

自然な甘みを味わう



パンプキンサラダ



ナッツづくしの秋のかぼちゃサラダ

食べ応えのある 大きめカット

大きめにカットした
ゴロゴロとしたかぼちゃを
クリーミーなドレッシングで
さっくりと和えました。

かぼちゃ本来の 食感と甘味

ホクホクとした食感と
やさしい甘味が
女性やお子様に
人気のサラダです。

サラダにも パンにも

総菜からサンドイッチや
焼成パンまで
幅広くご使用
いただけます。

荷姿 1kg×6

賞味期間 冷蔵 製造日+45日

商品コード	98830	JANコード	4971880988305
原材料名	かぼちゃ、ドレッシング(食用植物油、鶏卵、醸造酢、食塩、砂糖、香辛料、ミルク風味シロップ、レモン果汁パウダー)、砂糖、卵白粉末、乳たんぱく／グリシン、酢酸Na、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)		

栄養成分表示 100g当たり

エネルギー178kcal、たんぱく質2.6g、脂質10.3g、炭水化物18.6g、食塩相当量0.7g

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。

ナッツづくしの秋のかぼちゃサラダ

やさしい甘味が女性やお子様にも大人気のかぼちゃサラダです。ナッツの食感がアクセントに。



■作り方

①皿にパンプキンサラダを盛り付け、アーモンド、ピーナッツ、くるみ、ピスタチオをトッピングする。

■材料(2人分)	調理方法	切り方	重量
○ パンプキンサラダ			200g
アーモンド		粗刻み	3g
ピーナッツ		粗刻み	3g
くるみ		粗刻み	3g
ピスタチオ		粗刻み	3g

パンプキンサラダ ブルーベリー&ホイップ

パンプキンサラダにブルーベリーとホイップクリームをあわせた甘じょっぱいサラダです。デパ地下でも人気の組み合わせです。



■作り方

①容器にパンプキンサラダをのせ、ホイップクリームを絞ってブルーベリーソースをかける。
②ブルーベリーをトッピングする。

■材料(1パック分)	調理方法	切り方	重量
○ パンプキンサラダ			130g
ホイップクリーム			20g
ブルーベリーソース			15g
ブルーベリー (生)			2粒

パンプキンレーズンのバターマヨフランス

クルミ入りの生地に、ごろっとしたかぼちゃサラダ、レーズン、バター風味のマヨソースをあわせました。バターの芳醇な香りが口いっぱいに広がります。



■作り方

①ソフトフランス生地にくるみを練りこむ。

②①の生地を細長のばし、バターマヨソース、レーズン、パンプキンサラダを順にのせ、包む。

③U字になるように天板におき、4か所切り込みを入れ、二次発酵させる。

④強力粉(分量外)をかけ、220℃のオーブンスチーム入れで約8分焼成する。

■材料(1個分)	調理方法	切り方	重量
ソフトフランス生地			60g
くるみ (いり)		粗砕き	10g
● バターマヨソース			10g
レーズン			5g
○ パンプキンサラダ			35g

パンプキン・クッキーこっぺ

パンプキンサラダに、ホイップクリーム、チョコクッキーを組み合わせたデザートこっぺです。チョコクッキーのざくざくとした食感がアクセントに。



■作り方

①コッペパンは横半分に切り込みを入れる。

②下面にパンプキンサラダを塗り、上面にホイップクリームを塗る。

③仕上げにチョコクッキーをちらす。

■材料(1個分)	調理方法	切り方	重量
コッペパン (コッペ生地110g使用)		横1/2切り込み	1本
○ パンプキンサラダ			60g
ホイップクリーム			10g
チョコクッキー		一口大	約1枚



ケンコーマヨネーズ株式会社

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



レシピや商品情報などお役立ち情報満載！

<http://www.kenkomayo.com>