

SANDWICH of the Month

「野菜のフォカッチャ・ピザ」

季節の野菜をふんだんに使ったフォカッチャに『のび〜るとろりんチーズソース』をトッピングすると、つややかで食欲をそそる仕上がりに。カボチャはオリーブオイルとオレンジの皮に漬けて加熱し、一層おいしく。

【材料1個分】

フォカッチャ	1個
赤・黄パプリカ	各2g
かぼちゃスライス	10g
ブロッコリー	3房
のび〜るとろりんチーズソース	20g
白髪ネギ	適量
ピンクペッパー	適量



タナカフーズ
が提案

春を告げるサンドイッチ

なめらかなチーズの食感を生かした フレッシュな2種

高い機能性を持つ製パン・製菓用フラワーペーストなどを数多く製造する田中食品興業所(田中利明社長) から、春を告げるサンドイッチ2品を紹介。



「ハム&フレッシュベジ・ベークル」

「フレッシュ野菜×とろけるチーズ」で、ベークルの“もちもち食感”を生かしたアレンジアイテムに。赤パプリカはオーブンで焦げ目がつくまで焼き、氷水で冷やして皮を取り除くと甘味が増す。

【材料1個分】

ベークル	1個
レタス	2~3枚
赤パプリカ	1/8個
トマトスライス	2枚
ロースハム	3枚
のび〜るとろりんチーズソース	20g
ブラックペッパー	適量
チャービル	適量

今回、味の決め手となる素材は、『のび〜るとろりんチーズソース』。20℃から30℃の常温温度帯で最も良好な伸びを発揮し、時間が経ってもなめらかな状態が続くので、アイデア次第で無限の可能性が広がる。「とろけるチーズとシャキシャキとした生野菜といった、ありそうでなかった組み合わせも可能となりフレッシュなサンドイッチやサラダに、さらにジューシーさをプラスすることができる」と同社。とても濃厚な風味があるため、ハム、ソーセージなどの蓄肉類やカレーなどと合わせても、素材を引き立てるチーズの風味が十分に楽しめることに加え、冷凍食品などの成型冷凍商品への使用も可能。

■田中食品興業所本社
TEL.072-238-0281(代表)