

大山ハム「サンドイッチのアトリエ」から…

サンドイッチとお料理パン。

太陽が思いっきり顔を出し、いよいよ汗ばむ季節がやってきました。

明るい陽気の中、海へ山へとアウトドアに出かけたり、

公園の木陰でゆっくりと涼んだり、という方も多いのではないのでしょうか。

そんな暑い中でもお腹は空いちゃいますよね。

さっぱりしっかりと食べられるサンドイッチとパンで元気いっぱいに過ごしましょう！

VOL.31



Ham meets …

「スパイシーソフトサラミ」 P2,3

スパイス・ハーブのおいしいお話。

「クミン」 P4,5

このパンに注目。

「ポップオーバー」 P6,7

デリのようなパン。

「ボリュームたっぷり夏ビザレシビ」 P8,9

「フルーツと組み合わせたパン」 P10,11

ハレの日のおもてなし。

「夏らしい爽やかさっぱりサンド」 P12,13

季節のお料理レシピ。

「トマトを使ったSummer Blunch menu」 P14,15

全国のパン屋さんご紹介。

「Boulangerie parigot」 P16,17

※本誌記載の記事・写真の無断転載、複写を禁じます。

大山ハム株式会社

酸味と辛味の絶妙なバランス

スパイシー ソフトサラミ

ドライソーセージは、その乾燥度によって、“セミドライソーセージ”と“ドライソーセージ”に分けられます。その中でも、原料に豚肉と牛肉(脂肪を含む)を使用したものに比べて、それぞれ“ソフトサラミソーセージ”、“サラミソーセージ”と言います。

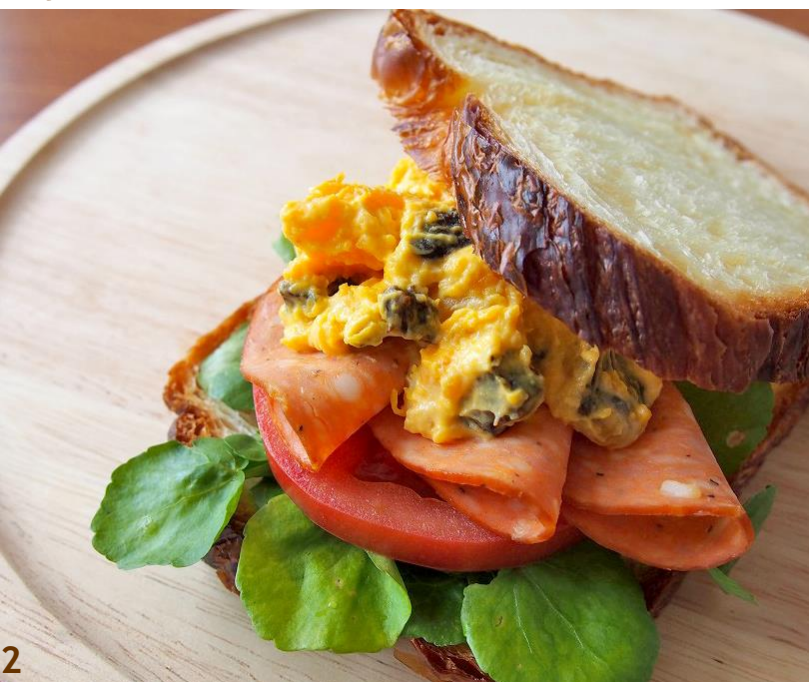
大山ハムのソフトサラミソーセージは、口に入れた瞬間に感じるほのかな酸味とスパイスの香りが特長です。スパイシーな味わいが肉の旨味を引き締めています。サンドイッチに挟んでも焼き込んでも、鮮やかなオレンジ色がよく映えます。

大きさは2種類。一つは、サンドイッチに適した直径約8cmのもの。厚さは約1.5mmと薄めですが、しっかりとした旨味が感じられます。もう一つは、ピザなどのトッピングに適した直径約3cmのもの。厚さは約2mmで、トッピングして焼き上げてもしっかりとした存在感が残ります。

色々な使い方が出来るスパイシーソフトサラミ。今回は、夏に食べたい組み合わせをご提案致します。



スパイシーソフトサラミとカボチャのデニッシュサンド



スパイシーなサラミと甘酸っぱいカボチャサラダを、リッチな味わいのデニッシュ食パンでサンドしました。ほんのり甘い組み合わせをソフトサラミの酸味と辛味がピリリと引き締めます。どこかクセになる味のコントラストをお楽しみください。

■材料…1組分

デニッシュ食パン※ ¹	2枚
バター(食塩不使用)	2g
クレソン	7g
トマト	30g
マヨネーズ	2g
スパイシーソフトサラミ(M238)	3枚
カボチャサラダ※ ²	30g

※¹ 表面が乾く程度に素焼きして、粗熱を取っておく。

※² カボチャサラダにドライブルー適量を適当な大きさにカットして混ぜ合わせる。

売り場では1/2カットがオススメ。



スパイシーソフトサラミと アボカドとトマトのフリットのドッグ

ドッグ風にサンドし、ワンハンドで食べやすくしました。しなやかなサラミなので、折り曲げて使用するとボリューム感が出せます。まろやかでジューシーなフリットの食感が、口当たり良くまとめてくれます。サルサソースでスパイシーをプラス！太陽の下でガツンとパンチの効いた味わいのドッグサンドはいかがですか？

■材料…1組分

ソフトフランスパン(コッペ型)	1個
バター(食塩不使用)	4g
グリーンリーフ	4g
スパイシーソフトサラミ(M238)	3枚
アボカドとトマトのフリット※	28g
サルサソース	6g

※アボカドとトマトのフリット(作りやすい分量)

アボカド 1/2個 / ミニトマト 4個 / 小麦粉 適量 / 溶き卵 適量 / パン粉(細目) 適量

アボカドは皮と種を取り除き、約1.5cmのダイス状にカットし、レモン汁(分量外)をかけておく。アボカドとミニトマトに、小麦粉・溶き卵・パン粉の順に衣をつけ、180℃に熱した油(分量外)で色がつく程度に揚げる。

★今回は、ミニトマトのフリットは出来上がり後に1/2にカットして使用。



スパイシーソフトサラミと ひじきの和風ケーキサレ

■材料…1台分(縦12cm×横5cm×高さ4.5cm
パウンドケーキ型)

スパイシーソフトサラミ(M230)	16g
ひじきの煮物※	15g
シュレッドチーズ	12g
★薄力粉	100g
★ベーキングパウダー	3g
★砂糖	5g
☆卵	2個
☆オリーブオイル	25g
☆牛乳	10g
☆醤油	小さじ1

■作り方

- ①☆の材料を混ぜ合わせる。その中に★の材料をふるい入れて、さっくりと混ぜ合わせる。
- ②①に1/2にカットしたサラミ、ひじきの煮物、チーズを混ぜ合わせ、型に入れる。
- ③200℃のオーブンで40分程度焼く。

※ひじきの煮物(作りやすい分量)

ひじき(乾燥) 30g / *和風だし(粉末) 小さじ1 / *砂糖 大さじ1 / *みりん 大さじ1 / *酒 大さじ2 / *醤油 大さじ2 / *水 200ml

