

กินดี มีสุข Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

**Aji**  
AJINOMOTO

AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

**Aji**  
AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

## ส้มตำผลไม้ สลักรายสด

### ส่วนผสม

• แอปเปิ้ลเขียว	1/2	พ
• แอปเปิ้ลแดง	1/2	พ
• องุ่นแดง	10	กรัม
• พริก	10	กรัม
• มะเขือเทศ	10	กรัม
• สลักรายจากมะสด	20	กรัม
• กระเทียม	1	กลีบ
• พริกขี้หนู	2	เม็ด
• กุ้งแห้ง	10	กรัม
• ถั่วลิสงคั่ว	10	กรัม
• ซอสเกี้ยวซ่า	15	มิลลิลิตร

### สินค้าของเรา



ซอสเกี้ยวซ่า  
Gyoza No Tare

### วิธีทำ

1. หั่นผลไม้เป็นสี่เหลี่ยมและสลักรายสด
2. คลุกเข้าด้วยกัน
3. ตำพริกกระเทียมให้ละเอียด ใส่ผลไม้ผสม
4. ประรสด้วย ซอสเกี้ยวซ่า
5. โรยกุ้งแห้งและถั่วลิสงก่อนเสิร์ฟ

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO

**Aji**  
AJINOMOTO