2024年4月

メニュー提案書

鹿島食品 株式会社

提　案　メ　ニ　ュ　ー　　一　覧

（五十音順）

No.	提　案　メ　ー　カ　ー	メ　ニ　ュ　ー　名	提案業態		
			病院・老健施設	旅館・合宿所	ゴルフ場(レジャー施
1	旭松食品 (株)	細切りこうや豆腐の洋風サラダ	○		
2	味の素冷凍食品 (株)	ミートローフのサンドイッチ			○
3	味の素冷凍食品 (株)	やわらか水ようかんのチョコペンアレンジ	○		
4	伊那食品工業 (株)	水分補給ゼリー　ほうじ茶	○		
5	エバラ食品工業 (株)	明太子としその和風スパゲティ			○
6	エム・シーシー食品 (株)	ポルチーニリゾット	○		
7	(株) 太堀	ピリ辛青唐いなり			○
8	カゴメ (株)	かんたん４種豆のサラダ	○	○	
9	カネク (株)	カツおうめサンド			○
10	キッコーマン食品 (株)	だしのうま味広がる炊き込みご飯	○		
11	キユーピー (株)	春野菜たっぷりたらこ焼きうどん		○	○
12	キユーピー (株)	ポテトフライのイカのブラバスソース		○	
13	ケンコーマヨネーズ (株)	たんぱく質・カルシウムが摂れるパフェ　ココア味	○		○
14	ケンコーマヨネーズ (株)	ナッツとさつまいもの塩キャラメルソース和え		○	
15	コックフーズ (株)	紅茶鴨コンフィのサンドイッチ			○
16	シマダヤ (株)	背徳のまぜ蕎麦			○
17	正栄食品工業 (株)	ミックスフルーツのクリスタルジュレパフェ			○
18	昭和冷凍食品 (株)	ねぎたっぷりぽん酢たこ焼き			○
19	(株) 創味食品	みぞれぶっかけうどん	○	○	○
20	(株) 大冷	骨なしサーモンのソテー	○	○	
21	椿食品 (株)	簡単調理　肉じゃが	○	○	
22	(株) デルソーレ	クリスピーマルゲリータ			○
23	天狗缶詰 (株)	パインアップルとカマンベールの豚肉ロール　トマトソース			○
24	東洋水産 (株)	麻婆皿うどん		○	○
25	(株) ニチレイフーズ	むね肉の黒酢あん和え	○	○	○
26	(株) ニッスイ	あじなめろうの小鉢		○	○
27	(株) ニッスイ	あじのさんが焼き		○	○
28	日東ベスト (株)	やわらか豚ロース簡単チャーシュー風	○		
29	日東ベスト (株)	やわらか豚ロースきんぴら肉巻き	○		
30	(株) ノースイ	国産お刺身生しらす丼		○	○
31	ハインツ日本 (株)	ＢＢＱステーキ(マッカンチーズ添え)			○
32	ハナマルキ (株)	タコのカルパッチョ		○	○
33	平和食品工業 (株)	たまごまぜ麺		○	○
34	マニハ食品 (株)	彩り野菜と豆腐のサラダ	○	○	
35	(株) マリン・プロフーズ	緑黄色野菜入り　たまごよせ	○		
36	マルコメ (株)	米麹ミルクのカフェラテ			○
37	マルハニチロ (株)	サクッとごぼうチップスサラダ		○	○
38	三島食品 (株)	大豆と５種類野菜のサラダ(ブロッコリー入り)	○		
39	(株)　Mizkan	温州みかん・柚子はちみつ　のハイボール			○
40	(株)　Mizkan	とり天のゆずおろし		○	○
41	ヤマサ醤油 (株)	三角クラフトコーラ			○
42	(株)　ヤヨイサンフーズ	SF食パン風ムース　～抹茶黒みつトースト風～	○		
43	理研ビタミン (株)	まぜそば　濃厚魚介醤油		○	○
44	(株) ロッテ	和紅茶のどら焼きプレート			○

提案メーカー	旭松食品株式会社

メニュー名	細切りこうや豆腐の洋風サラダ

ユーザーメニュー価格　約	200 円	調理時間約	5 分	カロリー約	47 kcal

メニューコンセプト
加熱時間は約１分、和えるだけで完成！
彩りもよく、たんぱく質も摂れる洋風サラダ

使用食材	使用量	備考
こうや豆腐　H01/150サイズ	10g	
冷凍ブロッコリー	60g	
パプリカ（うす切り）	30g	
（調味料）		
塩	2g	
こしょう	1g	
酢	10g	
オリーブオイル	4g	

オペレーション	
①	鍋にたっぷりの水（分量外）を入れ、沸騰させる。
②	①へこうや豆腐、ブロッコリー、パプリカを入れ、
	１分加熱する。
③	②をザルに上げ水気を切ったらボウルに移し、
	合わせた調味料を全体に和える。
※	調味料は、お好みのドレッシングなどでも
	代用できます。

主要使用商品紹介					
こうや豆腐 H0 1/150サイズ					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	カリウム加工のこ				
	うや豆腐。酸化に				
	強い「オレイン酸」で				
	賞味期限１年を実現。				
	原料大豆はグローバルGAP				
	取得農場との契約栽培。				

提案メーカー	味の素冷凍食品

メニュー名	ミートローフのサンドイッチ				
ユーザーメニュー価格　約	150　円	調理時間約	45　分	カロリー約	370　kcal

メニューコンセプト
洋食メニューやパン食のおかずにおすすめの
ミートローフをサンドイッチにしました

使用食材	使用量	備考
ミートローフ（ポテトサラダ入り）	300g	
サンドイッチ用食パン	20枚	
レタス	10枚	
マヨネーズ（全卵型）	100g	
バター	60ｇ	

オペレーション	
①	「ミートローフ（ポテトサラダ入り）」は
	スチームコンベクションオーブンで、調理
	モードはコンビ、温度１４０℃、湿度90%
	で約25分加熱後、10等分にカットする
②	サンドイッチ用食パンにバターを塗る
③	②に①とちぎったレタス、マヨネーズを
	のせてはさむ
④	同様にあと9個作る

主要使用商品紹介

商品名					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	ミートローフ（ポテサラダ入り）				
	ポテトサラダを包み				
	込んだミートローフです				

提案メーカー	味の素冷凍食品

メニュー名	やわらか水ようかんのチョコペンアレンジ

ユーザーメニュー価格　約	70 円	調理時間約	10 分	カロリー約	80 kcal

メニューコンセプト
カップデザートにひと手間加えてイベント
向けにアレンジが可能です

使用食材	使用量	備考
やわらか水ようかん（こしあん）	1個	
チョコペン（白）	適量	

オペレーション	
①	「やわらか水ようかん（こしあん）」の
	天面フィルムをはがす
②	チョコペンで絵を描く

主要使用商品紹介					
商品名					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	やわらか水ようかん（こしあん）				
	あんこの風味を				
	活かし、コクのある				
	甘みに仕上げました				