ひじきは水で戻しておく。油(分量外)を熱した深めのフライパンでひじきを軽く炒める。*の材料を加えて炒めながら煮る。水分がなくなってきたら完成。



甘辛いひじきの煮物とサラミのスパイシーさが絶妙にマッチした、主食にもおやつにもなる和風ケーキサレです。ほのかに香ばしく香る醤油が食欲をそそります。

スパイス・ハーブ

「クミン」

Cumin

ほろ苦くカレーを思わせる特有の香りが特徴のクミン。古くから世界各地で人々を虜にしてきたであろうエキゾチックで個性豊かな風味を持つこのスパイスは、ミックススパイスであるガラムマサラをはじめ、メキシコ料理のチリコンカン、インド料理ではスタータースパイスとして調理の始めに油で加熱し芳香を移すなどして様々な料理に使われてきました。



※乾燥させて粉末にしたクミン



クミンのあれこれ

クミンは紀元前16世紀に書かれた古代エジプトの医学書「エーベルス・パピルス」にも記載されていたように、同じセリ科のアニスとともに古くから栽培されてきたスパイスの1つです。スパイスとしては種子が用いられ、この形態がキャラウェイの種子に良く似ていることからしばしば間違われることもあるそうですが、形態だけでなく使用方法も良く似ています。最大の生産国はイラン。インドやヨーロッパでも広く栽培されていますが、それぞれの産地により品種や栽培条件に違いがあり、香りや品質にも大きな違いがあります。

クミンの味と香り

独特の強い芳香と若干の辛味及び苦味を持つため、クミンは単体で料理に使うと薬品臭い味になって失敗してしまいやすいスパイスです。エキゾチックな風味づけとして使うには、他のスパイスとブレンドして使うことが効果的な方法です。（例えばコリアンダー、カイエンペッパーなどとのブレンドがおすすめ。）

クミンの香りを一言で表現するとすれば…“Theカレー”という感じのにおい。実際にクミンはカレーパウダーやチリパウダーの重要な成分で、クミン単体のにおいを嗅いでも複数のスパイスがミックスされているカレーパウダーの特徴的な香りを感じることが出来ます。

クミンの美味しいところ

カレーパウダーやチリパウダーの主要成分であることから、様々な料理のワンポイントとして利用されているのも納得出来ます。利用する際はパウダーよりも原形のままか使用する直前に粗く刻む方が、風味が良く一層スパイシーな仕上がりとなります。特にソーセージやミートソースなどのひき肉料理と相性が良いほか、チャツネやピクル

スの風味づけに加えても美味しさが引き立ちます。

オランダやスイスなどではチーズと合わせられ、フランスやドイツではケーキやパンに練りこんだり、クミンオイルを風味づけに用いたりもされているそうです。リキュールの香りづけにも使われているので、果実酒を作る際の香りづけにプラスしても◎。

簡単レシピご紹介！！

材料はほんの数種類。簡単なのに驚くほど本格的でスパイシーなクミン（ホール・パウダー）を使ったレシピをご紹介します。

Recipe1【クミン入りフランスパン】

■材料…4個分

●フランスパン生地	240g
●クミン(原形)	4g
●シュレッドチーズ	21g

■作り方

- ①フランスパン生地にクミン（ホール）を練りこむ。
- ②生地を4分割にし、丸める。
- ③パン生地にシュレッドチーズを振りかけ、210℃のオーブンで20分程度焼く。

Recipe2【クミンソース】

■材料(作りやすい分量)

●プレーンヨーグルト	15g
●クミン(パウダー)	1g
●塩・ホワイトペッパー	適量

■作り方

- ①材料を合わせる。

Recipe3【クミン入りチャツネ】

■材料(作りやすい分量)

●お好みのチャツネ(市販品)	20g
●クミン(パウダー)	2g

■作り方

- ①材料を合わせる。

参考文献：S&B食品 スパイス&ハーブ辞典「クミン」、大泉書店 世界の味を楽しむ食材ノート「ザ・スパイス」成美堂出版 ハーブ・スパイスの事典「クミン」、文園社 スパイス&ハーブ辞典「クミン」

おいしさ豆知識

古くから栽培されているスパイスであるが故、クミンには様々なエピソードがある。なかでも「クミンで恋人の心変わりを防ぐ」という迷信は広く信じられており、恋人の心が他に移らないようにクミンシードを身につけさせたり、結婚式の時に衣服のポケットに忍ばせたりする習慣も生まれたほど。

シンプルさゆえに感じられるクミンのスパイシーさ、ペッパーシンケンのしっかりと肉の旨味に黒胡椒のピリツとした刺激。忙しい朝にもぴったりの簡単プチバーガーに仕上げました。パンのチーズの塩分で玉ねぎの甘さが引き立ちます。

クミン入りパンで挟んで食べる 炒め玉ねぎとペッパーシンケンの ピリ甘シンプルバーガー

■材料…1組分

クミン入りフランスパン(Recipe1参照)	1個
ペッパーシンケン(E265)	1枚
炒め玉ねぎ※ ¹	10g
ブラックペッパーチーズ※ ²	8g

※¹ オリーブオイルをひき、玉ねぎを透き通るまで炒める。

※² クリームチーズ50gを室温に戻して練り、ブラックペッパー1gと共に練り合わせる。



For morning



For Lunch

厚切りにした乾塩ベーコンと彩り鮮やかなグリル野菜をピタパンに詰めた豪快な昼食向きの1品。一見、重たく感じるような印象のサンドイッチも、クミンパウダー、ヨーグルト、マヨネーズを合わせた酸味とスパイシーさが絶妙なソースで、最後まで飽きずに召し上がって頂けます。

クミンソースをかけて食べる 乾塩ベーコンと モリモリ彩りグリル野菜のピタ

■材料…2組分

ピタパン	1枚
乾塩ベーコン(D255)※¹	40g
お好みのグリル野菜※ ²	60g
グリーンリーフ	4g
クミンソース(Recipe2参照)	適量

※¹ お好みの焼き加減に焼いておく。

※² お好みの野菜(今回はカボチャ、ブロッコリー、人参、レンコン、ズッキーニを使用)を素焼きし、火が通ったら塩・ホワイトペッパーで味を調える。

最後に軽くトーストすることで、チャツネに加えたクミンの風味がサンドイッチ全体に広がります。前菜やお酒のお供にもピッタリで、2つ、3つとつい食べ過ぎてしまうような1品に仕上げました。

クミン入りチャツネを塗って食べる チキンとチーズの スパイシーサンド

■材料…3組分

スライスしたパン(今回は玄米パン)	3枚
クミン入りチャツネ(Recipe3参照)	15g
CHEDDARチーズ(スライス)	15g
タンドールチキン(S305)	15g
ミニトマト(スライス)	6g
ブロッコリースプラウト	適量

■作り方

パンにチャツネを塗り、スプラウト以外の具材をのせチーズがとろける程度に軽くトーストする。最後にスプラウトを飾る。



For dinner

個性がある膨らみ方が可愛い！

POP OVER

パンケーキ、カップケーキ、ポップコーン…。アメリカからはポップでおしゃれなスイーツが次々と上陸し、根付いています。その中でもパンケーキは、人気に火がついてから数年たった今も、まだまだ勢いが衰えません。パンケーキ人気の理由のひとつとして、食事にもスイーツにもなる点が挙げられます。そんな中、昨年からジワジワと姿を現してきているのが“ポップオーバー”。ポップオーバーも食事にもスイーツにもなる万能選手。今後長く人気が続くかも!?今回はポップオーバーを使った食事系サンドイッチをご提案致します。



