

本紙はご自由にお持ち帰り下さい

採れたて野菜の
かんたんレシピ

ハバネロ・ジョロキア・スコーピオンの ペッパーソース

普段の料理に少し加えるだけで、ピリッとスパイシー！

【作り方】

- ①トウガラシを水洗いしてヘタと中のタネを取り除き、細かく切る。
- ②すり鉢に入れて皮までしっかりつぶしてペースト状にし、金ざるなどでこす。
- ③②と同量の穀物酢を混ぜ、その3%（100gあたり塩3g）の塩を加える。
- ④ビンなどに入れて2～3日馴染ませてから使用。穀物酢の割合を少し減らすと、より辛くなる。

※ハバネロ・ジョロキア・スコーピオンの実を触った手や、使用した調理器具は、念入りに洗わないと辛味成分が残る恐れがあります。作業中、辛味成分により目や鼻がムズムズしますが、決してその手で目や皮膚に触れないで下さい。

激辛なハバネロは一気に使い切るのが難しい！

ハバネロの保存方法

ハバネロは果肉が肉厚なため、乾燥が困難です。よく水洗いして冷凍保存して下さい。



5 - 2

カネコ種苗株式会社

本紙はご自由にお持ち帰り下さい

採れたて野菜の
かんたんレシピ

ハバネロ・ジョロキア・スコーピオンの ペッパーソース

普段の料理に少し加えるだけで、ピリッとスパイシー！

【作り方】

- ①トウガラシを水洗いしてヘタと中のタネを取り除き、細かく切る。
- ②すり鉢に入れて皮までしっかりつぶしてペースト状にし、金ざるなどでこす。
- ③②と同量の穀物酢を混ぜ、その3%（100gあたり塩3g）の塩を加える。
- ④ビンなどに入れて2～3日馴染ませてから使用。穀物酢の割合を少し減らすと、より辛くなる。

※ハバネロ・ジョロキア・スコーピオンの実を触った手や、使用した調理器具は、念入りに洗わないと辛味成分が残る恐れがあります。作業中、辛味成分により目や鼻がムズムズしますが、決してその手で目や皮膚に触れないで下さい。

激辛なハバネロは一気に使い切るのが難しい！

ハバネロの保存方法

ハバネロは果肉が肉厚なため、乾燥が困難です。よく水洗いして冷凍保存して下さい。



5 - 2

カネコ種苗株式会社

本紙はご自由にお持ち帰り下さい

採れたて野菜の
かんたんレシピ

ハバネロ・ジョロキア・スコーピオンの ペッパーソース

普段の料理に少し加えるだけで、ピリッとスパイシー！

【作り方】

- ①トウガラシを水洗いしてヘタと中のタネを取り除き、細かく切る。
- ②すり鉢に入れて皮までしっかりつぶしてペースト状にし、金ざるなどでこす。
- ③②と同量の穀物酢を混ぜ、その3%（100gあたり塩3g）の塩を加える。
- ④ビンなどに入れて2～3日馴染ませてから使用。穀物酢の割合を少し減らすと、より辛くなる。

※ハバネロ・ジョロキア・スコーピオンの実を触った手や、使用した調理器具は、念入りに洗わないと辛味成分が残る恐れがあります。作業中、辛味成分により目や鼻がムズムズしますが、決してその手で目や皮膚に触れないで下さい。

激辛なハバネロは一気に使い切るのが難しい！

ハバネロの保存方法

ハバネロは果肉が肉厚なため、乾燥が困難です。よく水洗いして冷凍保存して下さい。



5 - 2

カネコ種苗株式会社

本紙はご自由にお持ち帰り下さい

採れたて野菜の
かんたんレシピ

ハバネロ・ジョロキア・スコーピオンの ペッパーソース

普段の料理に少し加えるだけで、ピリッとスパイシー！

【作り方】

- ①トウガラシを水洗いしてヘタと中のタネを取り除き、細かく切る。
- ②すり鉢に入れて皮までしっかりつぶしてペースト状にし、金ざるなどでこす。
- ③②と同量の穀物酢を混ぜ、その3%（100gあたり塩3g）の塩を加える。
- ④ビンなどに入れて2～3日馴染ませてから使用。穀物酢の割合を少し減らすと、より辛くなる。

※ハバネロ・ジョロキア・スコーピオンの実を触った手や、使用した調理器具は、念入りに洗わないと辛味成分が残る恐れがあります。作業中、辛味成分により目や鼻がムズムズしますが、決してその手で目や皮膚に触れないで下さい。

激辛なハバネロは一気に使い切るのが難しい！

ハバネロの保存方法

ハバネロは果肉が肉厚なため、乾燥が困難です。よく水洗いして冷凍保存して下さい。



5 - 2

カネコ種苗株式会社

野菜の育て方 5 - 2 トウガラシ (裏面)