提案メーカー	伊那食品工業㈱

メニュー名	水分補給ゼリー　ほうじ茶				
ユーザーメニュー価格　約	12　円	調理時間約	5　分	カロリー約	4　kcal

メニューコンセプト
えん下困難者用水分補給ゼリーの素
飲みやすいやわらかなゼリーで
むせることなく水分が補給できます。

使用食材	使用量	備考
熱湯	10ℓ	
水分これで　ほうじ茶	600g	

オペレーション	
①	熱湯(90℃以上)10ℓに
	水分これで　ほうじ茶1袋(600g)を
	撹拌しながら徐々に入れ、
	完全に溶かします。
②	カップや型に流し入れ、冷やし固めます。

主要使用商品紹介					
ｲﾅｼｮｸ 水分これで　ほうじ茶					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	熱湯に溶かすだけ				
	のゼリーの素				
	えん下困難者向け				
	にやわらかく				
	飲みやすく調整				
	しております				

提案メーカー	エバラ食品工業株式会社

メニュー名	明太子としその和風スパゲティ				
ユーザーメニュー価格　約	120　円	調理時間約	3　分	カロリー約	300　kcal

メニューコンセプト
辛子明太子の辛みと魚介の旨みを効かせた
明太子ソースにしそをたっぷりとのせた
和風スパゲティです。

使用食材	使用量	備考
しそ(せん切り)	3g	
刻みのり	適量	
スパゲッティ	100g	
〈調味料〉		
エバラ　明太子ソース	40g	

オペレーション	
1	熱湯に塩(分量外)を入れスパゲティを
	茹で水気を切り、ボウルにあけます。
2	約1/2量の明太子ソースを入れ混ぜます。
3	皿に（2）を盛り、残りの明太子ソースと
	しそ、刻みのりをのせて出来あがりです。

主要使用商品紹介

明太子ソース　500g

商品特徴	商品特徴	商品特徴
辛子明太子と魚介の		
旨みが効いた		
明太子ソースです。		
ごはん・うどん・パン・パスタ		
お弁当など様々な料理に		
お使い頂けます。		

提案メーカー	エム・シーシー食品㈱

メニュー名	ポルチーニリゾット

ユーザーメニュー価格　約	600 円	調理時間約	10 分	カロリー約	387 kcal

メニューコンセプト

・パスタソースを使用した簡単に出来る

風味豊かなポルチーニリゾットです♪

オペレーション

①	冷凍パスタソースを湯煎する
②	湯煎したパスタソースを、鍋に移し
	ご飯を加える
③	②に牛乳・生クリームを加え塩・胡椒で、
	味を整える
④	器に盛りつけパセリを振りかけたら完成♪
	※生クリーム・牛乳を、豆乳に代えても
	美味しくヘルシーに仕上がります♪

使用食材	使用量	備考
ポルチーニクリームソース	1	
ご飯	100g	
牛乳	30g	
生クリーム	15g	
塩・胡椒	適量	
パセリ	適量	

主要使用商品紹介

ポルチーニクリームソース					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	バターでソテーしたポルチーニに、				
	マッシュルームの旨味を加えて				
	仕上げたきのこの風味豊かな				
	冷凍パスタソースです				

提案メーカー	㈱太堀

メニュー名	ピリ辛青唐いなり

ユーザーメニュー価格　約	200 円	調理時間約	1 分	カロリー約	200 kcal

メニューコンセプト

寿司めしと混ぜるだけの【かわり稲荷】です。

ごはん（寿司めし）に対して1割の比率を目安に混ぜて下さい

オペレーション

①	寿司めし1kgに対して「やみつき青唐辛子」100gの割合で混ぜあわせる
②	1個当たり40gを目安にして、味付油揚げの中に詰める
	※詰める目安は、太堀商品40枚入りを使用した場合の量

使用食材	使用量	備考
具入り寿司めし	80g	
味付油揚げ（太堀商品）	2枚	

主要使用商品紹介

商品名					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	ピリ辛の青唐辛子を				
	醤油ベースの味付けで				
	じっくりと炒めました				
	刺激的な辛さの中に				
	香るゴマ油とコクのある				
	味付が後を惹くひと品です				

提案メーカー	カゴメ株式会社

メニュー名	かんたん４種豆のサラダ

ユーザーメニュー価格　約	53 円	調理時間約	5 分	カロリー約	98 kcal

メニューコンセプト
調味液と和えて、後はほったらかし！
自然解凍ならではの簡単調理メニュー！

使用食材	使用量	備考
自然解凍で使える　かんたん4種豆ミックス	25g	
冷凍シーフードミックス	15g	自然解凍タイプ
イタリアンドレッシング	10g	
※1人前分量		

オペレーション	
①	材料を全て混ぜ、冷蔵庫内で解凍する。
②	器に盛り、完成。

主要使用商品紹介

自然解凍で使える　かんたん4種豆ミックス

商品特徴	商品特徴	商品特徴
白いんげん豆・ひよこ豆・		
赤いんげん豆・いんげん豆を		
それぞれ茹でて急速バラ凍結。		
自然解凍で使える		
利便性が特徴です。		

提案メーカー	カネク㈱

メニュー名	カツおうめサンド

ユーザーメニュー価格　約	498 円	調理時間約	5 分	カロリー約	515 kcal

メニューコンセプト

出来上がりのもので作ることで時短になり、かつおうめを入れることで新しい味を堪能できるメニューになっています。

使用食材	使用量	備考
ロイヤルブレッド食パン	3枚	
とんかつ	4分の3	1枚
キャベツ	少量	
かつおうめプラス	15ｇ	
パセリ	適量	

オペレーション

①	食パンにかつおうめプラスを塗ります。
②	千切りキャベツを盛り付けて、とんかつをのせての食パンをかぶせます。
③	最後にカットして、パセリをのせて完成です。

主要使用商品紹介

商品名					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	調和した梅肉に梅漬けの食感をプラスし、かつおの旨味を利かせました。				

提案メーカー	キッコーマン食品（株）

メニュー名	だしのうま味広がる炊き込みご飯

ユーザーメニュー価格 約	1食 250 円	調理時間 約	15 (炊飯時間別) 分	カロリー 約	324 kcal

メニューコンセプト

風味豊かなだしが決めて、

上品なうま味が広がります。

具材を旬の野菜に変えてもおいしく作れます。

使用食材	使用量	備考
米(精白米)	300g	２合分
鶏もも肉	60g	
たけのこ(水煮)	35g	
油揚げ(油抜き)	13g	
にんじん	25g	
生しいたけ	20g	
(A)		
ｷｯｺｰﾏﾝ濃厚あわせだし	60g	
ｷｯｺｰﾏﾝ熟成本がえし	27g	
上白糖	3g	
水	390g	

