



シャンピニオンの醸し出す芳醇な香り

クリーミー シャンピニオンソース



ふっくらオムレツ きのご香るソースとともに

フランス発祥

マッシュルームなどの
きのこ類を使用した
調味料「デュクセル」を
イメージしたクリーミーで
濃厚な味わいです。

奥行きのある 味わい

マッシュルームや
ポルチーニ、
香味野菜の香りと
旨味をきかせました。

幅広いメニューに

肉や魚介類のソテー、
オムレツ、パスタなどの
ソースにおすすめです。
牛乳で伸ばして
スープとしてもどうぞ。

荷姿 535g×12

**賞味
期間** 冷蔵 製造日+150日

商品コード	15106	JANコード	4971880151068
原材料名	食用植物油脂、乳等を主要原料とする食品、発酵調味料、マッシュルームエキス、マッシュルームソース、砂糖、食塩、おろしにんにく、乳たんぱく、ポルチーニペースト／増粘剤（加工デンプン、キサンタン）、酒精、調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む）		

栄養成分表示 大さじ約1杯（15g）当たり エネルギー29kcal、たんぱく質0.4g、脂質2.2g、炭水化物1.8g、食塩相当量0.4g

この表示値は、目安です。

おすすめアレンジレシピ

※メニュー名は参考例です。

※下記以外にも多数のレシピをご用意しております。お気軽に担当営業へお問い合わせください。

ふっくらオムレツ きのこと香るソースとともに

ふっくらオムレツに、マッシュルーム（仏名シャンピニオン）やポルチーニ、各種香味野菜の香りと旨味をきかせた奥行きのある味わいのきのこたっぷりのソースをあわせました。



■作り方

①全卵、牛乳、塩・こしょうを混ぜ合わせる。

②フライパンを熱し、バターを溶かして①を入れてオムレツを作り皿に盛る。

③油を熱したフライパンでホワイトマッシュルームを炒め、クリーミーシャンピニオンソースを入れて、手早く混ぜ合わせる。

④③を②にかけ、ペビーリーフを添える。

■材料(1人分)	調理方法	切り方	重量
全卵			100g
牛乳			15g
塩・こしょう			少々
バター			少々
ホワイトマッシュルーム（生）		1/4切り	35g
○クリーミーシャンピニオンソース			50g
ペビーリーフ			10g

鶏もも肉のロースト クリーミーシャンピニオンソース

表面がパリッとした鶏もも肉のローストに、エリンギ、マッシュルームが入った具だくさんのクリームソースをたっぷりとかけた1品です。



■作り方

①フライパンにエキストラバージンオリーブオイルを熱し、鶏もも肉をソテーし、お皿に盛り付ける。

②①で使ったフライパンに、エリンギ、ブラウンマッシュルームを入れて炒め、クリーミーシャンピニオンソース、生クリーム（動物性）を加え煮詰める。

③②のソースを①にかける。

■材料(1皿分)	調理方法	切り方	重量
エキストラバージンオリーブオイル			10g
鶏もも肉			1枚
エリンギ		5mmダイス	14g
ブラウンマッシュルーム（生）		2mmスライス	11g
○クリーミーシャンピニオンソース			18g
生クリーム（動物性）			7g
フライドポテト（ストレートカット）	揚げる		60g
サニーレタス		一口大	20g
ペビーリーフ			15g
トマト		1cmダイス	20g
パルメザンチーズ			2g
●チルドドレッシングフレンチオニオン			10g

バター香るきのこクリームのパスタ

バターの香りが食欲をそそるきのこのパスタです。ポルチーニとマッシュルームが入ったソースを使用し、リッチに仕上げています。



■作り方

①スパゲッティにバターソースを絡める。

②ソース部の材料を鍋に入れ、加熱しながら混ぜ合わせる。

③①を容器に盛り付け、②をかける。

④トッピングのエリンギ、しめじ、ベーコンブロックを全体にのせ、パセリをのせる。

■材料(1人分)	調理方法	切り方	重量
スパゲッティ	ボイル		250g
●バターソース			10g
<ソース部>			80g
○クリーミーシャンピニオンソース			57g
牛乳			7g
生クリーム（動物性）			14g
澱粉			2g
<トッピング>			
エリンギ	炒める	スライス	12g
しめじ	炒める	小房	28g
ベーコンブロック	炒める	拍子木切り	10g
パセリ（乾燥）			適宜

茸とシャンピニオンソースのデニッシュピザ

マッシュルームの風味豊かなシャンピニオンソースを使用し、3種のきのこをトッピングした香り豊かなデニッシュピザです。



■作り方

①デニッシュ生地を天板に並べ、二次発酵させる。

②二次発酵後、クリーミーシャンピニオンソースを塗り、和風きのこミックスをのせる。

| ベーコンスライス | | のせ | シュレッドチーズをちらし、パルメザンチーズをふりかける。 |
| ④200℃のオーブンで10分程焼成する。 |

■材料(1個分)	調理方法	切り方	重量
デニッシュ生地（5*15cm）			1枚
○クリーミーシャンピニオンソース			10g
●和風きのこミックス			15g
ベーコンスライス		短冊切り	8g
シュレッドチーズ			3g
パルメザンチーズ			適量



レシピや商品情報などお役立ち情報満載！

お問い合わせ先 ケンコーマヨネーズ(株)東京本社
TEL：03-5962-7801



<http://www.kenkomayo.com>