



おにぎり特集



パインが甘酸っぱい 肉巻きおにぎり



トッピングDX
ゴールデンパインアップル
500g×12袋入り 常温
甘さのしっかりある、本来の
果実感にこだわったソースです



材料

(1人分)
ごはん 100g
豚バラ肉 80g

醤油 大さじ2
酒 大さじ1
砂糖 小さじ2
トッピングDX
ゴールデンパインアップル
大さじ1

いりごま 適量

作り方

- 1 俵型のおにぎりを作り、豚バラ肉を巻き付ける
- 2 1を油（分量外）をひいたフライパンで焼き、調味料を入れて照りが出るまで加熱する
- 3 お好みでいりごまを振る

たっぷりチーズソースで ピラフおにぎり

チーズソース
800g×10袋入り 常温
CHEDDARチーズをベースにした
使いやすいリキッドタイプです



材料

(2個分)
ごはん 200g
玉ねぎ ½個
ベーコン 30g
パセリ 適量
バター 10g
塩コショウ 適量

チーズソース 160g

作り方

- 1 バターでベーコン、玉ねぎを炒め、玉ねぎが透明になったらごはんを加え、塩コショウで味を調える
- 2 1に刻んだパセリを混ぜ合わせる
- 3 ラップで2を丸め、皿に盛り、チーズソースをかける



柚子で爽やか 味噌焼きおにぎり

マイクロピューレゆず
300g×12袋入り 冷凍
ゆずを果実丸ごと超微細化処理
によりピューレ状にしました



材料

(3個分)
ごはん 300g
マイクロピューレゆず
40g
味噌 200g
砂糖 40g
みりん 40ml

作り方

- 1 マイクロピューレゆず、味噌、砂糖、みりんをよく混ぜてから加熱し、水分が少なくなりトロみが出るまで煮詰める
- 2 おにぎりを作りトースターで焼き、焼き目がついてきたら1を塗り、味噌に焦げ目がつくまでさらに焼く





マイクロピューレ 柚子でもう 1 品！

簡単大根浅漬け

マイクロピューレゆず
300g×12袋入り 冷凍
ゆずを果実丸ごと超微細化処理
によりピューレ状にしました



材料

(作りやすい分量)
大根 300g

マイクロピューレゆず 30g
塩昆布 20g
砂糖 大さじ2
塩 小さじ1

作り方

- 1 大根はいちょう切りにしておく
- 2 袋に材料をすべて入れ、1時間程度漬け込む



白菜や人参など他の野菜でも
おいしく仕上がります♪

▶ ごはんメニューにも合う！緑茶×フルーツティーアレンジ ◀

ピーチの香り豊かな ピーチグリーンティー



IQFアメリカンホワイトピーチスライス
500g×18袋入り 冷凍
アメリカ産ホワイトピーチをくし形にカット
歯ごたえのある食感が特徴です

フローズンスムージーベース
ピーチ
1000ml×12本入り 常温
氷と①：①でブレンダーにかけると簡単に
フローズンスムージーができあがります
もも果汁30%使用（2倍希釈時）



材料

作り方

- | | | |
|----------------|---|----------------|
| フローズンスムージーベース | 1 | フローズンスムージーベース |
| ピーチ 45ml | | ピーチ、冷たい緑茶を注ぐ |
| 冷たい緑茶 135ml | | |
| IQFホワイトピーチスライス | 2 | IQFホワイトピーチスライス |
| 30g | | をのせる |

グレープのすっきりした甘み グレープグリーンティー



70%ホワイトグレープドリンク
1000ml×12本入り 常温
白ワインを飲んでいるかのような色合いと
すっきり感が特徴



材料

作り方

- | | | |
|-----------------|---|---------------|
| 70%ホワイトグレープドリンク | 1 | 70%ホワイトグレープ |
| 60ml | | ドリンク、冷たい緑茶を注ぐ |
| 冷たい緑茶 120ml | | |
| ローズマリー 1本 | 2 | ローズマリーを添える |