

お花見メニューのご提案①

お花見を楽しみながら、手軽に食べることのできるメニューのご提案です。
ワンハンドでお箸・お皿がいらないので、テイクアウトにもぴったりです。

ワンハンドちらし寿司

卵シートを使用した華やかなオムライス風ちらし寿司。
イースターメニューにも使えます。

材料(1個分)

- ☆スノーマン オムハット50(焼き目) 1枚
- ☆ジェフサ 卵黄マヨネーズ 8g
- ☆ジェフサ ちらしずしの素 50g
- ☆ジェフサ スクランブルエッグ 15g
- ☆ジェフサ 美味中華干焼蝦仁ソース 30g
- ☆ジェフサ 自然解凍で食べられる サラダむき海老 12g
- ☆福重 OPP#25無地シート210×210 1枚

(☆印は弊社取り扱い商品)

作り方

- ①ご飯にジェフサちらし寿司の素を混ぜる。
- ②OPPシートの上にスノーマンオムハット50を置き、卵黄マヨネーズを塗る。
- ③オムハットの上にグリーンリーフを敷き、①を図のように敷く。スクランブルエッグと干焼蝦仁ソースをのせ、底辺を少し折り曲げて巻き上げていく。
- ⑤サラダむき海老を差し込むようにトッピングする。

※図

PICK UP !

色にこだわった生食可能な
むきえび。解凍後そのまま
食べられます。サイズ展開は
他に(41-50)、(51-60)。



直径約18cmの円形に焼いた
しっとりした口どけよい卵シート。
焼き目をしっかりとつけてある
タイプ。



30197
スノーマン オムハット50
(焼き目)
10枚入×10P



90200
ジェフサ 自然解凍で食べられる
サラダむき海老 31-40
500g×20P

お花見メニューのご提案②

しらすとキャベツのボリューム和風サンドイッチ



旬のしらすを使用した変わり種の和風サンドイッチです。
クリームチーズの代わりにシェフクリエを使うことであっさりとしたさわやかな風味です。

材料(2個分)

食パン(5枚切)	2枚
キャベツ	120
にんじん	60g
☆ジェフサ 国産釜揚げしらす	40g
☆ケンコー HSマヨネーズ	20g
☆明治ブルガリアヨーグルトLB81 プレーン シェフクリエ	60g
☆ジェフサ 塩昆布	3g

(☆印は弊社取り扱い商品)

作り方

- ①キャベツ・にんじんを千切りにする。
- ②キャベツ、しらす、マヨネーズ15g、塩昆布を和える。出た水分は切っておく。
- ③にんじんを残りのマヨネーズで和える。
- ④食パンの片面ずつシェフクリエをのせる。
- ⑤食パンに具を順に挟み、サンドイッチシートで包む。シートに包んだまま包丁で半分に切る。

PICK UP !



水分が60~70%、
塩分濃度4~6%の
しらす干し。
ふわふわした食感が
特徴です。
200gパックもあり。

71830
ジェフサ 国産釜揚げしらす
(脱気パック)
500g×12P/2合

PICK UP !



離水が少なく、しっかりと保形性を持った濃密なコクとさわやかな酸味のヨーグルト。

48758
明治 ブルガリアヨーグルトLB81
プレーン シェフクリエ
400g×12個

PICK UP !



素材から出る水分をしっかりと保持する力を備えたマヨネーズタイプ。「ジェフサ 卵黄マヨネーズ」と混ぜ合わせても使えます。

33184
ケンコー HSマヨネーズ
1kg×10P

33184
ジェフサ 卵黄マヨネーズ
1kg×12P



お花見弁当に お惣菜のご案内

春の旬の食材は花粉症や、感染症予防にも効果が期待！

「春には苦みを盛れ」という言葉があります。

筍や菜の花、ふきなどの春が旬である食材には苦味成分が多く含まれています。この苦味成分には、抗酸化作用や、免疫を高める効果、解毒・殺菌作用等の効能が期待できます。この言葉は、「春の季節の移り変わりの時期に、旬の食材を摂ることによって、体調を整えましょう」という教えなのです。



37367

堂本 彩り菜の花

1kg×6P/2合

旬の食材、菜の花・筍をメインに椎茸とにんじんを加えてお浸し風に仕上げました。

旬



28070

堂本 穂先竹の子土佐煮

1kg×12P

筍の穂先を乱切りにし、鰹節を加えて風味良く煮詰めました。

旬



86394

マルハ モッツアレチーズ
スティック春巻き

400g(20本)×18P/2合

モッツアレチーズ100%使用。

「springroll」として春メニューにどうぞ。

28692

ケンコー ふきと筍の塩きんぴら

500g×12P

かつおと鶏の風味がいきいた塩味をベースに黒こしょうをきかせています。

旬



52920

長山 味付割りごぼう17CM

20本入/P

下茹で・味付け済みなので、すぐに使用可能。天ぷらなどに最適です。

旬



32942

ノースイ カンタン菜園

スナックエンドウ

500g×20P

旬は4～6月。自然解凍で食べられます。

旬



74563

ノースイ カットアスパラセレクト

500g×20P

良質なアスパラを使いやすい5cmにカット。彩りに添えるだけで春らしくなります。

旬

87656

ニチレイ 特撰Deli

キャベツたっぷり生メンチカツ85

3825g(45個)

キャベツの甘味が特徴のメンチカツです。