HCF
オリジナル



POINT①
かけても
ディップしても
使いやすい

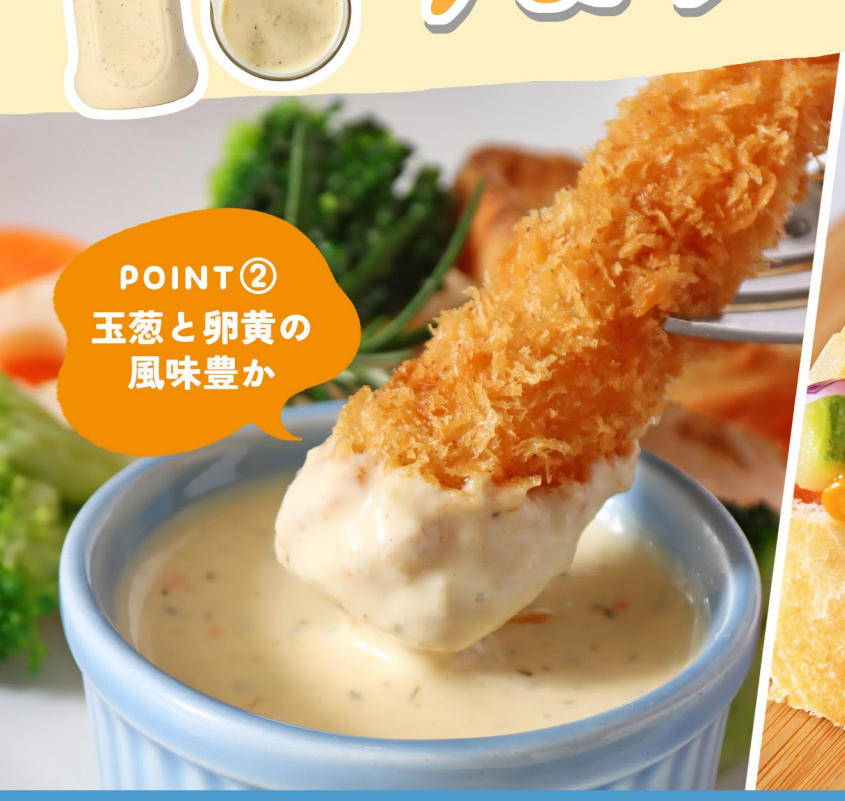


コク旨

なめらか　かけやすい　程良い具材感

うまタルソース

とろっと仕立て



POINT②
玉葱と卵黄の
風味豊か



POINT③
なめらかな
ソース状で
アレンジ自在

服部コーヒーフーズ株式会社
本社 宮城県仙台市青葉区本町1-3-21
TEL 022-214-8010
https://hattori-cf.co.jp/

お問い合せ

うまタルアレンジメニュー３選

海老とブロッコリーのタルタルサラダ

POINT.1
野菜に和えて
ごちそうサラダ



材料

HCF うまタルソース‥‥65g
サラダエビ‥‥‥‥‥‥‥‥‥100g
ブロッコリー‥‥‥‥‥‥‥‥100g
みじん切玉ねぎ‥‥‥‥‥‥30g
ホールコーン‥‥‥‥‥‥30g
スライスたまご‥‥3枚
ピンクペッパー‥‥適宜

作り方

①ボウルに解凍したサラダえび、ブロッコリー、玉ねぎ、
　コーンを入れ、うまタルソースをかけて和える。
②器に盛りつけ、スライスたまご、ピンクペッパーをのせる。

うまタルぶっかけ月見うどん

POINT.2
うどんにかけて
さっぱり
クリーミー



材料

HCFうまタルソース‥‥‥30g
磯辺ちくわ‥‥‥‥‥‥‥‥‥1本
HCF 釜あげうどん‥‥‥‥‥1食
野菜(水菜、スライス紫玉ねぎ、小葱)
‥‥‥‥‥適宜
かつお節‥‥‥‥適宜
卵黄‥‥‥‥‥‥1ヶ
だしつゆ‥‥‥‥100cc

作り方

①ちくわはレンジで温めて解凍し、うどんはボイルして氷水で締める。
②うどんを器に盛りつけ、だしつゆをかけ、野菜、かつお節、
　ちくわをのせる。
③仕上げにうまタルソースかけて卵黄をのせる。

ごろっとからあげのタルタルバーガー

POINT.3
照焼きソースと
タルタルが
ナイスコンビ！



材料

HCFうまタルソース‥‥30g
唐揚げ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥3ヶ
ポテト‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥50g
バーガーバンズ‥‥‥‥1ヶ
HCF マヨネーズ‥‥‥‥‥‥‥5g
照焼きソース‥‥‥‥‥‥‥‥15g
レタス、トマト‥‥‥‥‥‥‥適宜

作り方

①唐揚げとポテトを油で揚げ、唐揚げには照焼きソースを絡める。
　バンズはトーストしておく。
②土台のバンズにマヨネーズを塗り、レタス、トマト、唐揚げをのせ、
　うまタルソースをかけてサンドする。
③器にのせて付け合わせのポテトを添える。

ディップソース３変化！

お好きな具材を混ぜ合わせて
オリジナルのタルタルに！

1:2
紅生姜＋うまタル



紅色タルタル

1:2
バジルソース＋うまタル



バジルタルタル

少々
カレー粉＋うまタル



カレータルタル