



PREMIUM
MEDITERRANEAN SAUCE

地中海本場チュニジアの味 クスクスソース

日本初上陸
「クスクスソース メッセルマニシリーズ」



ビーフ



チキン



フィッシュ



ベジタブル



ソースに合うクスクス
も発売中です。

クスクスにかけるだけで簡単に地中海料理が楽しめる
チュニジア出身のメッセルマニさんが作ったハラル
レトルト食品です。

詳しくはこちらから

www.messelmani-couscous.com



監修 アヌワ・メッセルマニ

販売者：エム・アンド・ピー株式会社
東京都品川区東品川3-24-7
03-5462-7661



★クスクスソースのお召し上がり方★

エム・アンド・ピー株式会社

※朱書きは国際交流協会の補足

(お召し上がり方は製品パッケージにも日本語で記載されています。)



1. メッセルマニブランド 「クスクスソース」と「クスクス中粒 200g」を用意。



2. クスクスを深いお皿にうつし、オリーブオイル(大さじ2)と塩(少々)を入れ、よくなじませコーティングする。
クスクスと同量のお湯を入れ、ラップをして水気がなくなるまで蒸し上げる。

※ お湯で戻す場合、パッケージには10分ほどおくようにと書かれていますが、もう少し短い時間でも大丈夫とのことです。



(電子レンジの場合は、同量の水をお皿に入れ蓋をしないで電子レンジ 600w で1分)

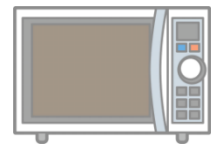
※ 電子レンジの場合、水を入れて1分くらいクスクスに水を吸わせてからレンジをするといいそうです。



3. クスクスソースを深めのお皿にうつし、ラップをかけて加熱。

500W の場合、約2分

600W の場合、約1分半



(お湯で温める場合は、封を切らずに熱湯に入れて5分加熱)



4. 温まったら、用意したクスクスにかけて完成！
ソースがクスクス全体にいきわたるように混ぜて食べるのが現地の食べ方です♪

※ ソースを最初からクスクス全体にかけてなじませておいてもいいようです。

※ 4種類とも、けっこうスパイスがきいています。

★クスクスは水分を含むとふくらむため、2~3人前は200g、1~2人前は100gの量の使用をおすすめします。