オペレーション

1	米は　といでざるにあげておく。
	鶏肉は　小さめのひと口大に切る。
	たけのこは　穂先は薄切り根本は1cm角に切る。
	油揚げは　長さ半分の細切り。
	にんじんは　せん切り。
	しいたけは　軸を落として薄切りにする。
2	炊飯器に　米、(A)をいれてかるく混ぜ、
	上に具材をちらして炊飯する。

主要使用商品紹介

キッコーマン濃厚あわせだし10L		キッコーマン熟成本かえし10L			
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	だしの華やかな香りと		こだわりの原料を		
	豊かな旨みのあわせだし		時間をかけてじっくり		
	上品でしっかりとした		加熱した熟成感のある		
	だし感を付与できます。		本がえしです。		
	こだわりの１００%国産だし		調味料を合わせる		
	原料７種使用。		手間を省きます。		

提案メーカー	キユーピー(株)

メニュー名	春野菜たっぷりたらこ焼きうどん

ユーザーメニュー価格　約	260 円	調理時間約	10 分	カロリー約	612 kcal

メニューコンセプト
春野菜の彩りと、たらこソースのほのかに
桜色に仕上がりました

使用食材	使用量	備考
パスタソースたらこ（パキッテ）	23g	
キャベツ	70g	
アスパラガス	25g	
ベーコン	20g	
玉ねぎ	30g	
うどん	200g	
水	30g	

オペレーション	
①	玉ねぎ、キャベツ、アスパラガス、ベーコンを炒める
②	①に火が通ったら、うどんを入れて水30cc パスタソースたらこ　を入れて炒める
③	全体にソースが行きわたったら出来上がり

主要使用商品紹介

ほしえぬパスタソースたらこ（パキッテ）

商品特徴	商品特徴	商品特徴
たらこにかつお節と昆布の風味を加えた和風パスタソースです。バターの香りがたらこの風味を一層引き立てます。		

提案メーカー	キユーピー(株)

メニュー名	ポテトフライのイカのブラバスソース

ユーザーメニュー価格　約	1,300 円	調理時間約	10 分	カロリー約	1,350 kcal

メニューコンセプト
のせるだけの簡単オペレーションでマリネの
ソースがフライドポテトに絡んで美味しく
お召し上がりいただけます

使用食材	使用量	備考
フライドポテト	500g	
SMいかのマリネ（アラビアータ）	250g	
ローズマリー	2g	

オペレーション	
①	フライドポテトを180℃のフライヤーで
	揚げ、器に盛り付け粗熱をとる
②	①の粗熱がとれたところでSMいかのマリネ
	（アラビアータ）をかけ、ローズマリーを
	ちぎって盛り付ける

主要使用商品紹介

ＳＭいかのマリネ（アラビアータ）					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	●やわらかな食感に仕上げた、肉厚なイカをアラビアータ風ソースでマリネ ●トマトベースに、にんにくと唐辛子がピリッと効いた後引く味わい				

提案メーカー	ケンコーマヨネーズ㈱

メニュー名	たんぱく質・カルシウムが摂れるパフェ　ココア味

ユーザーメニュー価格　約	245 円	調理時間約	3 分	カロリー約	264 kcal

メニューコンセプト

スイーツ感覚で手軽にタンパク質と

カルシウムが摂れるパフェです。

使用食材	使用量	備考
ギリシャヨーグルト	50g	
しっとりたまごのケーキココア味	2切れ	
ドライプルーン	20g	
カッテージチーズ	10g	
はちみつ	5g	
ミックスナッツ	5g	
セルフィーユ	少々	

オペレーション

① パフェグラスにギリシャヨーグルトを
入れ、しっとりたまごのケーキココア味
ドライプルーン、カッテージチーズを
盛り付ける。

② はちみつをかけ、ミックスナッツ、
セルフィーユをトッピングする。

主要使用商品紹介

しっとりたまごのケーキココア味

商品特徴	商品特徴	商品特徴
しっとりなめらかな食感		
が自慢のたまごのケーキです		
不足しがちな栄養の補給が		
でき、濃厚なココア味で		
子供から大人まで世代を		
問わずお楽しみいただけます。		

提案メーカー	ケンコーマヨネーズ㈱

メニュー名	ナッツとさつまいもの塩キャラメルソース和え

ユーザーメニュー価格　約	450 円	調理時間約	5 分	カロリー約	834 kcal

メニューコンセプト
バイキングのデザートメニューにどうぞ。
簡単オペレーションで人手不足解消に
役立ちます。

使用食材	使用量	備考
冷凍さつまいも（紅あずま）乱切り	500g	
ミックスナッツ	50g	適量
塩キャラメルバターソース	60g	

オペレーション	
①	冷凍さつまいも（乱切り）を170℃で
	3分30秒揚げる。
②	熱いうちに①とミックスナッツ、
	塩キャラメルバターソースを混合する。

主要使用商品紹介					
塩キャラメルバターソース					
商品現物画像	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	芳醇なバターと		甘くほくほくとした		
	ほろ苦いキャラメル、		美味しさが特徴の		
	まろやかな岩塩		紅あずまを皮付き		
	による濃厚なコクと		のまま乱切りにし、		
	風味が病みつきに		冷凍しました。		
	なります。				

提案メーカー	コックフーズ株式会社

メニュー名	紅茶鴨コンフィのサンドイッチ

ユーザーメニュー価格　約	380 円	調理時間約	7 分	カロリー約	262 kcal

メニューコンセプト

紅茶鴨コンフィをほぐして使用したサンドイッチ

鴨のコンフィならではの凝縮されたうま味と、さっぱりとしたトマトの酸味

玉ねぎの甘味、マヨネーズのコクが合わさりました。

使用食材	使用量	備考
紅茶鴨のコンフィ	20ｇ	
超熟イングリッシュマフィン	1個	
トマト	10ｇ	
玉ねぎ	10ｇ	
マヨネーズ	5ｇ	

オペレーション

1	紅茶鴨コンフィを冷蔵庫で一日かけて解凍します
2	解凍後、２分湯煎し、脂ごとフライパンに取り出します
3	両面を２分ほど焼き、皮面をパリパリにします。
4	コンフィを包丁でほぐします
5	トマトと玉ねぎを薄切りにします
6	イングリッシュマフィンをトーストします
7	イングリッシュマフィンの上に、トマト、玉ねぎ
	コンフィの順番で乗せ、マヨネーズを上からかけ、挟みます
8	お好みでハーフカットなど食べやすいサイズに分割してください

