

กินดี มีสุข Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



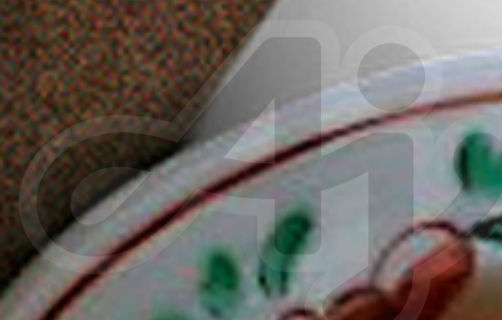
AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

ซอสเทมปุระ

ส่วนผสม

- กุ้งเทมปุระ 3 ตัว
- พริกเทมปุระ 5 ชิ้น

ส่วนผสมเครื่องปรุง

- น้ำเปล่า 20 มิลลิลิตร
- หัวไชเท้าขูด 10 กรัม
- ชิงสับ 5 กรัม
- น้ำซุปลิ่มซันเมนทสึยู 10 มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. พลม น้ำซุปลิ่มซันเมนทสึยู น้ำเปล่า หัวไชเท้าขูด ชิงสับ เข้าด้วยกัน
2. เสิร์ฟพร้อมกุ้งเทมปุระ และพริกเทมปุระ

สินค้าของเรา



น้ำซุปลิ่มซันเมนทสึยู Mentsuyu

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



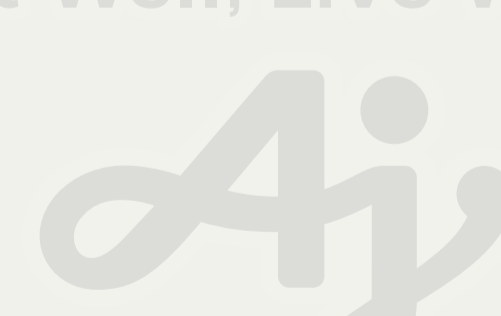
AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



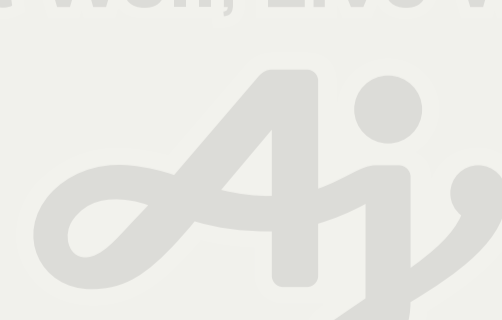
AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



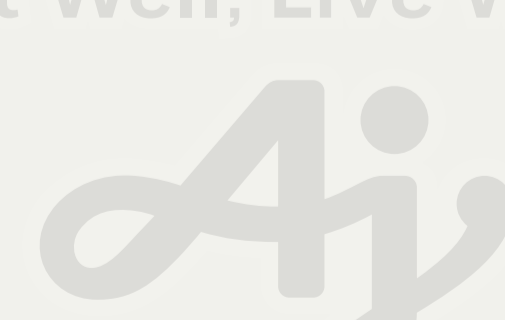
AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



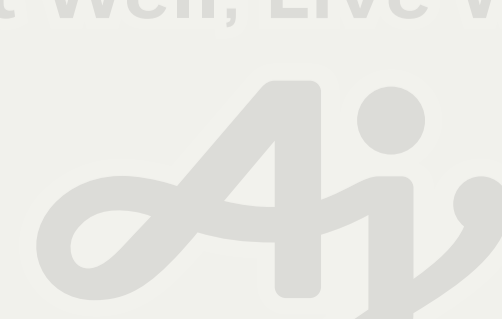
AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



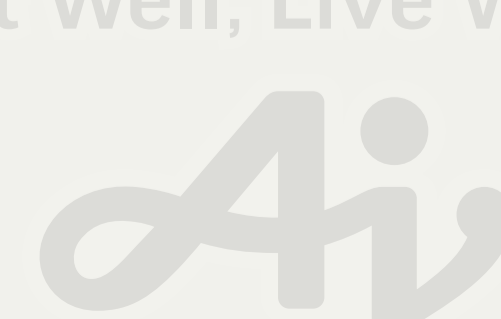
AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO

Eat Well, Live Well.



AJINOMOTO