

PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<おすすめの業態> ベーカリー ・ カフェ ・ バル バル ・ レストラン ・ その他

使用商品	ルヴァンバゲット スライス	メニュー名	エビとマッシュルームのアヒージョ バゲット添え
			

=標準レシピ=

■解凍 小袋のまま、室温で解凍

【条件】室温 25°C 時間 120分

材料

ルヴァンバゲットスライス	1/3本	
むきえび	50g	4~5尾
マッシュルーム	40g	2~3コ 1/2程度の食べやすいサイズに切る
オリーブオイル	50ml	
にんにく	1~2片	粗みじん切り
バター	10 g	
鷹の爪（輪切り）	少々	
塩	適量	
イタリアンパセリ	少々	粗みじん切り

作り方

- ①スキレット等の小鍋にオリーブオイル、にんにく、鷹の爪を入れて弱火にかける
- ②香りが出てきたら、バターと塩を加え、少し濃いめに味を調える
- ③むきえびとマッシュルームを加え、中火で2~3分煮る
- ④火からおろし、イタリアンパセリをかける
- ⑤トーストしたルヴァンバゲットを添える

ポイント

糖質の低い食材、エビときのこを使ったアヒージョに、ブランパンを添えて、糖質を気にする方にもおすすめのおつまみメニューはいかがでしょうか。糖質が少ないお酒のワインに好相性です。

PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<おすすめの業態> ベーカリー ・ カフェ ・ バル ・ レストラン ・ デリカ

使用商品	メニュー名
 =標準レシピ= ■解凍 小袋のまま、室温で解凍 【条件】室温 25°C 時間 120分	 タコとポテトのピンチョス

材料

ルヴァンバゲット スライス	2枚	解凍し、トースターで軽く焼く
じゃがいも	40g	茹で、スライスしておく
まだこ	20g	
ミニトマト	1個	半分にカットする
バジルソース	10g	参考) キューピー Italiane (イタリアンテ) バジルソース 150g
イタリアンパセリ	2 g	

作り方

- ①じゃがいもは素揚げにする。
- ②バケットに①、まだこ、ミニトマトをのせて串に刺し、バジルソースをかける。
- ③イタリアンパセリを添え、完成。

ポイント

じゃがいもはポテトフライなどを活用してもおいしくいただけます。
 新鮮なたこと、ほくほくのポテトを、スライスしたルヴァンバゲットに重ねて、バジルソースで風味豊かに仕上げました。見た目も華やかで、一口サイズの楽しさをご堪能いただけます。
 パーティーの前菜や軽食に最適なピンチョスをぜひお試しください。

PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

＜おすすめの業態＞

ベーカリー

カフェ

ホテル

デリ

その他

使用商品	ルヴアンバゲット スライス	メニュー名	アペロをたのしむプレート
=標準レシピ=			

材料

ルヴアンバゲット スライス	2枚	
一添え物例一	適量	
オリーブオイル	適量	
オリーブ	適量	
ドライフルーツ	適量	
ミックスナッツ	適量	
ローズマリー	少々	

材料

- ①バケットスライスを解凍する
- ②おこのみの添え物をプレートに盛り付ける

ポイント

プレートにドライフルーツやチーズをふんだんに盛り付けて、バゲットを添えるだけで完成するアペロをたのしむプレートです。

※アペロとは、フランス語で「アペリティフ」の略で、食事の前に楽しむ軽い飲み物やおつまみのことを指します。アペロは友人や家族とリラックスした雰囲気で過ごす時間であり、ワインやカクテル、ビールなどの飲み物とともに、チーズ、ハム、オリーブ、ナッツなどの軽食が提供されます。フランスでは特に夕食前に行われることが多い、社交の一環として親しまれている様です。