主要使用商品紹介

商品名			
商品特徴	商品特徴	商品特徴	
あい鴨骨付きモモ肉を低温の脂で			
時間をかけて加熱し表面は香ばしく			
中は柔らかい食感に仕上げました。			

提案メーカー	シマダヤ株式会社

メニュー名	背徳のまぜ蕎麦				
ユーザーメニュー価格　約	800　円	調理時間約	5　分	カロリー約	980　kcal

メニューコンセプト
トレンドの『背徳』メニューをそばでご提案！
インパクト抜群！ボリューム感のある
がっつりメニューです。

使用食材	使用量	備考
「真打」越前そば	1食分	
とんかつ	60g	
からあげ	50g	
キャベツ（角切り・ゆで）	40g	
もやし（ゆで）	30g	
背徳の豚アブラそばのたれ	40g	
糸唐辛子	適量	
白ごま	適量	

オペレーション	
①	沸とう湯で「真打」越前そばを解凍し、
	湯切りして背徳の豚アブラそばのたれで和え、
	器に盛る。
②	具材を器に盛る。
③	糸唐辛子と白ごまを飾る。

主要使用商品紹介

商品名					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	越前そばの特徴である				
	灰色とコシの強さ				
	を再現した				
	平打ちそばです。				

提案メーカー	正栄食品工業株式会社

メニュー名	ミックスフルーツのクリスタルジュレパフェ				
ユーザーメニュー価格　約	450　円	調理時間約	10　分	カロリー約	360　kcal

メニューコンセプト
FMDデザートゼリーを砕いて、フルーツと合わせ
つるんとしたのどごしのパフェに仕上げました。
涼しげな爽やかなパフェメニューです。

使用食材	使用量	備考
FMDデザートゼリープレーン	90g	正栄
フルーツカクテル	30g	正栄
お好みの果物	30g	
とろっと濃い杏仁豆腐	440g	正栄
熱湯	2L	
冷凍フルーツソース　マンゴー	15g	正栄
ミント	1片	

オペレーション	
1	果物は適当な大きさに切る
	デザートゼリーは粗く砕いておく
2	①、フルーツカクテルを混ぜ合わせる
3	グラスに解凍したマンゴーソースを入れ、
	下記の作り方で作った杏仁豆腐をスプーンで
	50ｇすくって入れる
4	②を入れてミントを飾る
	【杏仁豆腐の作り方】
1	杏仁豆腐の素と、熱湯を混合する
2	粗熱を取り、容器に充填して2～3時間冷却する

主要使用商品紹介

FMDデザートゼリープレーン		マンゴーソース			
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	袋から出すだけ		濃厚な味わいと		
	簡単デザートゼリー		アルフォンソマンゴー		
			独特のフレーバーが		
			各種デザートを		
			引き立たせます		

提案メーカー	昭和冷凍食品㈱

メニュー名	ねぎたっぷりぽん酢たこ焼				
ユーザーメニュー価格　約	458　円	調理時間約	10　分	カロリー約	425　kcal

メニューコンセプト
出汁の効いた大玉たこ焼をさっぱり食べる
メニューです。ぽん酢、ネギの酸味と香り
が広がります。

使用食材	使用量	備考
昭和大玉たこ焼30	8個	
ぽん酢風味たこ焼ソース1100gPET	20g	
きざみネギ	20g	
カットレモン	1個	1/8カット

オペレーション	
①	冷凍たこ焼を約6分30秒フライ
②	フライしたたこ焼の余熱を十分にとる
③	容器にフライしたたこ焼を盛り付ける
④	たこ焼の上にたっぷりきざみネギをかける
⑤	ぽん酢風味たこ焼ソースを適量かける
⑥	お好みでカットレモンを添える

主要使用商品紹介

昭和大玉たこ焼30		ぽん酢風味たこ焼ソース			
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	1粒約30gのボリューム感のある		かんきつ果汁とかつお、昆布の		
	大玉のたこ焼です。「かつお」		旨味が効いた、ぽん酢風味の		
	と「そうだがつお」の2種類		とろみがあるたこ焼ソース		
	出汁を使用し、独自技術で開発		です。あっさりとした味わいで		
	したとろみ感重視の生地のたこ焼。		たこ焼が召し上がれます。		

提案メーカー	（株）創味食品

メニュー名	みぞれぶっかけうどん

ユーザーメニュー価格　約	600 円	調理時間約	5 分	カロリー約	450 kcal

メニューコンセプト

おろしたて国産大根、焼津産花かつお、利尻昆布の一番だし
などが特長のみぞれあんを使用した、簡単調理かつ
暑い夏にぴったりな”みぞれぶっかけうどん”です。

使用食材	使用量	備考
うどん	200g	
豚肉	30g	
お好みの野菜	30g	
創味みぞれあん	50g	
創味ぶっかけつゆ	30ml	
冷水	120ml	

オペレーション

① うどんと豚バラを茹でます。

② 茹で上がったうどんを冷水で締めます。

③ ②をお皿に盛り付けます。

④ 冷水で希釈した「創味ぶっかけつゆ」を
③に回しかけます。

⑤ ④に豚バラ、野菜を盛り、「創味みぞれあん」
をかければ完成です。

主要使用商品紹介

創味みぞれあん

商品特徴
- おろしたて国産大根使用
- 焼津産花かつお使用
- 利尻昆布の一番だし使用
- 隠し味にゆず果皮使用

創味ぶっかけつゆ

商品特徴
- 吟味した3種の削り節使用
- 淡口タイプの為、素材本来の持ち味を引き立てます
- うどん、そうめん、天つゆ、煮物など幅広い料理に活用できる自慢の一品です

商品特徴

提案メーカー	株式会社大冷

メニュー名	骨なしサーモンのソテー

ユーザーメニュー価格　約	円	調理時間約	10	分	カロリー約	105	kcal

メニューコンセプト
自然解凍又はお湯で温めて解凍するだけの
簡単メニューです。解凍するだけで手間のかかる
ソテーがご提供できます。

使用食材	使用量	備考
楽らく柔らか骨なしサーモン（ます）ソテー	1 ケ	
ミニブロッコリー	10 g	
シャトーキャロット	20 g	

オペレーション	
①	楽らく柔らか骨なしサーモン（ます）ソテーを
	袋ごと自然解凍またはお湯で温めます。
②	ブロッコリー、シャトーキャロットは
	蒸しておきます。
③	皿にサーモンソテーと野菜を盛りつけます。

主要使用商品紹介

楽らく柔らか骨なしサーモン（ます）ソテー

商品特徴	商品特徴	商品特徴
スキンレスの骨なし		
サーモン（ます）に		
粉をまぶし、		
焼き上げました。		

提案メーカー	椿食品株式会社

メニュー名	簡単調理　肉じゃが(10人前)

