



🍷🍷 レモンペッパーチキンといちごのサラダ 🍷🍷

レモンハニーマスタードドレッシングと一緒に！



(4人分)

サラダ

レタス・ベビーリーフ…50g
 カッテージチーズ…60g
 ミニトマト…3個
IQFストロベリーハーフ…4個
 レモンペッパーチキン…100g

ドレッシング

マイクロピューレレモン…20g
 酢…15g
 はちみつ20g
 粒マスタード…10g
 オリーブオイル…30g
 塩コショウ…適量

レモンペッパーチキン

鶏むね肉…1枚
 オリーブオイル…15g
 砂糖…5g
 コンソメ顆粒…5g
 塩…2g
 すりおろしにんにく…2g
マイクロピューレレモン…15g
 粗びきコショウ…適量

【ドレッシングをつくる】

材料をすべてよく混ぜ合わせる

【レモンペッパーチキンをつくる】

- ①鶏むね肉にフォークで数か所穴をあけておく
- ②耐熱性の袋に材料をすべて入れて揉み込み、口を閉じて半日おく
- ③鍋にたっぷりのお湯を沸かし、弱火にしたら②を入れて1～2分茹でる
- ④火を止めたら蓋をして、冷めるまでおく
- ⑤冷めたらチキンを取り出して削ぎ切りにする

【盛り付け】

レタス・ベビーリーフ、レモンペッパーチキン、カットしたミニトマト、**IQFストロベリーハーフ**、カッテージチーズを順に皿に盛る



マイクロピューレ レモン

500g×12袋入り 冷凍

超微細化处理により、通常の裏ごしでは加工が困難なレモンを果実の皮ごとなめらかなピューレに仕上げました。



IQFカットフルーツ ストロベリーハーフカット

500g×18袋入り 冷凍

ペルー産ストロベリーを縦に半分にカットした使いやすい冷凍フルーツです。

🎄 シェパーズパイ 🎄

イギリスの伝統的な家庭料理



(4人分)
ミートソース
 牛豚合挽肉…200g
 玉ねぎ…1個
 人参…1/2個
 トマト缶…1個
 赤ワイン…100g
 すりおろしにんにく…少々
 ケチャップ…大さじ2
 コンソメ顆粒…5g
 オリーブオイル…適量
 塩コショウ…適量

マッシュポテト
 ジャガイモ…4個
 ハーダース チーズソース…100g
 牛乳…50g

- 【ミートソース】
- ①鍋にオリーブオイル、牛豚合挽肉、みじん切りにした玉ねぎと人参、すりおろしにんにくを入れて炒める
 - ②トマト缶、赤ワイン、ケチャップ、コンソメ顆粒を加えて汁気が少なくなるまで20分程煮込む
 - ③塩コショウで味を整える

- 【マッシュポテト】
- ①ジャガイモは皮をむいて2cm角に切り、茹でる
 - ②竹串が通る柔らかさになったら、お湯を捨て、粉吹き芋にする
 - ③熱いうちに②を潰し、牛乳、**チーズソース**を混ぜ合わせる

【仕上げ】
 耐熱皿にミートソースとマッシュポテトを敷き、230℃のオーブンで20分焼く

🎄 簡単ディップソース2種 🎄

パンやクラッカーと合わせてお召し上がりください♪



ガッカモーレ (左)
 トマト1/2個をダイスカットし、解凍した**ガッカモーレ**1パック(226g)に混ぜ合わせる

チリチーズソース (右)
ハーダース チーズソースにお好みでチリパウダーをかける



**ハーダース
ガッカモーレ**

226g×4袋×8箱入り 冷凍

アボカドにハラペーニョ・玉ねぎ・にんにくなどをブレンドしたスパイシーなアボカドソース。

🎄 グラスショートケーキ 🎄

透明なゼリーで空間を演出◎



(1人分)
 シャインクリアゼリー…80g
 IQFストロベリーハーフ…2個
 ホイップクリーム…30g
 スポンジケーキ…15g
 粉糖・アラザン…適量



- ①グラスに**シャインクリアゼリー**を注ぎ、**IQFストロベリーハーフ**を沈める
- ②ホイップクリームを絞り、スポンジ、ホイップを重ねる
- ③表面を平らにならし、粉糖とアラザンをかける

**ハーダース
チーズソース ピローパック 800g**

500g×10袋入り 常温

チェダーチーズをベースにしたクリーミーなリキッドタイプのチーズソース。どんなお料理にも合うプレーンなタイプです。



**ハーダース
シャインクリアゼリー**

720ml×12本入り 常温

果実や食用花等と合わせて、素材の存在感をより引き立てる、無色透明なほんのり甘いレモン味のゼリー。カーターの口栓から注いでそのままご使用いただけます。加熱成型してのご利用も可能です。



🍷 クランベリーのノンアルコールカクテル 🍷



ペイサイド・ビーチ風 モクテル

モナフィット ホワイトピーチジュレ…30g
20%クランベリードリンク…90ml
グレープフルーツジュース…90ml
ローズマリー…1本

- ①グラスにモナフィット ホワイトピーチジュレを入れ、氷を入れる
- ②クランベリードリンク・グレープフルーツジュースを静かに注ぎ、ローズマリーを添える



ノンアル クランベリーモヒート

5x20%クランベリードリンクベース…30ml
カフェ用フレーバーソース ジンジャー…10ml
炭酸水…140ml
ライムスライス・ミント…適量

- ①グラスにクランベリードリンクベース、カフェ用フレーバーソース ジンジャーを入れ、氷を入れる
- ②炭酸水を注ぎ、ライムとミントを添える



クランベリー ティーソーダ

紅茶（ティーバッグ）…1個
熱湯…60ml
5x20%クランベリードリンクベース…30ml
トニックウォーター…90ml
IQFクランベリー…20g
ローズマリー…1本

- ①紅茶のティーバッグに熱湯を注ぎ、濃めに抽出し冷ましておく
- ②グラスにクランベリードリンクベースを注ぎ、氷を入れる
- ③①とトニックウォーターを注ぎ、IQFクランベリーとローズマリーを添える



ハーダース モナフィット ホワイトピーチジュレ

500g×12袋入り 常温

しっかりとしたピーチの果実感とみずみずしいジュレが一体となった、甘さ控えめのフルーツソースです。
ホワイトピーチ果肉40%使用。



20%クランベリードリンク

1L×12本入り 常温

北米産クランベリー果汁由来の透明で鮮やかな赤色が特徴。
ほどよい酸味、渋みと甘味が日本人好みのバランス。



100%グレープフルーツジュース

1L×12本入り 常温

グレープフルーツ本来のナチュラルな味わい。さわやかで、スッキリとしたのど越しが特徴です。



ハーダース 5x20%クランベリードリンク

500ml×12本入り 常温

濃縮タイプのクランベリードリンクです。
ドリンクにお使いになる場合は、5倍を目安に希釈してご使用ください。（本品1：水or炭酸水他4）



カフェ用フレーバーソース ジンジャー

500ml×12本入り 常温

カフェメニューにコクと風味をプラスし、“混ぜる”“かける”
“飾る”など、様々な使い方でオリジナリティのあるメニュー
作りが可能です。生姜ペースト使用。



IQFフルーツ クランベリー

300g×30袋入り 冷凍

鮮やかな赤色と酸味が特徴のアメリカ産クランベリー。
ジャムやお菓子作りにも最適です。