発酵いらずのクイックブレッド

材料はいたってシンプル。たっぷりの卵を使った生地をじっくりと焼き上げます。焼き上げると型からはみ出してしまふほどぷっくりと膨らみます。その姿から“ポップオーバー”と名付けられました。発酵いらずのクイックブレッドとして、朝食に食べられることが多いパンです。朝食用のパンを買い忘れた時にもサッと作れるので便利！しっかりと焼いてあれば翌日までしっかりと美味しさをキープ出来るので、前日の夜に焼いておいて、翌日の朝食に…という使い方も出来ます。

新感覚のデニッシュ

外はサクッと、中はモチッと、2つの食感を楽しむことが出来ます。その食感から新感覚のデニッシュとも言われています。中は空洞になっていて、見た目はまるでシュークリームのような。切り込みを入れて挟んだり、中に詰めたり…。使い方次第で色々な楽しみ方が出来ます。シンプルな味わいで、野菜やフルーツ、クリームなど、どんな材料でも合わせやすいのが特長です。

実は古い？ポップオーバーの歴史

もともとはイギリスのヨークシャーの家庭料理、ヨークシャー・プディングが基になっています。その歴史は古く、12世紀頃から登場したと言われています。17世紀頃にはアメリカに伝わり、名称や作り方などが少し変わって“ポップオーバー”として生まれました。30年以上前にはニューヨークに専門店が出来、人気が広がっていききました。その専門店は今も休日は行列が出来てしまうほどの人気だとか。

日本ではおよそ2年ほど前に専門店が上陸していたり、一部のアメリカンレストランでは定番メニューとなっていました。昨年、有名店のメニューとして登場したことをきっかけに、一般的に広く知られる存在となりました。

【基本のポップオーバーの作り方】

■材料…6個分(直径5cmマフィン型)

★薄力粉	75g
★塩	少量
★砂糖	少量
☆オリーブオイル	6g
☆卵	3個
☆牛乳	80ml

■作り方

- ①★の材料を混ぜ合わせる。
- ②☆の材料を混ぜ合わせる。
- ③①に②を少しずつ加えながら混ぜる。(※ダマにならないように)
- ④型の8分目まで流し入れ、200℃のオーブンで20分、170℃で10分程度焼く。(※途中でオーブンを開けない。焼き上がったならそのまま10分程度放置し、熱を下げる。)

Point

しっかりと焼き上げ、じっくりと冷ますことでしほみにくくなります。

チーズやハーブなどを混ぜ合わせることで簡単にアレンジ出来ます。

↓ 彩りソーセージとキャロットラペの ポップオーバーサンド

ドライマトとブラックオリーブが入ったコクのあるソーセージに、酸味のあるキャロットラペを合わせた鮮やかなポップオーバーサンドです。

■材料…1組分

ポップオーバー	1個
バター(食塩不使用)	2g
グリーンリーフ	3g
トマトとオリーブ入りソーセージ(L441)	1/2枚
キャロットラペ ※作り方はP.12参照。	10g
トマト	14g
ブラックオリーブ	3g



挟む。

↓ ポークパストラミと パプリカマリネのポップオーバーサンド

大山ハム
DAISENHAM

黒胡椒が効いた旨味たっぷりのハムにさっぱりとしたパプリカのマリネを合わせました。シャキッとした食感がクセになる味わいです。

■材料…1組分

ポップオーバー	1個
バター(食塩不使用)	2g
グリーンリーフ	3g
ポークパストラミ(E284)	1/2枚
パプリカマリネ※	10g
茹で卵	1/2個
ブラックペッパー	3g

※薄くスライスしたお好みの色のパプリカと、オニオンスライス进行イタリアンドレッシングで和える。



挟む。

↓ バジリコチキンとアボカドの ポップオーバーサンド

バジリコチキンとアボカド、マッシュポテトを詰め込みました。詰め込む形だとコロコロとした食材も食べやすく仕上げる事が出来ます。

■材料…1組分

ポップオーバー	1個
バジリコチキン(S302)	12g
アボカド※ ¹	8g
マッシュポテト※ ²	13g
カイワレ大根	2g

★ポップオーバーを縦半分にカットし、中に材料を詰める。

※¹カット後、レモン汁(分量外)をかけて色止めをする。
※²マッシュポテトに粗めに刻んだセミドライマトを混ぜ合わせる。



詰める。

↓ ポップオーバーde ポチキのスパイシードッグ

上側に切り込みを入れてドッグ風に仕上げました。空洞の中にはマッシュポテトを詰め込んで、食べ応え満点なドッグサンドです。

■材料…1組分

ポップオーバー	1個
マッシュポテト	14g
辛口ポチキウィンナー(W398)	1本
サルサソース	4g
シュレッドチーズ	8g
パセリ(乾燥)	適量



のせる。

デリのようなパン。 大人が食べたい、お料理のようなパンメニュー。

たくさん食べて夏を乗り越えよう！！

ボリュームたっぷり夏ピザレシピ

暑い夏、食欲がどうしても無くなってしまうよね。

そんな時栄養とボリュームたっぷりのピザを食べて体力を付けませんか？

目で見て美味しい楽しい“3種類の形のピザ”をご紹介します。

ベーコン×リンゴ×チーズ。間違いのない美味しい組み合わせ！

リンゴの酸味とブルーチーズがお酒にも良く合う

ショルダーベーコンとリンゴとブルーチーズの丸いピザ



↑
6等分にして
ペーパーを巻くと
おしゃれ！

ショルダーベーコンに甘酸っぱいリンゴとブルーチーズを合わせたピザです。リンゴの甘味がショルダーベーコンの旨味を引き出しています。ブルーチーズとくるみがアクセントになっていて大人の味わいです。白ワインに合わせてどうぞ。

■材料…1枚分

(直径23cm)

フランスパン生地 230g

ショルダーベーコン 35g

(E282)

リンゴ 60g

ブルーチーズ 50g

クルミ 16g

パセリ 3g

蜂蜜 15g

■作り方

①リンゴを3mm程度の厚さに切りレモン汁(分量外)をかけて色止めをする。

ブルーチーズは約1.5cm×1cmに切る。

②生地を厚さ約1cmの円形に伸ばし、

形に添ってリンゴを並べる。(写真参考)

③ショルダーベーコン、ブルーチーズ、

クルミをまんべんなく散らす。

④260℃のオーブンで15～20分焼き、

粗熱が取れたらパセリを振りかける。

食べる前にお好みで蜂蜜をかける。



爽やかな風味のローズマリーが後味さっぱり

ショルダーベーコンとリンゴとカマンベールの四角いピザ



ショルダーベーコンとリンゴにカマンベールチーズを合わせ、仕上げにローズマリーを振りかけました。カマンベールの優しい味わいがリンゴに良く合います。メープルシロップをかけることにより、デザートとしても楽しめます。

