

業界注目の商品

日清オイリオグループが提案する

# 「BOSCO オリーブオイルを使った フォカッチャとサンドイッチ」

フォカッチャとサンドイッチのレシピはP28～29に掲載。

『BOSCO エキストラバージンオリーブオイル』と『日清ロイヤルポンド510CP』を使った、

## 「トマトとオリーブの フォカッチャ」

「BOSCO エキストラバージンオリーブオイル」のフルティで豊潤な味わいを贅沢に楽しめる、ランチ、ディナーに最適なフォカッチャ。オリーブオイル、セミドライトマト、オリーブの実を練り込み、地中海の味覚をギュッと詰め込んだ、食欲をそそるイタリアンなパン。コンパウンドマーガリン「日清ロイヤルポンド510CP」のナチュラルなバターミルク風味がアクセント。

ランチ、ディナーに提案  
したいイタリアンなパン



ディルを使った  
爽やかサンド

『日清ソフキープ300』を練り込んだソフトフランス。サンドイッチのソースとマリネに『BOSCO エキストラバージンオリーブオイル』を使用

## 「ディルオリーブソースと 生ハムのサンドイッチ」

ソフトフランスに生ハム、モッツァレラチーズ、オニオンマリネをサンドして、爽やかなディルオリーブソースをかけて仕上げたサンドイッチ。ディルには鎮静作用があり、胃腸の不快感を和らげ腸内ガスを軽減するといわれている。パンに酵素入りマーガリン「日清ソフキープ300」を練り込むことで通常よりもパサつきを抑えられる。