ユーザーメニュー価格　約	100 円 /1人前	調理時間 約	20 分	カロリー 約	66 kcal /100g

メニューコンセプト

スチコンで調理することで調理工程の簡略化ができます。野菜は加熱済みかつ下味付きの為、短時間で簡単に料理を仕上げることができます。

使用食材	使用量	備考
いも玉人参ミックス	1PC	固形1kg
豚バラスライス	300g	
東丸　惣菜調味淡1.8ℓ	80mℓ	
水	100mℓ	希釈用

オペレーション

1	惣菜調味淡を水で希釈する。
2	いも玉人参ミックスを調味液ごと肉と一緒にホテルパンに並べ、希釈した惣菜調味淡を入れる。
3	スチコンでコンビ１４０度×１５分(ふた有)で加熱する。
4	そのまま放置し粗熱がとれたら盛り付ける。

主要使用商品紹介

いも玉人参ミックス(下味付き)MS2

商品特徴
素材のうまみを逃がさない独自開発技術で生産したチルド野菜です。賞味期限は18ヶ月です。

ヒガシマル醤油　惣菜調味淡1.8ℓ

商品特徴
本醸造淡口しょうゆをベースに使用した白身魚や野菜の煮物を淡色に仕上げる調味料です。惣菜料理全般に使用可能です。

商品特徴

提案メーカー	株式会社　デルソーレ

メニュー名	クリスピーマルゲリータ

ユーザーメニュー価格　約	300 円	調理時間約	15 分	カロリー約	500 kcal

メニューコンセプト
冷凍のまま焼成すると、ピッツェリアで
本格的なピッツァが出来上がります！

使用食材	使用量	備考
ミラノ風半なま超薄クラスト900	1枚	
トマトソース	30g	
モッツァレIQFシュレッド	40g	

オペレーション	
1	凍ったままのミラノ風半なまクラスト900に
	トマトソースを塗る
2	モッツァレラIQFシュレッドを丸く置く
3	250～300℃で焼成
	※焼き目がつくまで約3～5分
4	フレッシュバジルをのせて出来上がり！

主要使用商品紹介

商品名：ミラノ風半なま超薄クラスト900

商品特徴	商品特徴	商品特徴
解凍不要で使用できるため、ロスを削減できます。		

提案メーカー	天狗缶詰(株)

メニュー名	パインアップルとカマンベールの豚肉ロール　トマトソース

ユーザーメニュー価格　約	390 円	調理時間約	30 分	カロリー約	309 kcal

メニューコンセプト

～食べてビックリ！パインが隠れた豚肉ロール～

見た目は“豚肉”のトマトソースがけですが、豚肉の中にはパインととろ～りチーズが入ったトロピカルレシピです。

使用食材	使用量	備考（円）
パインチャンク缶詰	32個	275
塩	適量	
こしょう	適量	
カマンベールチーズ	1個	475
豚ロース薄切り肉	8枚	400
オリーブオイル	大さじ1	20
小麦粉	適量	
A　ダイストマト缶詰	200ｇ	150
バジル	4～8枚	100
砂糖	小さじ4/5	1
塩	小さじ1/5	
バジル（飾り）		
ベビーリーフ（飾り）		150
	合計	1,571

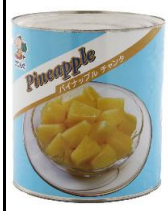
オペレーション

1 パインチャンクに塩、こしょうをふる。
2 フライパンにオリーブオイルをしき、パインを入れたら数面に焼き色が付くまで強火で焼く。
3 プライパンからパインを出し、並べたパインの上にカマンベールをのせて、豚肉で包み小麦粉をまぶす。
4 フライパンにオリーブオイルをしき、３を入れて中火で焼く。
5 全面に焼き色が付いたら、Ａを加えトマトを潰しながら水分が無くなるまで煮込む。
6 お皿にベビーリーフをしき、５を盛り付けてバジルを飾る。

～ポイント～
・パインはしっかり塩、こしょうをして、焼き色が付くまでこんがりと焼きましょう。
・豚肉は並べたパインに対して斜めに巻くと上手に巻けます。

主要使用商品紹介

パインチャンク缶



商品特徴

フィリピン産のパインをゴロっとした一口大のサイズにカットしました。

商品特徴

商品特徴

提案メーカー	東洋水産㈱

メニュー名	麻婆皿うどん

ユーザーメニュー価格　約	600 円	調理時間約	10 分	カロリー約	400 kcal

メニューコンセプト
パリパリの揚げ麺に担々麺の具と豆腐を
かけたピり辛揚げ麺です。

使用食材	使用量	備考
業務用揚げ麺	60g	
担々麺の具	85g	
豆腐	20g	
片栗粉	少々	

オペレーション	
①	揚げ麺を1袋用意
②	担々麺の具を流水解凍して
	豆腐、片栗粉と混ぜてかけるだけ

主要使用商品紹介

商品名					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	流水で溶かすだけ		パリパリ食感が		
	横浜中華街監修の		やみつきになる		
	本格的な担々麺		揚げ麺です。		
	の具ができます。				

提案メーカー	株式会社ニチレイフーズ

メニュー名	むね肉の黒酢あん和え

ユーザーメニュー価格　約	498 円	調理時間約	13 分	カロリー約	650 kcal

メニューコンセプト
むね唐揚げと黒酢、野菜たっぷりで健康観を
出したメニューに仕上げました。
※各種野菜ミックスで代替が可能。

使用食材	使用量	備考
究極の唐揚げ(むね)	3個	
黒酢あんかけソース	70g	
赤パプリカ	10g	
ピーマン	10g	
玉ねぎ	20g	
ズッキーニ	30g	
レンコン	30g	

オペレーション	
①	究極の唐揚げ(むね)を約5分揚げる
②	唐揚げを半分にカットする
③	野菜を乱切りにする
④	乱切りにした野菜を約1分揚げる
⑤	②と④を黒酢あんかけソースで和える
⑥	お皿に盛り付ける

主要使用商品紹介

究極の唐揚げ(むね)

商品特徴	商品特徴	商品特徴
若鶏のむね肉を使用したジューシーな唐揚げです。むね肉の繊維感が感じられます。		

提案メーカー	（株）ニッスイ

メニュー名	あじなめろうの小鉢

ユーザーメニュー価格　約	700 円	調理時間約	5 分	カロリー約	110 kcal

メニューコンセプト
千葉の郷土食「なめろう」を
涼しげに小鉢に盛り合わせました。

使用食材	使用量	備考
あじ粗たたきなめろう	100g	
大葉	2枚	
ねぎ	少々	

オペレーション	
①	「あじ粗たたきなめろう」を袋のまま
	流水解凍
②	小鉢に盛り付けて大葉を添え小葱をトッピング

主要使用商品紹介			
あじ粗たたきなめろう			
	商品特徴		商品特徴
	千葉の郷土料理「なめろう」を		
	白みそ仕立てで生姜を加え粗目に		
	たたき風味豊かに仕上げました		