↑
中央にメープルシロップを
置き、お好きなだけ自由に♪

■材料…1枚分

(15cm×15cm)

フランスパン生地 230g

ショルダーベーコン 35g

(E282)

リンゴ 60g

カマンベール 40g

シュレッドチーズ 30g

ローズマリー(ドライ) 5g

メープルシロップ 20g

■作り方

①リンゴは3mm程度の厚さに切る。カマンベールは1cmの薄切りに切る。

②生地を厚さ約1cmの四角形に

伸ばし中央に穴をあける。

③形に添ってリンゴを並べ、ショル

ダーベーコン、カマンベールチー

ズとシュレッドチーズ、ローズ

マリーを散らす。

④260℃のオーブンで15～20分

焼く。食べる前にお好みでメー

プルシロップをかける。



夏野菜のズッキーニを使ったピザ。

ベーコン×ズッキーニの組み合わせがやみつき

乾塩ベーコンとズッキーニの三角ピザ

みずみずしさが広がるズッキーニにガツンと旨味のある乾塩ベーコンを合わせました。最後にチーズを乗せて焼くことで、美味しさが何層にもなり、飽きずに楽しめます。

余った食材で！

ピンチョスの作り方(A)
ソテーしたズッキーニを乾塩ベーコンで巻き、カットしたパプリカ(黄)を乗せ、つまようじで刺して焼く。

■材料…1枚分

フランスパン生地	180g
乾塩ベーコン(D246)	2枚
ズッキーニ	18g
シュレッドチーズ	10g
粉チーズ	8g
ブラックペッパー	3g
オリーブオイル	15g
塩	2g

■作り方

- ①ズッキーニ約3mmの厚さにカットし、オリーブオイルと塩でソテーする。乾塩ベーコンは約2cm幅にカットする。
- ②生地を厚さ約1cmの三角形に伸ばす。
- ③ズッキーニ、乾塩ベーコンの順番に交互に並べる。
- ④シュレッドチーズと粉チーズをかけ260℃のオーブンで15～20分焼き、粗熱が取れたらブラックペッパーを振りかける。



ピリツとスパイシーなサラミとトマトの豊かな味わい

スパイシーソフトサラミとズッキーニの三角ピザ

夏の定番野菜であるトマトとズッキーニが、スパイシーソフトサラミのパンチある辛みを引き立ててくれます。見た目にも鮮やかで食欲湧く一品に仕上がりました。



ズッキーニとサラミの並べ方。

■材料…1枚分

フランスパン生地	180g
トマトソース	2枚
スパイシーソフトサラミ(M230)	18g
ズッキーニ	10g
シュレッドチーズ	8g
ブラックペッパー	3g
オリーブオイル	15g
塩	1g

■作り方

- ①ズッキーニを約3mmの厚さにカットし、オリーブオイルと塩でソテーする。
- ②生地を厚さ約1cmの三角形に伸ばす。
- ③トマトソースを塗り、その上にズッキーニ、スパイシーソフトサラミの順番に交互に並べる。
- ④シュレッドチーズと粉チーズをかけ260℃のオーブンで15～20分焼き、粗熱が取れたらブラックペッパーを振りかける。



定番だけど外せないピザ。

バジルの上品な風味が口いっぱいに広がる

スパイシーソフトサラミとトマトモッツアレラの四角ピザ

トマトをベースとした美味しいシンプルな組み合わせです。爽やかなバジルの風味が食欲をそそります。アクセントにブラックオリーブを乗せ、モッツアレラチーズがまるやかさを演出。大人も子供も楽しめるピザです。

■材料…1枚分

フランスパン生地	180g
トマトソース	50g
スパイシーソフトサラミ(M230)	48g
モッツアレラ	50g
ブラックオリーブスライス	10g
バジル	3g

■作り方

- ①モッツアレラを厚さ5mmにカットする。
- ②生地を厚さ約1cmの四角形に伸ばす。
- ③トマトソースを塗り、その上にスパイシーソフトサラミを並べる。その上からブラックオリーブを散らし、モッツアレラを置く。
- ④260℃のオーブンで15～20分焼き、粗熱が取れたらバジルを置く。



デリのようなパン。

大人が食べたい、お料理のようなパンメニュー。

冷やしても美味しい！

フルーツと組み合わせたパン

お肉にフルーツを合わせるの、料理の世界ではよくある組み合わせです。食感を良くしたり、香りをつけたり、風味を良くしたり…。フルーツは料理を美味しく仕上げてくれます。ハム、ソーセージ、ベーコンなどの食肉加工品もちろんフルーツとの相性は抜群です！今回はパン生地と合わせて焼き上げました。焼き立てはもちろん、冷やしても美味しい組み合わせをご提案致します。

Bacon meets...



↑ 生ベーコンとリンゴの スティックブレッド

カリッと香ばしく仕上がった生ベーコンは、スモークの香りと塩味がしっかりと感じられます。甘く炊いたリンゴを包み込んで合わせました。おつまみにもぴったりの味わいのスティックブレッドです。

■材料…1個分

フランスパン生地	60g
リンゴのソテー※	14g
生ベーコン(D434)	1枚
ミックススパイス	適量
(ブラックペッパー・ホワイトペッパー・ピンクペッパー・グリーンペッパー)	

■作り方

- ①※リンゴのソテーを作る。
薄くスライスしたリンゴ1/2個を、バター20gを溶かしたフライパンで軽くソテーする。グラニュー糖30gと水適量を加えて煮る。
- ②フランスパン生地を楕円形に伸ばし、①をのせ、端を閉じる。
生ベーコンを周りにグルグルと巻きつける。
- ③二次発酵後、ミックススパイスを振りかけて、230℃のオーブンで15分程度焼く。

↓ 生ハムとパイナップルの チーズパン

生ハムの塩加減とバターソテーしたパイナップルのジュワッと感じる甘酸っぱさが絶妙にマッチしたチーズパンです。

■材料…1個分

フランスパン生地	60g
生ハム(ロース)(E395)	1枚
カッテージチーズ	14g
パイナップル	13g
ローズマリー	適量

■作り方

- ①パイナップルは1.5cm角にカットし、有塩バター(分量外)を薄く溶かしたフライパンでソテーする。
- ②フランスパン生地を丸く伸ばし、生ハム、半量の①、カッテージチーズ、残りの①の順にのせて包餡する。
- ③二次発酵後、ハサミで十字の切り込みを入れてローズマリーをのせ、230℃のオーブンで15～20分程度焼く。

Ham meets...



Pepperschinken

meets...



