

クリーミーボロネーゼ 【タリオリー二】







ポルチーニクリーム 【フェットチーネ】







小海老のトマトクリーム 【タリオリーニ】







クリーミーカルボナーラ 【スパゲティ 1.7mm】

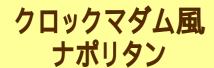








ソテーナポリタン 【スパゲティ 2.2mm】





## デンマーク風オープンサンド (スモーブロー)





グリル野菜のボンゴレビアンコ 【リングイーネ】







黄色パプリカのクリームソース 【ペンネリガーテ】







クリーミーボロネーゼ 【タリオリー二】

### クリーミーボロネーゼの カフェプレート



#### 【材料】3食分

クリーミーボロネーゼ ······1袋(95g×3) HQクリームソース・35g×3 シュレットチーズ · 15g×3 マヨネーズ ・・・・・・ 5g×3 サラダ · · · · · · · 20g×3 ミニトマト · · · · · 2ヶ分×3 ドレッシング(お好み) 歯量 パン(マロングラッセノア) 

#### \*使用ココットの大きさ 直径9cm(外)、8cm(内)、高さ5cm

#### 【作り方】

- 1 クリーミーボロネーゼを電子レンジにかける。
- 2 ココットに、クリームソース・クリーミーボロネーゼ・ シュレットチーズ・マヨネーズの順に入れ、200度5分 位焼成。
- 3 皿に、1・サラダ・縦半分にカットしたミニトマト・パ ンを添える。

### クリーミーボロネーゼ ~ ミニトマト & ブロッコリーを載せて ~



### 【材料】

クリーミーボロネーゼ・ 1袋 ブロッコリー・・・・・2~3房 ミニトマト ・・・・・・・・ 1ヶ パルミジャーノレジャーノ チーズ・・・・・・・ 大1

- 1 クリーミーボロネーゼを電子レンジにかける。
- 2 皿に盛り、パルミジャーノレジャーノチーズをかけ、茹 でたブロッコリー・縦4等分にカットしたミニトマトで 飾る。





ポルチーニクリーム 【フェットチーネ】

### ジャパニーズ風 ポルチーニクリーム



#### 【材料】

ポルチーニクリーム・・・ 1袋 抹茶パウダー・・・・・・小1 こぶ茶 ・・・・・・・ 小1/2 煎茶の茶葉・・・・・・・適量 パン(レストランバタール) 

#### 【作り方】

- 1 ポルチーニクリームを雷子レンジにかける。
- 2 1に、抹茶パウダー・こぶ茶を入れて、トングでやさし く混ぜる。
- 3 皿に盛り、煎茶をトッピングし、パンを添える。

### ポルチーニ抹茶クリーム ワッフルのっけ



#### 【材料】2食分

ポルチーニクリーム・・・ 1袋 抹茶パウダー・・・・・・小1 水 ………………適量 牛乳. ····· 50ml 黒こしょう ・・・・・・・ 適量 ワッフル ······ 1枚x2 ホイップクリーム(甘味なし) イタリアンパセリ・1トッピング メープルシロップ・お好み量

- 1 ポルチーニクリームを電子レンジにかける。
- 2 抹茶パウダーを適量の水で溶いて置く。
- 3 フライパンに薄力粉を入れ、軽く炒めてから牛乳を入れ、 なめらかになったら2を入れる。
- 4 1と絡める。
- 5 皿に、ワッフル・**4**の半量をのせ、ホイップクリームを 添え、黒こしょう・抹茶パウダーで飾る。





小海老のトマトクリーム 【タリオリーニ】

### 小海老&モッツアレラチーズの トマトクリーム



#### 【材料】

小海老のトマトクリーム
· · · · · · · · · · · · 4袋
小松菜 ·····30g
モッツアレラチーズ(ハート)
・・・・・・・・・・・・・・・ 3ケ
黒こしょう ・・・・・・・ 適量
お好みのパン・・・・・適量

