

NEW!

Estados Unidos
Mexicanos
メキシコ

Cholulera

CHOLULA
HOT SAUCE
The Flavorful Fire™



Choluleraという名前は、2500年もの歴史を持つ都市・ Cholulera（現在も人が住む都市として最古）より由来しています。100年以上も受け継がれた伝統のレシピをルーツとする Cholulera のホットソースは、知名度を確実に上げ続けています。営業活動の他、広告宣伝にも力を入れ、現在では北米のホットソース市場において約4割のシェアを誇ります。



CHOLULA

59-1

150ml

ホットソースオリジナル

入数 12 オープン価格

商品サイズ: 5.0 × 5.0 × 19.0

商品コード: 062689

7501035026001

小粒で辛い「チレ・ピキン」と鷹の爪に似た「チレ・アルボル」の2種類の唐辛子に、塩・酢・スパイスをブレンドしたホットソースです。さわやかな風味とコクを楽しめる適度な辛さが特徴です。料理の味を損なうことなく、美味しさを引立てます。



そのままふりかけて

ピザ、パスタ、ハンバーガー、ホットドッグ、フライドポテト、フライドチキン、オニオンリングフライ、ドリア etc…。いつものメニューに「Cholulera・ホットソース」を適量垂らすだけで、ほどよい辛さが加わるだけでなく、豊かな風味で料理の味がグッと持ち上がります。

レシピ例：Choluleraバーガー

材料(4個分)：

- 〈ミートパティ用〉 ●牛ひき肉…680g ●ガーリックパウダー…小さじ1/2 ●クミンパウダー…小さじ3/4 ●乾燥オレガノ…小さじ3/4 ●Cholulera・ホットソース…1/4カップ（またはお好みでそれ以上）
- 〈その他〉ハンバーガーパンズ…4個、マヨネーズ、お好みの野菜、チーズ…各適量



〈作り方〉

- 1) ミートパティ用の材料を混ぜ、優しくこねて、厚めのパティを作ります。
- 2) 小さじ1のバターと植物油を引いたフライパンでパティを焼きます。
- 3) フライパンで断面を軽く焼いたパンズにマヨネーズを乗せ、焼き上げたパティとお好みの野菜（レタス、トマト、アボカド、オニオン、ピクルスなど）、チーズを挟みます。