← ペPPERシンケンと 洋ナシのクロツカン風パン

リッチなクロワッサン生地に肉の旨味たっぷりのペッパーシンケン、あっさりとした味わいの洋ナシのコンポートを合わせました。サクッとした食感のクロツカン風に仕上げた程よい甘さのスイーツ系惣菜パンです。

■材料…1個分(直径10cm型)

クロワッサン生地	70g
ペッパーシンケン(E265)	12g
洋ナシ(コンポート)	13g
グラニュー糖	1g

■作り方

- ①ペッパーシンケンと洋ナシはひと口大にカットする。
クロワッサン生地は縦横1.5cm程度の大きさにカットする。
- ②①を潰れないように注意しながらざっくりと混ぜ合わせ、型に入れる。
- ③二次発酵後、グラニュー糖を振りかけ、200℃のオーブンで15分程度焼く。

クロツカンとは…

クロツカンはフランス語で『カリカリとした心地よい歯ごたえ』という意味の焼き菓子です。クルミやアーモンドなどをクロワッサン生地に合わせ、キャラメルでコーティングされたものが一般的ですが、地域によって材料も様々。たっぷりのグラニュー糖でフツフツと焼かれるクロワッサン生地が香ばしく香ります。

↓ ハーブソーセージとオレンジのクロワッサン

ハーブの香り豊かなハーブソーセージは爽やかな柑橘系と相性抜群！マーマレードとドライオレンジを合わせてクロワッサンでリッチに仕上げました。リッチだけれどことなくさっぱりと食べられるクロワッサンです。

■材料…1個分

クロワッサン生地	50g
ハーブソーセージ(W518)	1本
クリームチーズ	6g
マーマレード	5g
ドライオレンジ(輪切りスライス)	6g
ミント(飾り用)	適量

■作り方

- ①ドライオレンジは1/4にカットする。
- ②三角にカットしたクロワッサン生地の底辺側から2cmの部分に切り込みを入れる(a)。ハーブソーセージとクリームチーズをのせて包み込み、頂点側を切り込み部分に差し込む(b)。



- ③二次発酵後、上部に切り込みを入れる(c)。照り用卵(分量外)を塗り、切り込み部分にマーマレードとドライオレンジをのせる。



- ④200℃のオーブンで13分程度焼く。

Sausage meets...



ハレの日のおもてなし。

季節のイベントを盛り上げる、たのしいメニュー。

SANDWICH

暑い日にはこれが食べたい！

夏らしい爽やかさっぱりサンド

SUMMER

Yummy!!!

さっぱりしたものが食べたいこの季節。
暑い日に欠かせない、爽やかな香り漂うアイテムと
みずみずしい夏野菜を加えたサンドイッチをご紹介します。

夏の爽やかアイテム

A.



ピクルス

B.



ビネガー

C.



セロリ

D.



パクチー

E.



レモン

F.



グレープフルーツ



a. 生ベーコンとピクルスのカスクルート

■材料…1組分

バゲット	1/4本
バター(食塩不使用)	4g
ルッコラ	3g
生ベーコン(D349)	1枚
玉ねぎとピクルスの オリーブオイル和え※	30g

シャキコリッ！
食感が楽しい！

※玉ねぎとピクルスのオリーブオイル和えの作り方
ピクルス 30g / 玉ねぎ 50g / ブラックオリーブ 5g / 松の実 10g / ホワイトペッパー・オリーブオイル 適量

ピクルス、玉ねぎ、ブラックオリーブをみじん切りにし、最後に松の実とホワイトペッパー、オリーブオイルを混ぜ合わせる。

b. ペPPERシンケンと キャロットラペのカスクルート

■材料…1組分

バゲット	1/4本
バター(食塩不使用)	4g
フリルレタス	3g
ペPPERシンケン(E215)	1枚
キャロットラペ※	25g

ビネガーの酸味で
後味爽やか！
パンをベーグルに
変えてヘルシーア
レンジ★(写真左上)

※塩もみしたスライス人参にオリーブオイルと白ワインビネガーを3:1
入れ、塩とホワイトペッパーで味を調え、最後にお好みで粒マスタード
を入れる。



スモークチキンと セロリのしゃきしゃきサンド

スモークチキンにセロリとバジルソース、マヨネーズを合わせました。アルファルファを入れることで栄養価が高まり、軽やかな食感になります。アクセントにピンクペッパーを入れ暑い夏にぴったりのサンドイッチに仕上げました。

■材料…1組分

イングリッシュマフィン	1個
フリルレタス	2g
アルファルファ	10g
セロリジェノベーゼ	20g
→セロリをダイス状にカットし、お好み量のバジルソースとマヨネーズを混ぜ合わせる。	
スモークチキンダイス(S306)	15g
粒マスタード	4g
ピンクペッパー	適量



レモンとバジルの風味が夏を演出

バジルチキンポテの レモン風味サンド

夏の暑い日にはバジルとレモンのさっぱりした風味が食欲をそそります。バジルチキンにポテサラダを合わせることで、ボリュームが出て食べ応えのある一品に。お好みでパクチーを加え、一味違った美味しさをお楽しみ下さい。

■材料…1組分

丸パン	1個
バター(食塩不使用)	4g
スライスチーズ	2g
トマトスライス	25g
バジルチキンポテ	58g
→ バジリコチキン(S302) 20g、ポテサラダ30g、バジルソース4gとレモン汁4gを全て混ぜ合わせる。	
レモンスライス	2g
パクチー	1g
ブラックペッパー	適量



