

กินดี มีสุข Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

Eat Well, Live Well.

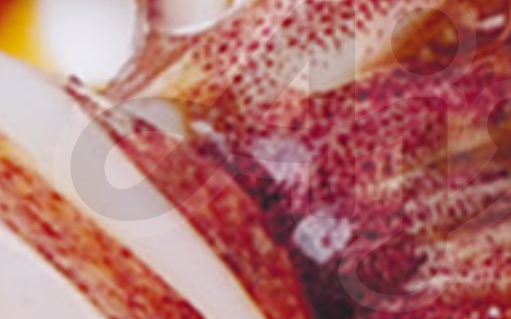
Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

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.



AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

# ปลาหมึกกล้วย เทรียากิ

## ส่วนผสม

- ปลาหมึกกล้วย 150 กรัม
- พริกตาด่าง (ขิงตอง, กระหล่ำปลีม่วง, กระหล่ำปลี) 10 กรัม
- ซอสปรุงรสเทรียากิ 3 ช้อนโต๊ะ

## สินค้าของเรา



ซอสปรุงรสเทรียากิ Teriyaki No Tare

## วิธีทำ

1. นำปลาหมึกล้างและซับให้แห้ง
2. หมักด้วย ซอสปรุงรสเทรียากิ 1 ช้อนโต๊ะ ประมาณ 10 นาที
3. บั้งเป็นริ้ว นำมาทอดในกระทะแบนให้สุก
4. ราดด้วย ซอสปรุงรสเทรียากิ อีก 1 ช้อนโต๊ะ เสิร์ฟกับพริกที่ตาด่าง

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

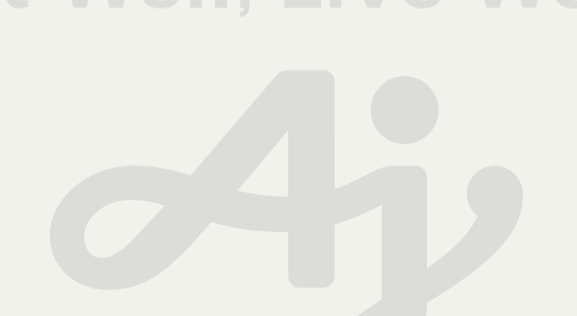
Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

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.



AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

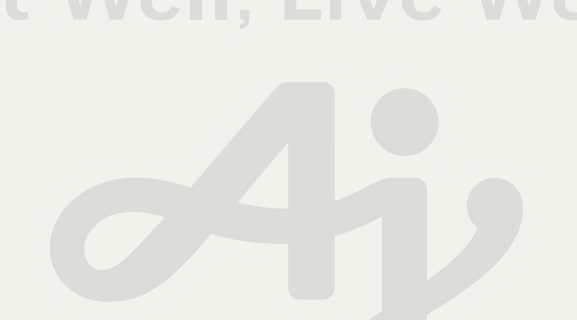
Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.