#### 【作り方】

- 1 小海老のトマトクリームを電子レンジにかける。
- 2 食べやすい大きさにカットし、茹でた小松菜を1に入れ 混ぜる。
- 3 皿に盛り、モッツアレラチーズ・黒こしょうで飾り、お 好みのパンを添える。

### 小海老の トマトクリームサンド



#### 【材料】5食分

小海老のトマトクリーム ····· 57g×5(1袋) ドックパン ・・・・・・ 5ヶ ブラックタイガー・・・2尾×2 EX.Vオリーブオイル・2g×5 アスパラガス · · · 3~4本×3 イタリアンパセリ ・・・・ 2枚 黒こしょう ・・・・・・ 適量

- 1 小海老のトマトクリームを電子レンジにかける。
- 2 アスパラガスは、2~3等分にカットし、茹でておく。
- 3 ブラックタイガーも茹でておく。
- 4 ドックパンに、EX.Vオリーブオイルをぬり、1を挟む。
- 5 2 ケは、ブラックタイガー・イタリアンパセリを飾り、 残りの3ケは、アスパラガスを飾る。
- 6 黒こしょうをふる。

## レシピ編



クリーミーカルボナーラ 【スパゲティ 1.7mm】

### カルボナーラパスタグラタン



#### 【材料】大盛り(40×24×H5cm)

(1食分)	(大皿)
クリーミーカルボ ナーラ	
· · · · · · · · · · · · · 1袋	2袋
玉ねぎ ····· 27g	50g
卵(L) · · · · · · · 1/2ヶ	1ヶ
シュレットチーズ ・・・・ 25g	190g
ミニトマト ・・・・・・・2ヶ分	4ヶ分
ブロッコリー ・・・・・・・	22g
パルミジャーノレジャーノ	
チーズ ・・・・・・・・6g	12g
黒こしょう ・・・・・・・適量	適量

#### 【作り方】

- 1 クリーミーカルボナーラを電子レンジにかける。
- 2 グラタン皿に、薄くスライスした玉ねぎ・1・溶き卵・シュレットチーズ・縦4等分にカットしたミニトマト・(大皿の場合はブロッコリー)・パルミジャーノレジャーノチーズの順に入れ、200度10~12分焼成。
- 3 黒こしょうをふる。
  - \*パーティーメニューには、大きなグラタン皿で作製。

### カルポナーラフリット



### 【材料】

クリーミーカルボナーラ・ 1袋
薄力粉適量
パン粉 ・・・・・・・・・ 適量
溶き卵 ・・・・・・・・ 1~2ヶ
揚げ油(EX.Vオリーブオイル)・適量
レモン ・・・・・・・・ 2/6ヶ
イタリアンパセリ・・1トッピング

#### 【作り方】

- 1 クリーミーカルボナーラを電子レンジにかけ、冷ます。
- 2 フォークを使って巻、丸型に成形し、ラップに包む。
- 3 薄力粉・溶き卵・パン粉の順につけ、もう一度形を整え、 180度できつね色に揚げる。
- 4 皿に盛り、レモン・イタリアンパセリで飾る。

### クリーミーカルボナーラ カフェプレート



#### 【材料】

クリーミーカルボナーラ · 1袋 サラダ · · · · · · 20g お好みのパン(ライブレッド、 イチジクとクルミ) · · · · 適量

- 1 クリーミーカルボナーラを電子レンジにかける。
- 2 皿に、1を手前に盛り、サラダ・パンを添える





ソテーナポリタン 【スパゲティ 2.2mm】

### クロックマダム風 ナポリタン



#### 【材料】2食分

ソテーナポリタン ・・・・ 1袋 食パン(6枚切り)・・・2枚×2 食塩不使用バター・10g×2 スライスチーズ · · · 1枚×2 目玉焼き · · · · · · 1 ケ x 2 サラダ · · · · · · 10g×2