提案メーカー	（株）ニッスイ

メニュー名	あじのさんが焼き

ユーザーメニュー価格　約	800 円	調理時間約	10 分	カロリー約	170 kcal

メニューコンセプト
あじのなめろうを香ばしく焼き上げ、千葉の
郷土料理「さんが焼き」に仕上げました。
白みそ仕立てのあじの香ばしをお楽しみください

使用食材	使用量	備考
あじ粗たたきなめろう	100g	ニッスイ
大葉	2枚	
レモン	適量	

オペレーション	
①	「あじ粗たたきなめろう」を流水解凍
②	適当な大きさに成型して片面に大葉
③	フライパンにサラダ油をひいて中火で熱し、②を並べて焼きます。両面に焼き色がつき、中まで火が通ったら火から下ろします。
④	お皿に盛り付けて完成。お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。

主要使用商品紹介

あじ粗たたきなめろう

商品特徴	商品特徴
千葉の郷土料理「なめろう」を	
白みそ仕立てで生姜を加え粗目に	
たたき風味豊かに仕上げました	

提案メーカー	日東ベスト株式会社

メニュー名	やわらか豚ロース簡単チャーシュー風

ユーザーメニュー価格　約	400 円	調理時間約	20 分	カロリー約	140 kcal

メニューコンセプト
調理現場で負担が大きいやわらか処理済。
味つけなしの素材品で 独自の味つけが可能

使用食材	使用量	備考
HGやわらか豚ロース（加熱済み）	3枚	
ほうれん草	適量	

オペレーション	
①	ほうれん草は、中華ダシで柔らかく煮て、
	器にもりつけます。
②	HGやわらか豚ロース（加熱済み）をボイルまたは、
	蒸し器で温めます。
③	チャーシューのタレを絡め、①に盛り付けます。

主要使用商品紹介

商品名					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	お肉の繊維を感じ				
	ながらも、やわらかく				
	噛みやすい。				
	お肉を食べた				
	満足感を味わえる。				

提案メーカー	日東ベスト株式会社

メニュー名	やわらか豚ロースきんぴら肉巻き

ユーザーメニュー価格　約	450 円	調理時間約	20 分	カロリー約	155 kcal

メニューコンセプト

調理現場で負担が大きいやわらか処理済。

味つけなしの素材品で 独自の味つけが可能

使用食材	使用量	備考
HGやわらか豚ロース（加熱済み）	3枚	
HGやわらかきんぴらごぼう	15g	

オペレーション

①	HGやわらか豚ロース（加熱済み）をボイルまたは、蒸し器で温めます。
②	HGやわらかきんぴらごぼうを解凍しておきます
③	HGやわらか豚ロースに②のタレを絡めます
④	②を適量（15g）取り、③で巻きます
⑤	巻き終わりを下にして、器に盛り付けます

主要使用商品紹介

HGやわらか豚ロース(加熱済)		HGやわらかきんぴらごぼう			
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	お肉の繊維を感じ		噛みにくいごぼうと		
	ながらも、やわらかく		にんじんを柔らかく		
	噛みやすい。		仕上げました。		
	お肉を食べた		冷蔵庫解凍で、		
	満足感を味わえる。		お召し上がりいただけます		

提案メーカー	株式会社ノースイ

メニュー名	国産お刺身生しらす丼

ユーザーメニュー価格　約	650	円	調理時間約	30秒	分	カロリー約	400	kcal

メニューコンセプト

瀬戸内海産生しらすを旬の美味しさそのままに獲れたての鮮度をシンプルに生シラス丼でお楽しみいただけます。

使用食材	使用量	備考
お刺身生シラス	50g	
大葉	1枚	
白ごま	少々	
小葱	少々	
おろししょうが	少々	
醤油	少々	
のり	少々	

オペレーション

白米の上に大葉を敷いて生シラスを
乗せます。白ごま、小葱、のりを散らしてから
おろししょうがを添えて完成です。

主要使用商品紹介

お刺身生しらす					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	獲れたての生しらすを急速冷凍しています。100gの個パックのためロスなくご使用頂けます				

象

提案メーカー	ハインツ日本株式会社

メニュー名	BBQステーキ（マッカンチーズ添え）				
ユーザーメニュー価格　約	1,980　円	調理時間約	10　分	カロリー約	550　kcal

メニューコンセプト

ハインツの「マカロニ＆チーズ」を使うだけで

アメリカ本場のメニューを再現できます。

お肉との相性も抜群です。

使用食材	使用量	備考
ハインツ　マカロニ&チーズ	60g	
サーロインステーキ	180ｇ	
ズッキーニ	適量	
ミニトマト	適量	
ローズマリー	適量	
塩・こしょう	適量	

オペレーション

①	ハインツ「マカロニ＆チーズ」を湯煎する
②	塩、こしょうしたサーロインステーキを焼く
③	付け合わせ用のズッキーニとプチトマトも
	軽く焼き目をつけて、盛り付ける

主要使用商品紹介

マカロニ＆チーズ

商品特徴	商品特徴	商品特徴
程よい酸味にコクの		
ある風味と鮮やかな色が		
印象的なレッドチェダー		
チーズを使用したマカロニ入り		
商品です。湯煎してそのまま		
ご利用ください		

提案メーカー	ハナマルキ(株)

メニュー名	タコのカルパッチョ

ユーザーメニュー価格 約	150 円	調理時間 約	7 分	カロリー 約	250 kcal

メニューコンセプト
味付けは、これ1本！！
ハーブ・スパイスと塩こうじでさっぱり仕上がります。
サラダのドレッシングとしてもご使用いただけます。

使用食材	使用量	備考
タコ（刺身用）	150g	
ハーブ＆スパイス塩こうじ	17ｇ	
パプリカ（赤・黄）	1/2個	
ズッキーニ	1/2本	
オリーブオイル	適量	

オペレーション	
①	パプリカ・ズッキーニ・タコを1cm角に切る
②	①をハーブ＆スパイス塩こうじに和える
③	②にオリーブオイルを和える
④	お皿に盛り付けて完成！

主要使用商品紹介

ハーブ＆スパイス塩こうじ1kg

商品特徴	商品特徴	商品特徴
ハーブスパイスの		
洋風塩こうじ！		
肉を柔らかくしながら		
味付けもこれ1本！		
漬け込み・和える・混ぜる		
など使用方法も様々！		

