

商品紹介 (サンドイッチ屋さんのソースシリーズ)

新パッケージ商品

商品No M-001	商品名  国産バジルソースを使った エビとアボカドのクリーミーサンド (1人分) 【材料】 A. お好みのパン 2枚 ★バジルソース・適量 A. アボカド 1/2個 ☆サニーレタス 1枚 A. レモン汁 小さじ1 ☆ピンクペッパー 適量 A. ぐきエビ(ボイル) 8尾 A. クリームチーズ 約15g 【作り方】 1. アボカドは種を取り除き、1cmの角切りにする クリームチーズも1cmの角切りにする 2. ボウルにAを混ぜ合わせ、★を加えて味を調える 3. パンの内側に★をぬり、サニーレタス、2の順に挟む ピンクペッパーを散らして完成! 【コツ & ポイント】 濃厚クリーミーなサンドイッチです。 お好みでスライスマトを入れてもGood!!	サンドイッチ屋さんのバジルソース 内容量：150g 入り数×ロット：20本/2ケース JANコード：4540086201855 賞味期限：6ヶ月(180日) 希望小売価格：625円(税抜) OPEN T & Sのバジルソースは国産バジルの葉のみを使用しております。あっさりとしたテイストはどんな料理にも合い、幅広くご使用いただけます。 半固体状ドレッシング(食用植物油脂、卵、醸造酢、その他)(国内製造)、バジル、食用植物油脂/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物(一部に大豆・小麦・卵を含む)
商品No M-002	商品名  国産大葉こしょうソースを使った ボリューム満腹サンド (1人分) 【材料】 A. 卵 2個 B. 人参、紫キャベツ各50g A. 砂糖 大さじ1 B. 塩 各ひとつまみ A. 塩 ひとつまみ B. 甘酢 各大さじ1 ☆サラダチキン 50g ☆ベーコン(ハーフ) 4枚 ☆チーズ 2枚 ☆レタス 適量 ★大葉こしょうソース・適量 ☆オリーブオイル 適量 【作り方】 1. Aを混ぜ合わせて卵焼きを作っておく 2. Bの人参と紫キャベツはそれぞれ千切りにしてボウルに入れ、塩を入れてもみ込む しんなりするまで5分おいて水気をしぼり、甘酢で味をつける 3. サラダチキンは食べやすくほぐして★を大さじ1に加え、混ぜ合わせておく 4. ベーコンは焼き色がつくまで焼く 5. 食パンはトーストし、それぞれ片面に★をぬる 6. 食パンの上にチーズ、1、2、3、4、レタス、チーズの順にのせ、もう一枚の食パンで挟む 7. 食パンの上にチーズ、1、2、3、4、レタス、チーズの順にのせ、もう一枚の食パンで挟む 8. クッキングシートでしっかりと包み、10分程度おいて半分に切って完成! 【コツ & ポイント】 人参と紫キャベツは多めに作っておくと常備菜になります。 サンドで使う時は、ペーパーで拭き水気を取って入れるとシャキッとします。	サンドイッチ屋さんのこしょう大葉ソース 内容量：150g 入り数×ロット：20本/2ケース JANコード：4540086197660 賞味期限：6ヶ月(180日) 希望小売価格：625円(税抜) OPEN T & Sの大葉こしょうソースは大分県産大葉(青じそ)をたっぷり使用しています。こしょう(唐辛子)のピリッとした辛さのあとにお口の中でふんわりと優しく広がる大葉ならではの爽やかな香りをぜひ食卓に・・・ 半固体状ドレッシング(食用植物油脂、卵、醸造酢、その他)(国内製造)、大葉、食用植物油脂、唐辛子、食塩/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物(一部に大豆・小麦・卵を含む)
商品No M-003	商品名  国産ゆずソースを使った リンゴと生ハムのタルティーヌ (1人分) 【材料】 ☆パケット(スライス) 1枚 ★ゆずソース・適量 ☆チーズ(ピザ用) 2枚 ☆ハチミツ 適量 ☆リンゴ 1/4個 ☆生ハム 小2枚 【作り方】 1. リンゴをスライスする 2. パケットの上にチーズをのせる その上に生ハムとリンゴを交互にのせる 3. ★とハチミツをかけてオーブントースターで色よく焼いて完成! 【コツ & ポイント】 トッピングにクルミやブルーチーズもオススメです! お好みのパンや市販のピザ生地でもどうぞ!	サンドイッチ屋さんのゆずソース 内容量：150g 入り数×ロット：20本/2ケース JANコード：4540086200612 賞味期限：6ヶ月(180日) 希望小売価格：625円(税抜) OPEN 国産のゆずを使用。懐かしさを感じさせてくれるゆずの香りは、和え物やタルタルソースとしてお勧めです。香り豊かで癖がなく優しい味わいに仕上げております。 半固体状ドレッシング(食用植物油脂、卵、醸造酢、その他)(国内製造)、ゆず皮、柚子果汁、みそ/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物(一部に大豆・小麦・卵を含む)