#### 【作り方】

- 1 目玉焼きを作り、直径6cmに整える。
- 2 食パン 2 枚分に、直径 6 cmのセルクルを使って、中央を 抜く。
- 3 バターをぬり、トーストする。
- 4 ソテーナポリタンを電子レンジにかける。
- 5 中央を抜いていない食パンに、4を半量ずつ盛り、2の 食パン・サラダの順にのせる。
- 6 皿に5をのせ、右側に丸く抜いた食パン・1の目玉焼き をのせ、黒こしょうをふる。

## デンマーク風オープンサンド (スモーブロー)



#### 【材料】11ヶ分

ソテーナポリタン・・・・ 1袋 小角プレーン食パン・11枚 食塩不使用バター・・・・ 15g ウズラの目玉焼き・・・11ヶ サラダ ····· 15~20g位

- 1 ウズラの目玉焼きを作る。
- 2 小角プレーン食パンに、バターをぬり、トーストする。
- 3 ソテーナポリタンを電子レンジにかける。
- 4 2の食パンの上に3・1の順にのせ、黒こしょうをふる。
- 5 皿に並べ、サラダを添える。





グリル野菜のボンゴレビアンコ 【リングイーネ】

### グリル野菜のボンゴレビアンコ (味噌仕立て)



#### 【材料】

グリル野菜のボンゴレビア
ンコ・・・・・・・ 1袋
味噌 ・・・・・・・・ 大1
日本酒 … 大2
ブラックオリーブ(スライス)
・・・・・・・・・・8カット
イタリアンパセリ ・・・・ 4枚

#### 【作り方】

- 1 グリル野菜のボンゴレビアンコを電子レンジにかける。
- 2 1の袋を開け、味噌・日本酒を入れ、トングで混ぜる。
- 3 皿に盛り、ブラックオリーブ・イタリアンパセリで飾る。

### グリル野菜の ボンゴレビアンコサンド



#### 【材料】2ヶ分

グリル野菜のボンゴレビア ンコ・・・・・・・・・・・ 1袋 ミッドグラハム(スタイル ブレッド) ・・・・・・・・2ヶ 食塩不使用バター・・・5g×2 イタリアンパセリ・2トッピング サラダ · · · · · · · · 10g×2

- 1 グリル野菜のボンゴレビアンコを電子レンジにかける。
- 2 グラハムパンを横2等分にし、バターをぬり、トースト する。
- 3 1をのせ、サンドし、イタリアンパセリを飾る
- 4 サラダを添える。





黄色パプリカのクリームソース 【ペンネリガーテ】

### 黄色パプリカの クリームソース焼カレー



#### 【材料】

黄色パプリカのクリーム
ソース・・・・・・・・1袋
カレーソース(ゴールデン
カレー)・・・・大195g(1袋)
マヨネーズ ・・・・・・ 19g
シュレットチーズ · · · · 40g
パン粉 · · · · · · 1g
パセリ ・・・・・・・ 2つまみ

#### 【作り方】

- 1 黄色パプリカのクリームソースを少々短めに電子レンジ にかける。
- 2 グラタン皿に、1・カレーソース・シュレットチーズ・ マヨネーズの順にのせ、200度 7~10分位焼成。
- 3 パセリをトッピングする。

### 黄色パプリカのクリームソース ~ お酒とともに~



#### 【材料】

黄色パプリカのクリーム ソース・・・・・・・・・ 1袋 枝付きトマト · 7ヶ位(58g) パプリカ(赤)・・・・ 1/8ヶ分 ゴルゴンゾーラチーズ・11g ゴーダチーズ · · · · · · 11g ブラックオリーブ・・・・ 4粒

- 1 黄色パプリカのクリームソースを電子レンジにかける。
- 2 カクテルグラスに、1と星型に抜いたパプリカを飾る。
- 3 枝付きトマト・チーズ2種・ピックに刺したブラックオ リーブを飾る。