

2024

# トレンドドリンク&フード予測

## 01 コーンラテ

ネクスト韓国グルメは「とうもろこし」！？

とうもろこしの優しい甘さがクセになる、新しいドリンクです

(作りやすい分量)

コーン缶 (ホール・水ごと) 190g  
 カフェ用フレーバーソース ホワイトチョコレート 50g

牛乳 130ml  
 ホイップクリーム 適量  
 カフェ用フレーバーソース ホワイトチョコレート 10ml

- ① フードプロセッサーにコーン缶とカフェ用フレーバーソースホワイトチョコレートを入れ、攪拌する
- ② グラスに①を40gと牛乳を注ぎ、ホイップクリーム、カフェ用フレーバーソースホワイトチョコレートをトッピングする

POINT

- ・牛乳を105mlに減らし、濃縮コーヒーを35ml足してアレンジ！
- ・塩少々を振りかけても◎



カフェ用フレーバーソース  
 ホワイトチョコレート  
 500ml×12本入り 常温  
 “混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な使い方  
 でオリジナリティーのあるメニューに。  
 ココアバター使用。



濃縮コーヒー  
 500ml×12本入り 常温  
 4倍希釈の濃縮コーヒー1に対し、  
 水または牛乳3を加え、よく混ぜてお召し  
 上がり下さい。デザートにもご使用いた  
 だけます。

## 02 クロックマダム

今年やってくる一大イベントを前に、

フランスの人々に親しまれる定番メニューに注目！！

《チーズソース》(作りやすい分量)

TUFホワイトチーズソース 200g  
 お湯 600ml  
 温めた牛乳 200ml

《クロックマダム》(1人前)

フランスパン (1cmスライス) 2枚  
 ロースハム 2枚  
 ☆チーズソース 15g  
 溶けるチーズ 20g  
 卵 1個  
 粒マスタード・黒こしょう 適量

- ① チーズソースを作る。ボウルにお湯と温めた牛乳を入れ、TUFホワイトチーズソースを少しずつ加えながら泡だて器でよく混ぜ、チーズソースを作る
- ② フランスパンに粒マスタードを塗り、ロースハム、①20g、フランスパン、①15g、溶けるチーズを順に重ねる
- ③ トースターで焼き目がつくまで焼く
- ④ 目玉焼きを作り、③の上にのせ、お好みで黒こしょうを振る

TUFホワイトチーズソース  
 200g×24袋入り 常温  
 パルメザンチーズ、チェダーチーズを使用  
 したリッチでクリーミーなチーズソース。  
 まるやかで優しい味わいが特徴。

関連商品

TUFチーズソース  
 200g×24袋入り 常温  
 チェダーチーズ、ブルーチーズを使用した  
 リッチでクリーミーなチーズソース。  
 定番でなじみ深い味わいが特徴。

チーズソース  
 800g×10袋入り 常温  
 チェダーチーズベースの濃厚なチーズソ  
 ース。そのまま使えるリキッドタイプ。

## 03 アジアン粥

中華粥をアレンジした“アジアン粥”が流行の予感??台湾唐揚げ大鶏排（ダージーパイ）でボリュームたっぷりアレンジ♪

(2人分)



☆ 鶏むね肉	1枚
醤油・酒	大さじ1
にんにく・生姜（すりおろし）	小さじ1/2
砂糖	小さじ1
五香粉・鶏がらスープの素	小さじ1/4
塩こしょう	少々
片栗粉	適量
揚げ油	適量
米	100g
鶏がらスープの素	小さじ1/2
水	1000ml
アボカドハーフカット	2個
IQFレモンウェッジ	2個
パクチー	お好みの量

- ① 鶏むね肉は観音開きにし肉を薄くしておき、袋に入れ☆と一緒に揉み込み30分おく
- ② 漬けた肉に片栗粉を多めにまぶし、160℃の油で片面4分ずつ、180℃に上げて片面90秒ずつ揚げておく
- ③ 米を研ぎ、30分吸水させる
- ④ 鍋に水と鶏がらスープを入れ沸騰させ、③を入れ再び沸騰したら軽く混ぜて弱火で40分煮る
- ⑤ 器に④、解凍しスライスしたアボカドハーフカット、②、パクチー、IQFレモンウェッジをのせる



**アボカドハーフカット**  
170g（ハーフカット4個）×24箱  
メキシコ産アボカドを半割にし、くり抜いた果肉をロスの出にくい個包装にしました。



**IQFレモンウェッジカット**  
500g×18袋入り 冷凍  
南アフリカ産レモンを使いやすくし切りにカットしました。料理やドリンクなど広い用途でお使いいただけます。

## 04 ティーエード

たっぷりのフルーツで作ったエードを紅茶に合わせてフルーティーでリッチな味わいのフルーツティーに♪

(作りやすい分量)



ティーバッグ	1個
お湯	120ml
IQFフルーツ各種	300g
フルーツデザートクリエーター	200g

- ① 電子レンジで500w90秒温めたフルーツデザートクリエーターにIQFフルーツを混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やしておく
- ② ティーバッグにお湯を注ぎ、濃いめに抽出したら氷を30g入れ急冷する
- ③ 氷を入れたグラスに②、①30gを注ぐ

POINT

(上画像左) IQFホワイトピーチダイス×IQFレッドラズベリー  
(上画像右) IQFゴールデンパインアップルダイス×IQFキウイフルーツダイス  
(下画像) ホットでもおいしくお召上がりいただけます♪



**フルーツデザートクリエーター**  
1L×12本入り 常温  
お好みのフルーツと合わせることで、自然な粘性と甘味のフレッシュ感あふれるオリジナルのフルーツソースが仕上がります。



**IQFフルーツシリーズ**  
500g×18袋（300g×30袋）入り 冷凍  
ロスが出づらく使いやすい冷凍フルーツシリーズです。ベリー・トロピカル・シトラス等多種取り揃えております。