いてクセになるおいしさ
ジンジャーコンポート

材料 (1人分)
リンゴ …… 1/2個 ジンジャーペースト …… 大さじ1
砂糖 …… 大さじ1 レモン汁 …… 大さじ1
白ワイン …… 100ml 水 …… 50ml

作り方
① リンゴはくし切りにし、皮をむいて芯を除きます。
② 鍋にリンゴを並べ、白ワイン、水、レモン汁、ジンジャーペースト、砂糖を入れ、蓋をして強火にかける。
③ 沸騰したら落としぶたをして弱火で20分煮込む。
④ 粗熱をとって、冷蔵庫で冷やします。
※お好みでアイスクリームを添えてお召し上がりください。
ジンジャーペーストはフルーツに直接かけても、美味しくお召し上がりいただけます。

裏表紙
(テープ)

ヴェーダヴィ カスタマーセンター
531-0072 大阪市北区豊崎3-19-3
☎ 0120-828228
(土日祝を除く 9:00～12:00 13:00～17:45)
www.vedavie.jp

表紙

ヴェーダヴィ ジンジャーペースト
濃厚しょうがで、
燃える毎日。
※気分がイキイキと燃えることです。

計量しやすい
ジャー入りタイプ
いろいろな料理に使いやすい!
レシピ付き

→

サプリメント感覚で、
毎日の食卓に。

1日に
小さじ2杯が
おすすめ*
(目安)

ヴェーダヴィ ジンジャーペースト 336g 約28日分
◆ 着色料、香料、化学調味料 不使用 ◆ 砂糖不使用
※小さじ2杯(12g) [1日のおすすめ量 / 目安] で
しょうが7.2gが摂取できます。

熱帯産しょうがを加熱して
「ショウガオール」が
パワーアップ!
おいしい高濃度しょうがペーストです。

辛味成分の多い熱帯産しょうがを使用
熱帯産しょうがは、国内産に比べ、
辛味成分「ショウガオール」「ジンゲロール」が多く含まれています。

加熱することで「ショウガオール」が増加
辛味成分の多い熱帯産しょうがを、
さらに加熱して「ショウガオール」の
含有量を増やしています。

朝におすすめ



ヨーグルトの酸味と
ジンジャーの辛味が絶妙においしい
ジンジャーヨーグルト

材料 (1人分)
ヨーグルト …… 150g
ジンジャーペースト …… 12g (小さじ2杯)

作り方
① ヨーグルトを器に入れます。
② ジンジャーペーストをヨーグルトにかけます。

お好みにより、混ぜてお召し上がりください。

朝におすすめ



ヘルシーボディを
目指す方におすすめ!
ジンジャーココナッツトースト

材料 (1人分)
食パン …… 1枚
ココナッツオイル …… 15g
ジンジャーペースト …… 12g (小さじ2杯)

作り方
① 食パンをトースターで焼きます。
② ココナッツオイルをトーストに塗ります。
③ ジンジャーペーストをトーストに塗ります。

ココナッツオイルをバターにしても美味しく
お召し上がりいただけます。

朝におすすめ



1日の始まりは
スパイシー&ヘルシーな朝食で
ジンジャーシリアル

材料 (1人分)
シリアル …… 50g
ジンジャーペースト …… 12g (小さじ2杯)
牛乳又は豆乳 …… 150ml

作り方
① シリアルをボウルに入れ、ジンジャーペーストを混ぜます。
② 牛乳又は豆乳をかけます。

牛乳をかけなくても
美味しくお召し上がりいただけます。