

ホワイトロースハムと グリル野菜の チャバタサンド



シンプル
なチャバタに、
ハムと野菜の旨みを
閉じ込めています。グリル野菜
の彩りが目を惹きます。

その他使用カゴメ商品
4種野菜と完熟トマトの
ラタトゥイユフィリング



【材料】

チャバタ 70g
クリームチーズ 30g
フリルレタス 2枚
ホワイトロースハム 3枚
4種野菜と完熟トマトのラタトゥイユ
フィリング 30g
菜園風グリル野菜のミックス ... 20g

【工程】

- ① オーブンシートに菜園風グリル野菜のミックスを広げ、塩を振り、上下240℃のスチームありで5分焼成し、焼成後オリーブオイルをかけて艶出しておく
- ② チャバタを斜めにスライスをいれる
- ③ スライス面にクリームチーズ、フリルレタス、ホワイトロースハム、4種野菜と完熟ラタトゥイユフィリングと①をサンドする

解凍不要! 冷凍庫から出して
すぐパンにのせて焼成OK

菜園風グリル野菜のミックス

美味しさのひみつ 1

イタリア産野菜

地中海性気候の強い陽射しと肥沃な大地で育まれた彩り豊かなイタリア産野菜を使用。

美味しさのひみつ 2

グリル野菜

グリル済みのため解凍時のドリップが少なく、水っぽくなりなく、野菜の味が濃い。



商品名 菜園風グリル野菜のミックス
原材料 グリル野菜（ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、なす）
温度帯 冷凍
容量 600g

惣菜パン生地をロー
ル状にし、焼成トレーに入れ
て焼き上げたボリュームのある
一品です。高さがあるこ
とで見栄えしやす
くなります。



グリル野菜の ボロネーゼ風

その他使用カゴメ商品
ボロネーゼ
フィリング



【材料】

惣菜パン生地 70g
ダースチーズ 20g
ダースベーコン 20g
ボロネーゼフィリング 20g
菜園風グリル野菜のミックス 30g
ミックスチーズ 20g
オリーブオイル 適量
焼成トレー 1個

【工程】

- ① 惣菜パン生地を楕円形にのばして、ダースチーズ、ダースベーコンをのせてロールして、焼成トレーに入れる
- ② ホイロ38℃ 76% 1時間
- ③ ホイロ後生地の上部をハサミでカットして開いて、ボロネーゼフィリング、菜園風グリル野菜のミックス、ミックスチーズをのせる
- ④ 200℃ 20分で焼成
- ⑤ 焼成後仕上げにオリーブオイルを塗る

「菜園風グリル野菜のミックス」は気に入って、当店の商品にたくさん活用しています。「菜園風グリル野菜のミックス」の野菜自体に補水力があり、パンにのせたり、合わせたりするなどして焼き上げると、食べたときにしっとりとした食感に仕上がります。冷凍野菜にありがちなドリップが少なく、生地を傷めることもありません。一口食べた瞬間、パサつかずにスツと喉を通り、パン全体のくちどけの良さに繋がります。また売場の彩りを良くする効果が絶大で、茶色くなりがちなパン売場に、野菜の鮮やかな赤・黄・緑が加わるだけで、お客様の期待感の醸成につながります。イタリアンからカレー、ガパオのようなエスニックまで、どんなソースとも喧嘩しません。製パン用のフィリングは粘度が高くもったりしがちですが、このグリル野菜を合わせることで、一気に味わいが格上げされます。その使い勝手の良さから季節を選ばず年中活用できるのもうれしいポイントです。ぜひお試しください。

彩りの良さで商品を格上げ



ブーランジェリーエルポール
オーナーシェフ
森 将雄 さん

カゴメ株式会社

〒103-8461 東京都中央区日本橋浜町3丁目21番1号 日本橋浜町 F タワー
TEL: 03-5623-8501 (代表)

業務用ホームページ

カゴメフードサービス