ワインによく合う大人な味わい

生ハムとグレープフルーツの アボカドオープンサンド

生ハムとアボカドの組み合わせにアクセントでグレープフルーツを加え、大人の一品に仕上げました。食べる直前にたっぷりのオリーブオイルをかけてお召し上がり下さい。

■材料…1組分

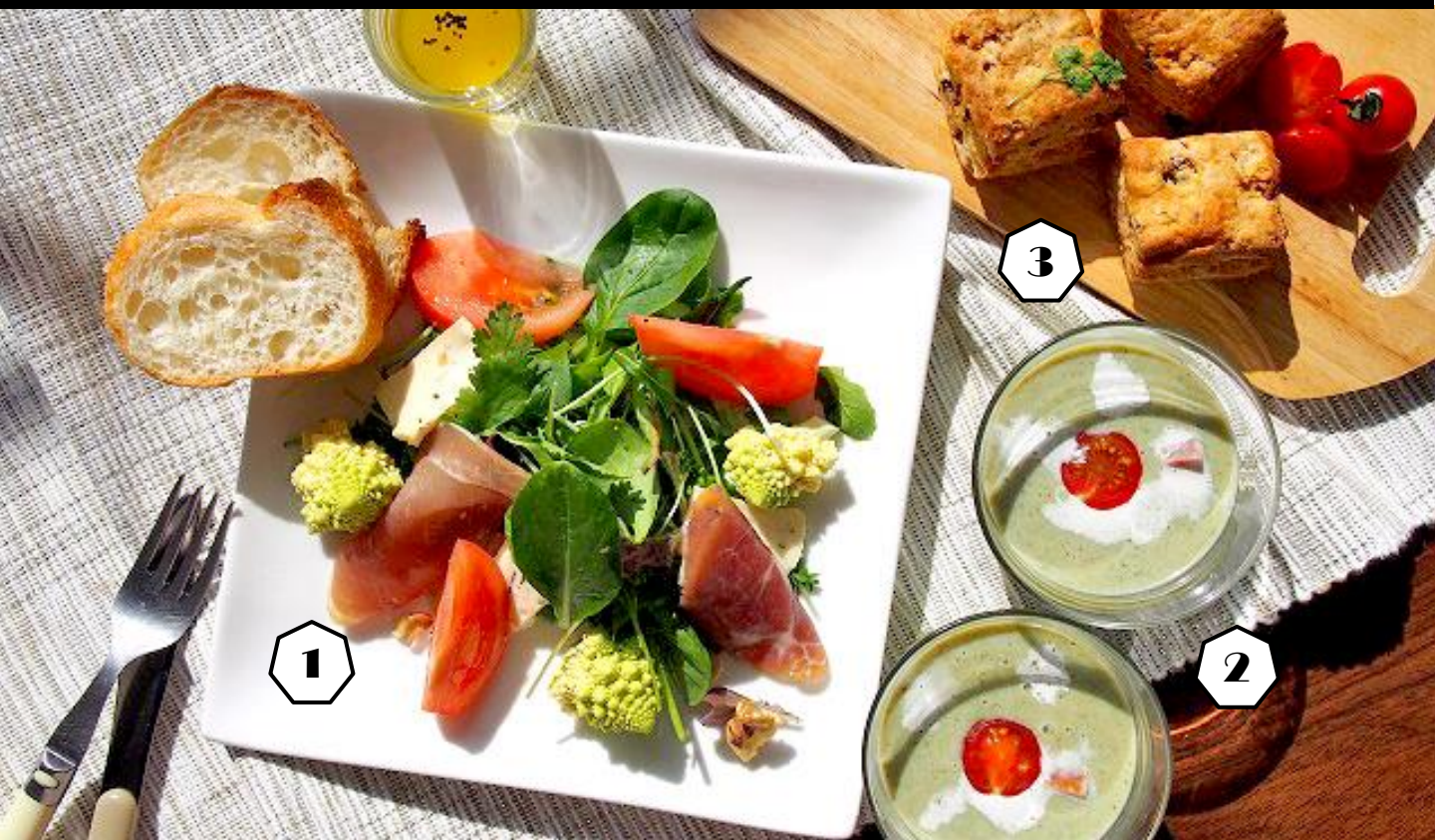
パン・ド・カンパーニュ(12mmスライス)	1枚
アボカドスライス	45g
→レモン汁適量をかけておく。	
アボカドディップ	53g
→アボカド50gを粗く潰し、粒マスタード2g、粉チーズ1gとレモン汁適量を混ぜ合わせる。	
生ハム(ロース)(E223)	1枚
グレープフルーツ(ルビー)	12g
クルミ	8g
ブラックペッパー	1g
レモン汁	適量
塩	適量



トマトのSummer Blunch menu

日差しが差し込む暖かいお昼に、みんなで集うブランチパーティー！

トマトの力強い赤色を散りばめた、食欲そそるメニューをご紹介します。会話も弾み、ゆったりした休日のスタートです。



1 生ハムとブルーチーズの 彩り豊かなサラダ

レモンビネガーのさっぱりサラダ。ロマネスコの美しい見た目が楽しい一品。

■材料…2人分

生ハム(ロース)(E223)	4枚
ブルーチーズ	10g
ロマネスコ	12g
トマト	12g
パクチー	14g
ベビーリーフ	30g
レモンドレッシング※	15g

■作り方

- ①トマトはくし切りにカットする。
- ②レモンドレッシングを作る(※)。
レモンの絞り汁10g、オリーブオイル15g、
白ワインビネガー20gをよく混ぜ合わせる。
最後にお好みで塩とブラックペッパーを
入れて味を調える。
- ③野菜と生ハムをバランスよく並べ、
②を回しかける。

2 ショルダーベーコンと アスパラガスのポタージュ

アスパラガスの色鮮やかな緑にトマトが映える、
香り高く仕上がりました。

■材料…2人分

ショルダーベーコン(E212)	6g
アスパラガス	100g
じゃがいも	60g
玉ねぎ	20g
ミニトマト	8g
バター	15g
牛乳	30ml
水	80ml
生クリーム	小さじ1
塩・ホワイトペッパー	適量

■作り方

- ①玉ねぎは薄切りに、アスパラガスは約2cmに、
じゃがいもは一口大にカットする。
- ②バターを溶かした鍋で、玉ねぎを透き通るまで炒め、
アスパラ、じゃがいもを加え、弱火で約5分炒める。
- ③②に水を入れ、弱火で約10分煮る。
- ④火を止めて粗熱が取れたら、ミキサーで滑らかに
なるまで混ぜ、鍋に移し、塩・ホワイトペッパーで味
を調える。
- ⑤盛り付けたらショルダーベーコンとミニトマト、
生クリームをトッピングする。

3 乾塩ベーコンと ドライトマトのスコーン

さくさくお食事スコーン。スープと一緒に食べれば
美味しさ倍増。

■材料…6個分

ビスケット生地	150g
※薄力粉	50g
※強力粉	10g
※ベーキングパウダー	2g
※塩	1g
※砂糖	8g
サラダ油	60ml
乾塩ベーコン(D246)	40g
ドライトマト	10g
牛乳	100ml

■作り方

- ①乾塩ベーコンを1cm角にカットする。ドライトマトは
水で戻して、粗めにカットする。
- ②※の材料を全て合わせ、ふるいにかける。
- ③サラダ油を入れ粉っぽさが無くなるまで
混ぜる。
- ④乾塩ベーコンとドライトマト、牛乳を入れまとまっ
てきたら折るように捏ね合わせる。
- ⑤ラップに包み、冷蔵庫で20～30分休ませる。
- ⑥6等分にし、200℃のオーブンで20分程度焼く。



4 トマトチーズソースの ベーコンパンケーキ

さっぱりとしたトマトチーズソースが後味を引く
遊び心のあるパンケーキです♪

■材料…1人分

パンケーキミックス	150g
乾塩ベーコン(D246)	2枚
ミニトマト	10g
トマトチーズソース※	25g

■作り方

- ①トマトチーズソースを作る(※)。
トマトソース5g、牛乳25g、シュレッド
チーズ10gを耐熱容器に入れて合わせ、
ラップなしで600Wで約30秒温める。
取り出したらとろみが出るまで混ぜる。
- ②パンケーキミックスに指定材料を加えて
生地を作る。
- ③熱したフライパンでベーコンを軽く炒め、
②を上から流し入れ、両面焼き上げる。
- ④皿に盛り、①をかけてミニトマトをトッピング
する。

付け合わせにオススメ!

インカの目覚めのソテー(★)
→インカの目覚めを茹でた後、適当な
大きさにカットし、分量外のオリーブ
オイルで焼く。
仕上げにハーブソルトを振りかける。

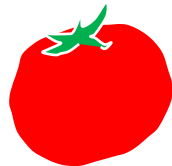


6 ハワイアンポチキとチリビーンズの 食べるトマトスープ

チリビーンズのスパイス風味がポチキの旨味を引き立ててくれます。
暑い夏にぴったりの一品です!

