

春野菜のレモンチーズクリームパスタ



材料 (2人前)

パスタ・180g、ベーコン30g、アスパラ・4本
キャベツ・200g、IQFレモンスライス・適量、

〈パスタソース〉

★ 生クリーム・100ml、牛乳・50ml、
TUFホワイトチーズソース・50g、塩コショウ・少々

- ① パスタ、アスパラを茹でる
- ② ベーコン、アスパラを炒め塩コショウで味付けする。
- ③ ★を鍋に入れ加熱しながらダマにならないよう混ぜ合わせる。
- ④ パスタ、ソース、具材を和え盛り付け、レモンスライスをとッピング。

チキンのオレンジ煮



材料 (2人前)

鶏むね肉・300g、にんにく・1かけ、オリーブオイル・60g、塩コショウ
ローズマリー・各適量、IQFレモンスライス・適量

〈ソース〉

★ フロリダオレンジ100%ジュース・300ml、★水・100ml、
白ワイン・100ml、★IQFオレンジセグメントチャック・50g、
コンソメキューブ・1個

- ① 鶏肉に塩こしょう、ローズマリー、にんにくで味を付け、オリーブオイルで焼き目をつける。
- ② ★を鍋に入れ、煮汁が半分くらいになるまで煮込む。
- ③ 肉をカットし盛り付けソースをかけ、レモンスライスをとッピング。

スプリングサラダ
～さくらドレッシング～



材料

〈ドレッシング〉

★ オリーブオイル・60g、マヨネーズ・45g
カフェ用ソースさくら・30g、塩コショウ・少々
100%レモン・30g

- ① ★を全て混ぜ合わせる。
- ② お好みの野菜を盛り付け、ドレッシングをかける。

※赤字は当社商品

桜スパークリングドリンク

アルコールを入れて、カクテルにしてもおすすめです



材料

カフェ用ソースさくら・・・20ml、サイダー・・・100ml、桜花、金平糖・・・適量

- ①材料を全て注ぎ、桜花、金平糖をトッピング。

さくらミルクプリン

ふんわり桜の風味が楽しめます



材料 (2個分)

★ { やわらかムースベースNF・・・100ml、牛乳・・・100ml
カフェ用ソースさくら・・・20ml、

板ホワイトチョコレート、桜花・・・適量

- ① ★をよく混ぜ合わせる。
- ② ①を器に盛りつけ、刻んだ板チョコ、桜花をトッピング。

フラワーソーダ

エディブルフラワーで華やかに♪



材料

モナジュエルベリールージュ、シャンパンゴールド・・・各30g
★エルダーフラワーシロップ・・・20ml、★炭酸水・・・120ml
エディブルフラワー・・・適量

- ① モナジュエルをグラスに入れる。
- ② ★を注ぎ、エディブルフラワーをトッピング。

※赤字は当社商品