提案メーカー	平和食品工業株式会社

メニュー名	たまごまぜ麺				
ユーザーメニュー価格　約	700　円	調理時間約	8　分	カロリー約	680　kcal

メニューコンセプト
たまごかけご飯のように中華麺を卵に
絡めて食べる新感覚のまぜ麺メニュー
です。

使用食材	使用量	備考
たまごまぜ麺のたれ	30ml	
中華麺	1玉	
生卵（又は温泉卵）	1個	
焼豚	20g	
白髪ねぎ	10g	
ごま油	適量	
黒胡椒	適量	

オペレーション	
①	予め、白髪ねぎにごま油と黒胡椒を
	和えておきます。
②	中華麺を茹です。
③	丼に「たまごまぜ麺のたれ」を入れ
	しっかり湯切りした中華麺を入れます。
④	生卵（又は温泉卵）を乗せ、焼豚と
	①の白髪ねぎをトッピングします。

主要使用商品紹介

商品名					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	卵かけご飯のように				
	中華麺に卵を絡めて				
	食べる「たまごまぜ麺」				
	専用のたれです。				
	よく振ってからご使用				
	ください。				

提案メーカー	マニハ食品(株)

メニュー名	彩り野菜と豆腐のサラダ

ユーザーメニュー価格　約	120 円	調理時間約	2 分	カロリー約	95 kcal

メニューコンセプト
10種類の野菜が手軽に取れるサラダです。
かつおと昆布の出汁が効いた和風味なので
さっぱりといただけます。

使用食材	使用量	備考
ひじきと豆腐の８種の和さらだ	100ｇ	
水菜	5ｇ	
ミニトマト	1個	

オペレーション	
①	水菜はよく洗ってから３～４㎝に切っておく。
②	ミニトマトもよく洗い、４等分の櫛切りにする。
③	器に水菜を盛り、８種の和サラダを盛り付けてからミニトマトを散らす。

主要使用商品紹介					
ひじきと豆腐の８種の和さらだ					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	８品目の野菜が取れる薄味の和風サラダです。				

提案メーカー	㈱マリン・プロフーズ

メニュー名	緑黄色野菜入り　たまごよせ

ユーザーメニュー価格　約	89　円	調理時間約	30　分	カロリー約	271　kcal

（１人前）

※４人前

使用食材	使用量	備考
緑黄色野菜入りたまごよせ	8個	
じゃがいも　2個	240ｇ	
にんじん　1/2本	60ｇ	
キャベツ　1/4個	400ｇ	
玉ねぎ　1個	160ｇ	
水	800ｍｌ	
A		
コンソメ（固形）	2個	
塩	小さじ1/2	
こしょう	少々	

メニューコンセプト

体をじんわり温めてくれるポトフ。
お肉類の代わりに「緑黄色野菜入りたまごよせ」を入れてヘルシーにしました。
野菜をたっぷり摂れるのでお子様にもおすすめです。

オペレーション

1	じゃがいもは皮をむいて半分に切る。
	にんじんは乱切り、キャベツは芯を残して縦に4等分に切る。
	玉ねぎはくし切りにする。
2	鍋に水と1を入れ、やわらかくなるまで煮る。
3	緑黄色野菜入りたまごよせとAを2に入れ、さらに煮たら完成。

主要使用商品紹介

商品名					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	豆腐とすり身に 、たまごと豆乳を加え				
	ふんわりとした食感に仕上げました				

提案メーカー	マルコメ（株）

メニュー名	米糀ミルクのカフェラテ

ユーザーメニュー価格　約	500 円	調理時間約	1 分	カロリー約	144 kcal

メニューコンセプト

- 牛乳不使用
- 米糀ミルクで作るやさしいカフェラテです

オペレーション

1	グラスに氷を入れ、「米糀ミルク」を注ぐ
2	濃く淹れたコーヒーをゆっくり注ぎ入れる

使用食材	使用量	備考
米糀ミルク	200ml	
コーヒー	50ml	
氷	適宜	

主要使用商品紹介

商品名：米糀ミルク

商品特徴	商品特徴	商品特徴
植物性発酵飲料		
アレルゲンフリー		
主原料は米こうじ		
牛乳の代替えとして		

提案メーカー	マルハニチロ㈱

メニュー名	サクッとごぼうチップスサラダ

ユーザーメニュー価格　約	300 円	調理時間約	2 分	カロリー約	200 kcal

メニューコンセプト
サクッと食感がアクセントになる
やみつきの一品です。
ボリュームUPして食べ応えあるサラダです。

使用食材	使用量	備考
サクッとかる～いごぼうチップス	50g	
お好みのサラダ	適量	

オペレーション	
①	「サクッとかる～いごぼうチップス」を揚げる
	170℃　約１分30秒
②	サラダにトッピングして完成

主要使用商品紹介

商品名		
商品特徴	商品特徴	商品特徴
バッターを使わず		
パウダー衣で仕上げることで		
軽い食感を再現しました。		

提案メーカー	三島食品株式会社

メニュー名	・大豆と５種類野菜のサラダ（ブロッコリー入り）				
ユーザーメニュー価格　約	48　円	調理時間約	1　分	カロリー約	50.5　kcal

メニューコンセプト

ちょい足しすることで、彩りとボリューム感がアップ

簡単にアレンジメニューが出来ます。

使用食材	使用量	備考
大豆と5種野菜のサラダ	25g	
ブロッコリー	25g	

オペレーション

①	本商品を25g 器に用意
②	茹でてあるブロッコリーを用意
③	本商品とブロッコリーを和える

主要使用商品紹介

大豆と５種類野菜のサラダ

商品特徴	商品特徴	商品特徴
パンにもごはんにも合う味付け。		
食塩相当量を、		
100g当たり1g未満に設計。		
常温で保管できます		

提案メーカー	（株）Mizkan

メニュー名	温州みかんのハイボール

ユーザーメニュー価格　約	298 円	調理時間約	5 分	カロリー約	55 kcal

メニューコンセプト
温州みかんの優しい甘味が楽しめる
爽やかなハイボールです！

使用食材	使用量	備考
ﾌﾙｰﾃｨｽ　りんご酢温州みかん	25ml	
ウイスキー	12ml	
炭酸水	125ml	

オペレーション	
1	フルーティスりんご酢温州みかん、
	ウイスキー、炭酸水を合わせる。
2	グラスに１、氷を入れて静かに混ぜ、
	提供する。

主要使用商品紹介					
商品名					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	りんご酢をベースに、				
	和歌山県産温州みかん				
	果汁を加えて、飲み				
	やすく仕上げたビネ				
	ガードリンクです。				