■材料…4人分

ニンニク	10g
玉ねぎ	120g
人参	50g
チリパウダー	20g
トマトピューレ	200g
水	200ml
ハワイアンポチキ(W493)	50g
レッドキドニー	280g
醤油	小さじ1
塩	適量



■作り方

- ①レッドキドニーは軽く水で洗い水気を取っておく。ニンニクと玉ねぎ
はみじん切りにし、人参は3mmの角切りにする。
- ③熱したフライパンにオリーブオイル(分量外)をひき、ニンニクと
玉ねぎを中火できつね色になるまで炒める。
- ④チリパウダーを入れ、さらに香りが出るまで炒める。
- ⑤火を強火にし、トマトピューレと水を加える。沸騰したら弱火にし
蓋をして20分煮る。
- ⑥レッドキドニーとハワイアンポチキ、醤油を加え火が通ったら塩で
味を調える。器に盛ってパセリ(分量外)を散らす。

5 ショルダーベーコンとクルミの メープルグラノーラ

ザクザク食感の栄養たっぷりグラノーラにベーコンを合わせました。朝ご飯や
小腹が空いたときにどうぞ。

■材料…4人分

※オートミール	60g
※薄力粉	20g
※砕いたアーモンド	20g
※砕いたクルミ	20g
オリーブオイル	15g
メープルシロップ	15g
ショルダーベーコン	20g
(E282)	

■作り方

- ①ボウルで※の材料を入れ混ぜ合わせる。
- ②①にオリーブオイルを加えて混ぜ合わせ
る。まとまってきたらメープルシロップを
入れてさらに混ぜ合わせる。
- ③天板にクッキングシートを敷いて②を
広げ、160℃のオーブンで15分程度焼く。
- ④天板を取りだしてショルダーベーコンを
加えて混ぜ、さらに5分程度焼く。

Boulangerie parigot

第10回目は天王寺区にある“parigot”に伺いました。お店にお客様がいない時間帯がほとんどなく、賑わっています。訪れる方の多くが常連客とのこと。2005年にオープンし、今年で10年目を迎えられる“parigot”。

今回は、仕事にまっすぐと向き合う安倍竜三オーナーシェフにお話を伺ってきました。



車通りの多い道沿いを歩いていると、ネイビーを基調としたスタイリッシュな外観が目飛び込んできます。ガラス張りの外から覗いてみると美味しそうな焼き色のパンがズラリ。そして中に入るとまず、その広々とした空間に驚きます。通路が広く、ベビーカーも問題なく通れます。パン棚にはたくさんの種類のパンが並んでいます。少なくとも次々と焼き立てが出てきて、良い香りが漂います。ゆったりとした空間で、美味しい香りを嗅ぎながら、パンを選ぶのについつい長居をしてしまいそうです。どのパンも歯切れが良く食べやすく、老若男女問わず長く愛されているのも納得です。

『お客様に美味しいと言ってもらえるのが一番。』

安倍さんは、美味しいと言ってもらえるパンを焼くことが大事だとおっしゃいます。お客様が、美味しいから毎日買いたいな、と思って初めて仕事が成り立つからです。パン作りで楽しいと思うことについてお聞きすると、**お客様に美味しいと言ってもらえるのが一番！**とのこと。安倍さんがパン作りで大切にされていることは、“**うまいパンを作ること**”。いくら味が良くても食べにくいのは良くない、と常にお客様が食べることを考えてパン作りをされています。

食事パン、焼き込み調理パンが多く並んでいます。ハード系でも歯切れが良く食べやすいのが印象的です。基本的にはオーソドックスなものを提供しているらしいです。シンプルだからこそ感じることの出来る、生地や具材の旨味のバランスが絶妙なラインナップです。冷蔵ケースには三角サンドやボックスサンド、レジ横にはカスクルートなどが種類豊富に並んでいます。甘い系やお菓子もありますが、その中で一番売れるのは**食パン**や**フランスパン**とのこと。売り上げの半分以上を占めているそうです。常連客の方々の生活シーンでパンが根付いているということですね。次々と訪れるお客様の波はどの時間帯も途切れることはなく、トレーいっぱいパンを購入されていきます。厨房からは大きな窓で店内の様子を見渡すことが出来ます。少なくなったパンやサンドイッチの数を確認し、次々と補充されていきます。厨房内を見学させて頂くと、お客様のことを常に考えていらっしゃるからこそその安倍さんの真剣さが伝わってきます。ちょうどレジの後ろに厨房が見える大きな窓があるので、レジに並びながらパン作りの様子を見ることが出来るのも良いですね。



16 厨房の大きな窓が奥行きを感じさせてくれる。



角食のほかにハードトーストや自家製酵母の食パン、レーズン食パンなども。



中央棚には美味しそうな焼き色の食パンが主に並ぶ。



レジ横のカスクルートたち。悩んだらカスクルートの詰め合わせがオススメ。



フランスパンも各籠にたくさん並び、焼き立てが並ぶ度に売れていく。

『仕事として成り立たせる為にスキルアップをする。』

安倍さんは15歳から働き始め、“ビゴの店”など関西のベーカリーでパン作りをされてきました。そして21歳でフランスへ渡り、約5年弱、修行を重ねて来られました。美味しいパンを売ってお客様がそれを買いたいと思って買ってくれる、それでやっと仕事が成り立ちます。その方法として美味しいパンを作らなければならない、美味しいパンを作る為にはその為の知識や技術が必要になってくるからです。安倍さんは、スキルアップがあるから仕事をするのではなく、**仕事として成り立たせる為にスキルアップをする**のだとおっしゃいます。技術ばかりを追い求めてもそれを何に使うかが重要だといいます。お話の節々から、“仕事”に対する真剣な姿勢が伝わってきます。安倍さんはパン屋さんは報われない仕事だとおっしゃいます。そこで、きちんと“**仕事**”になるようにするための組合を立ち上げ、活動されています。安倍さんはフランスでの修行で色々な方に色々なことを教えてもらったので、勉強したいという意志があるなら受け入れるようにしているそう。一人一人が甘えることなく**きちんと仕事をする**ことが成功するためには必要なことだといいます。意識を高めて取り組むことはどんな仕事にも大切なことですね。



安倍竜三氏

安倍さんはパンの国際コンクール“モンディアル・デュ・パン”にて第3回・第4回の日本代表に選出されていることで有名です。そこでコンテストに挑戦することについてお聞きしました。すると安倍さんは、色々な人と出会えるきっかけとしては良いけれど仕事には直結しないので、趣味みたいなものだといいます。ただ、コンテストに向けて一つ一つの作品を作っていくという集中力のようなものは、日々の仕事にも役立っているのだとか。店内商品のラインナップや内装などは、オープン当初からほとんど変えていないそうです。常連客の方々から愛され続けるのは、ブレないパン作りと、その中でも色々吸収していっしやる安倍さんのパン作りにあるのかもしれませんが。

『何事にも全力で！』

食事パンが多く並んでいます、ソーセージやベーコンが入った惣菜パンも目立ちます。安倍さんにソーセージやベーコンが入った惣菜パンを作るときに気を付けていることをお聞きすると、**一回一回手を洗うこと**だといいます。衛生面はもちろんですが何よりも、他の生地匂いが移るからです。他のお店で購入したクリームパンを食べた時、ベーコンの匂いがした経験があるそう。確かに、ソーセージやベーコンの風味やスモークの香りは存在感があります。それらを活かしたパンはもちろん美味しいのですが、他のパンの味にいに影響したらもったいないですね。parigotでは手も面台もきちんと洗浄します。安倍さんは**ベーコンチーズ**が食べやすいのでよく食べられるそうです。店内に入った時にまず中央棚の目に入ってくる場所にたくさん並んでいます。焼き立ては特にベーコンとチーズの香ばしい香りが食欲をかきたてて、つい手が伸びてしまいます。

