

กินดี มีสุข 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.

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.

ปลากระพงนึ่ง เมนทซึยุ

ส่วนผสม

- เนื้อปลากระพงแล่ 100 กรัม
- ชিংซอย 20 กรัม
- ต้นหอมซอยเส้น 20 กรัม
- เห็ดหอมต้มซอย 40 กรัม
- เบคอนหั่นเส้น 40 กรัม
- พริกชี้ฟ้าหั่นเส้น 10 กรัม
- น้ำซุปล้างข้นเมนทซึยุ 15 มิลลิลิตร

สินค้าของเรา



น้ำซุปล้างข้นเมนทซึยุ Mentsuyu

วิธีทำ

1. วางปลาในจาน
2. วางเห็ดหอม ชিং ต้นหอม เบคอนและพริก ใ้ทั่วชิ้นปลา
3. ราดด้วย น้ำซุปล้างข้นเมนทซึยุ นึ่งไฟแรงจนสุก ประมาณ 8 นาที
4. โรยต้นหอมก่อนเสิร์ฟ

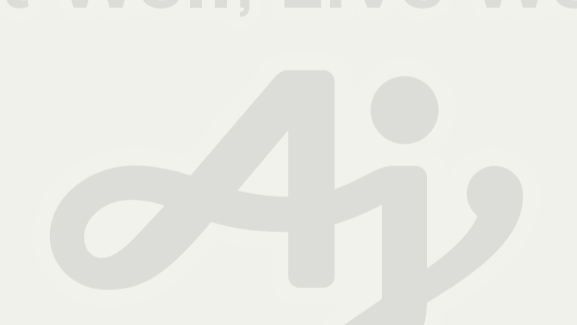
Eat Well, Live Well.

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.

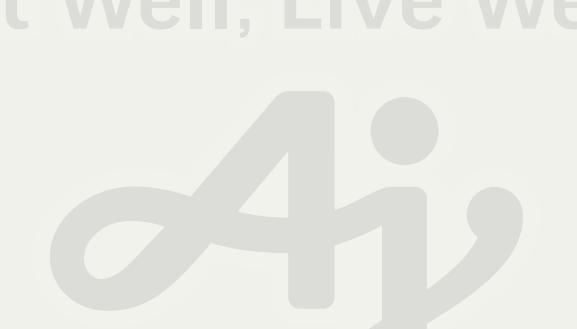
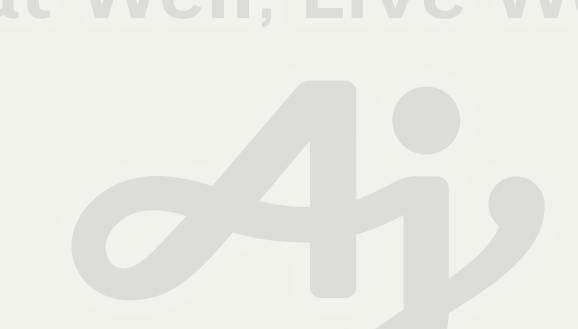
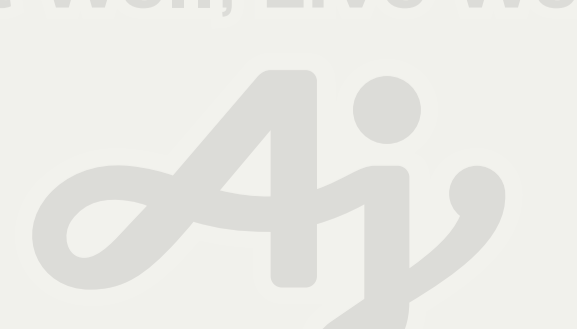
Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.

AJINOMOTO.