提案メーカー	（株）Mizkan

メニュー名	柚子はちみつのハイボール

ユーザーメニュー価格　約	298 円	調理時間約	5 分	カロリー約	39 kcal

メニューコンセプト
柚子はちみつの優しい甘味が楽しめる
爽やかなハイボールです！

使用食材	使用量	備考
ﾌﾙｰﾃｨｽりんご酢柚子はちみつ	25ml	
ウイスキー	12ml	
炭酸水	125ml	

オペレーション	
1	フルーティスりんご酢柚子はちみつ、
	ウイスキー、炭酸水を合わせる。
2	グラスに１、氷を入れて静かに混ぜ
	提供する。

主要使用商品紹介					
商品名					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	りんご酢をベースに、				
	高知県産柚子果汁と				
	はちみつを加えて				
	飲みやすく仕上げた				
	ビネガードリンクです。				

提案メーカー	（株）Mizkan

メニュー名	とり天のゆずおろし

ユーザーメニュー価格　約	350 円	調理時間約	15 分	カロリー約	280 kcal

メニューコンセプト
とり天に爽やかなゆずおろしをのせると、
さっぱり召し上がることができます。

使用食材	使用量	備考
鶏の天ぷら（冷凍）	60g	
揚げ油	適量	
大根おろし	50g	
高知県産生ゆず果汁調味液	10ml	
小ねぎ	適量	

オペレーション	
1	鶏の天ぷらを規定通りに揚げる。
	大根おろし、高知県産生ゆず果汁調味液
	を混ぜ合わせる。
2	鶏の天ぷらを器に盛り、ゆずおろしを
	のせ、最後に小ねぎを散らす。

主要使用商品紹介

商品名					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	皮ごと丸搾りした高知県産				
	ゆず果汁に醸造酢、				
	砂糖、食塩を加えた、				
	ゆずの爽やかな風味				
	が特徴の調味液です。				

提案メーカー	ヤマサ醤油㈱

メニュー名	三角クラフトコーラ				
ユーザーメニュー価格　約	600　円	調理時間約	1　分	カロリー約	145　kcal

メニューコンセプト
自分で仕上げるクラフトコーラ！
7種のスパイスが織りなす、奥深くさわやかな
味わいで食事との相性抜群です。

使用食材	使用量	備考
三角クラフトコーラ	1本	
炭酸水	200ML	

オペレーション	
①	氷の入った炭酸水と三角クラフトコーラを用意する。
②	三角クラフトコーラ1本を良く振り全て入れてマドラーでかき混ぜる。

主要使用商品紹介					
三角クラフトコーラ					
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	7種のスパイスでさっぱりスパイシーな味わいのヤマサオリジナルの「クラフトコーラベース」です。				

提案メーカー	株式会社　ﾔﾖｲｻﾝﾌｰｽﾞ

メニュー名	SF食ﾊﾟﾝ風ﾑｰｽ～抹茶黒みつﾄｰｽﾄ風～

ユーザーメニュー価格　約	円	調理時間約	5	分	カロリー約	206	kcal

メニューコンセプト
朝や忙しい時間帯でも時間をかけずに
簡単ｵﾍﾟﾚｰｼｮﾝでﾃﾞｻﾞｰﾄが
完成します！！

使用食材	使用量	備考
SF食ﾊﾟﾝ風ﾑｰｽ45	45g	
SFとけないｱｲｽ風ﾃﾞｻﾞｰﾄ35（抹茶）	10ｇ	
ﾎｲｯﾌﾟｸﾘｰﾑ	10ｇ	
黒みつ	2ｇ	

オペレーション	
①	『SF食ﾊﾟﾝ風ﾑｰｽ45』は自然解凍する。
②	『SFとけないｱｲｽ風ﾃﾞｻﾞｰﾄ35（抹茶）』を『SF食ﾊﾟﾝ風ﾑｰｽ45』の中央にｽﾌﾟｰﾝ等ですくって中央に盛り付ける。
③	黒みつをかけ、ﾎｲｯﾌﾟｸﾘｰﾑを絞れば完成。

主要使用商品紹介

商品名			
	商品特徴		商品特徴
	食ﾊﾟﾝの風味をｲﾒｰｼﾞした		室温でも液状になりにくく
	ﾑｰｽです。		なめらかな食感を維持する
	甘味を抑えた味付けで		ﾃﾞｻﾞｰﾄです。
	ｻﾝﾄﾞｳｨｯﾁやﾃﾞｻﾞｰﾄ		静岡県産の抹茶を
	としてもおすすめです。		使い香り高く仕上げました。

	商品特徴

提案メーカー	理研ビタミン㈱

メニュー名	まぜそば　濃厚魚介醤油

ユーザーメニュー価格　約	202 円	調理時間約	20 分	カロリー約	568 kcal

メニューコンセプト
風味豊かな濃厚魚介醤油の香味が食欲をそそる
まぜそばです。お好みでラー油・酢・鰹節を
かけて味変しながら食べるのもおすすめです。

使用食材	使用量	備考
キャベツ	70	
にんじん	5	
もやし	30	
サラダ油	5	
(A)中華だし	2	
(A)水	10	
冷凍中華麺(極太)	1玉	
まぜそばのたれ	35	
メンマ	10	
チャーシュー	30	
小ねぎ	10	
フライドオニオン	10	
温泉卵	1個	

オペレーション	
①	キャベツは1口大のざく切り、にんじんは
	細切りにする。
②	フライパンにサラダ油を熱し①・もやし
	を炒め、よく溶いた(A)で味付けをして
	取り出す。
③	冷凍中華麺をゆで、まぜそばのたれ
	濃厚魚介醤油を混ぜ合わせたら器に盛る
④	麺に②、メンマ・チャーシュー・小ねぎ
	フライドオニオン・温泉卵をトッピング。

主要使用商品紹介

まぜそばのたれ濃厚魚介醤油		中華だし			
	商品特徴		商品特徴		商品特徴
	鰹節・煮干し粉を		豚・鶏の旨味を		
	ふんだんに使い		ベースに生姜や		
	この一本でまぜそば		にんにくの風味を		
	の味が決まります。		程よく加えた中華だし		
			です。		

提案メーカー	㈱ロッテ

メニュー名	和紅茶のどら焼きプレート

ユーザーメニュー価格　約	600　円	調理時間約	3　分	カロリー約	kcal

メニューコンセプト
和紅茶アイスを使用し、和テイストを
コンセプトとした、どら焼き風アイスクリーム
です。

使用食材	使用量	備考
匠のジェラート茶師十段監修和紅茶	No18	ディッシャー使用
どら焼き生地	2枚	
小倉あん	30g	
冷凍白玉（抹茶）	2粒	
苺	1個	

オペレーション	
1	皿にどら焼きの生地を置く
2	匠のジェラート　茶師十段監修和紅茶を盛る
3	小倉あん、冷凍白玉を盛る
4	カットした苺を飾る
5	もう1枚のどら焼きの生地を添える

主要使用商品紹介

匠のジェラート　茶師十段監修和紅茶

商品特徴	商品特徴	商品特徴
国産茶葉を使用した		
和紅茶に牛乳を		
あわせたミルク		
ティーの味わい		