これからパン屋さんを目指している方に向けて、**何事にも全力で！**という言葉頂きました。与えてもらうことだけを待っている意味がなく、全力で取り組むことが大切だといいます。安倍さんは、どんな仕事でも、初めから自分に合ったものは少ないといいます。向き不向きで決めるのではなくとりあえず向き合ってみると、意外となんでも出来るものなのだとか。長く仕事にまっすぐと向き合ってきた安倍さんのお話をお伺いし、“仕事”に対する気持ちを今一度考えるきっかけとなりました。



大山ハムとの出会い

安倍さんが関西のベーカリーに勤めていらっしゃる頃、まだフランスに修行に行かれる前に大山ハム(当時：日清ハム)に出会われたそうです。フランスから戻って来られてからも、parigotを始められてからも、ずっと使用して頂いています。特にベーコンは同じような品質のものがなかなかないと、嬉しいお言葉を頂きました。これからも末永く宜しくお願い致します。



住所 / 〒543-0001
大阪府大阪市天王寺区
上本町9-3-4

TEL / 06-6774-5087

営業時間 / 7:30~20:00

定休日 / 月曜日、第1・3火曜日

サンドイッチの食材 MEMO



**野菜
クレソン**

アブラナ科の多年草で、クレソンには何種類かの品種が存在します。普段サラダ等で食べているのはウォータークレスのこと。名前が示す通り、水が綺麗なところでしが育たない貴重な野菜です。ヨーロッパでは野生のクレソンを薬用として使用してきました。味はピリッとしてほろ苦く、さわやかな味わいは肉や魚料理と相性が良く、料理をシャンと引き立てます。



**野菜
ロマネスコ**

イタリア伝統品種野菜。ヨーロッパでは大変ポピュラーなカリフラワー。別名「うずまき」「さんごしょう」とも呼ばれています。実は柔らかく、甘味があり癖がないので食べやすいです。一つ一つがピラミッド状をしており全体のシルエットも円錐型。茹でると翡翠色に変わるところも印象的で、サラダに入れると見た目にも美しく華が出ます。



**野菜
セロリ**

独特の香りとシャキシャキした歯ごたえが特徴の野菜です。ビタミンC、B群、ミネラル類、食物繊維などが含まれ、特に葉の部分はカロテンがたっぷり含まれます。独特の香りはアピインという精油成分です。精神を安定させ、不眠やイライラにも効果があるといわれています。



**ハーブ
ミント**

ミントの仲間は世界各国に自生しています。ペパーミントはピリッとした清涼感があり、和名は「ハッカ」と呼ばれています。また花粉症などを抑える効果があるといわれているミントポリフェノールが含まれています。ミントは料理のほか、デザートや飲み物の風味づけ、ポプリなど様々な利用法があります。写真はスเปアミントです。



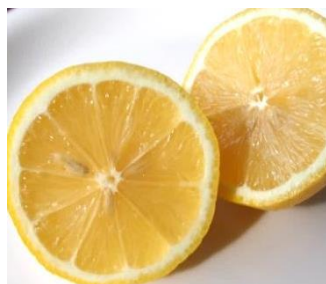
ひじき

ひじきはカリウム、カルシウム、リンなどを多く含む食物繊維も豊富な海藻。5〜6月によく成長した主枝を刈り取り、鉄鍋で煮て乾燥させます。枝の細かい部分のみを選別したものを「根ひじき」、長い主枝の部分を「長ひじき」としてそれぞれ食材への利用が異なります。



キャロットラペ

せん切りのにんじんサラダ。レモン汁、オリーブオイル、マスタード、塩で味付けをしたもので、根セロリのサラダと並び、フランスではお惣菜の定番。レーズンやクルミを入れたり、マヨネーズも加えたり、お店ごと家庭ごとでオリジナルの味わいが楽しめます。



**果実
レモン**

レモンの原産地はインドの北部。ビタミンCの含有量が1個に約100mgと柑橘系の中でもトップクラス。リンゴ酸やクエン酸、ブドウ糖と果糖が含まれているので、風邪予防や疲労回復、美肌作りに効果があります。果汁だけでなく、果皮はシトラスの芳香をもち、乾燥させてスパイスに利用するなど利用範囲が広いです。



**チーズ
ゴルゴンゾーラ**

ゴルゴンゾーラは世界三代ブルーチーズの一つで、イタリアを代表するチーズ。成形したてのチーズは水分が多く柔らかいため、ずのこを巻き円筒状にして熟成させます。ねっとりとしたなかに、ほんのりと青カビの風味があり、香りと旨味が豊かに感じられます。

大山ハムの商品 MEMO



**乾塩ベーコン8ミリスライス
D255**

豚ばら肉を原料とし、乾塩せき法による独特な風味と豊かなスモークの香りが特長のベーコンです。特定JAS規格品。

保存方法	-18℃以下
賞味期限	180日
規格 (1P)	500g (約8mmスライス)



**トマトとオリーブ入りソーセージ
L441**

ソーセージ生地の中にコクのあるブラックオリーブと旨味が凝縮したドライトマトを練り込みました。色彩豊かなリオナソーセージです。

保存方法	10℃以下
賞味期限	30日
規格 (1P)	100g (5枚入)



**ショルダーベーコン12mm
E282**

豚ばら肉に比べ、比較的脂肪の少ない肩肉を使用したショルダーベーコンです。

保存方法	-18℃以下
賞味期限	180日
規格 (1P)	1Kg (約12mmダイス)



**バジリコチキン ス500G
S302**

鶏のむね肉を、にんにくとバジルを効かせた風味の良いオイルに漬け込んだ後、スチームで加熱し、やわらかく仕上げました。

保存方法	-18℃以下
賞味期限	180日
規格 (1P)	500g (約2.5mmスライス)



**ポークパストラミ
E284**

豚肩肉を原料としたショルダーハムです。表面に黒胡椒を振りかけています。

保存方法	10℃以下
賞味期限	30日
規格 (1P)	500g (約2mmスライス)



**スモークチキンダイス300g
S306**

鶏のむね肉を塩せき*した後、しっかりとスモークをかけて加熱しました。しっとりとしてやわらかいスモークチキンです。

保存方法	-18℃以下
賞味期限	180日
規格 (1P)	300g (約12mmダイス)



**生ハム(ロース)
E395**

スモークの香り豊かな生ハムです。しっとりとした味わいが印象的。フルーツや生野菜によく合います。

保存方法	10℃以下
賞味期限	45日
規格 (1P)	40g (5枚以上)



**ハワイアンポチキ
W493**

にんにくや赤唐辛子など香辛料をふんだんに使用し、豚肉のおいしさを引き出しました。辛さに徹した個性的な味と、パリッとした食感が特長のあらびきウィンナーです。JAS特級規格品。

保存方法	10℃以下
賞味期限	30日
規格 (1P)	500g (本数設定無)

おいしさをデザインする。

“サンドイッチのアトリエ”

大山ハムのメニュー提案担当の女性チーム。
「ココロがよろこぶおいしさ」をテーマに
物語のある提案を目指しています。



林田日香留【神戸】



赤松未華【神戸】



勝本恵梨【神戸】

