

2025 AUTUMN

季節のサンドイッチ

レシピ&メニューアイデア

フラワーペースト

「焼き栗モンブラン25」

「OIMOクリーム25」

「高級カスター300」

【レシピ監修】
フードコーディネーター
ナガタユイ

食品メーカー、食材専門店でのメニュー・商品開発職を経て独立。サンドイッチやパンのある食卓を中心に、メニュー開発コンサルティング、書籍や広告でのフードコーディネーター等、幅広く食の提案に携わる。著書に「サンドイッチの発想と組み立て」、「トーストの発想と組み立て」(誠文堂新光社)他。



オリエンタル酵母工業株式会社

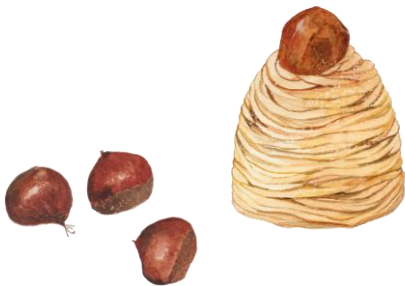
使用製品：焼き栗モンブラン 2 5



デザートサンド モンブラン

焼き栗ペーストを使用した甘く香ばしい風味のモンブランクリームをたっぷりを使用。
ラムレーズンも加えることで大人のモンブランのおいしさが楽しめます。

材料	分量
食パン [15mm厚さ]	2 枚
フラワーペースト(焼き栗モンブラン 2 5)	3 5 g
甘栗	1 2 g
ラムレーズン	5 g
クッキー	7 g
☆ホイップクリーム	2 0 g



☆ホイップクリーム
コンパウンドクリーム：グラニュー糖：発酵調味料(クレム・レブール) = 1 0 0 : 8 : 0 . 5 4

- 【作り方】
- ① 食パン 1 枚にフラワーペースト(焼き栗モンブラン 2 5)を塗り広げる。その上に粗く刻んだ甘栗、砕いたクッキー、ラムレーズンをのせる。
 - ② もう 1 枚の食パンに☆ホイップクリームを塗り広げる。
 - ③ ①②を合わせてカットする。

デザートサンド マロン & 五穀パイ

フラワーペースト(焼き栗モンブラン 2 5)

+

- ・食パン
- ・こしあん
- ・パイ
- ・ホイップクリーム
- ・総菜(NEW五穀アップRP)

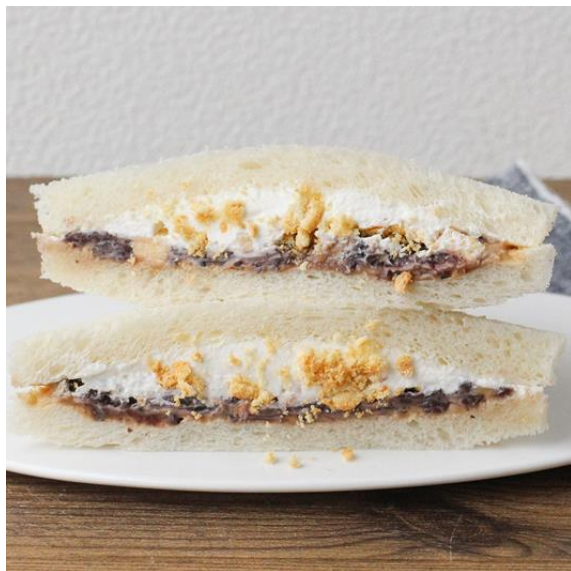


デザートサンド 木の実とモンブラン

フラワーペースト(焼き栗モンブラン 2 5)

+

- ・食パン
- ・甘栗
- ・ピスタチオ
- ・くるみ
- ・パイ
- ・ホイップクリーム



Point

ホイップクリームで使用！



発酵調味料

「クレム・レブール」

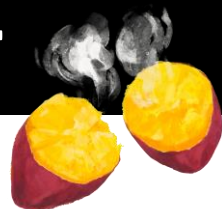
微生物の発酵と乳原料の酵素処理の組み合わせにより、乳の甘さとコクを増強できます。添加するだけで牛乳やバターを贅沢に使用したような濃厚な風味に仕上がります。



使用製品：O I M Oクリーム25

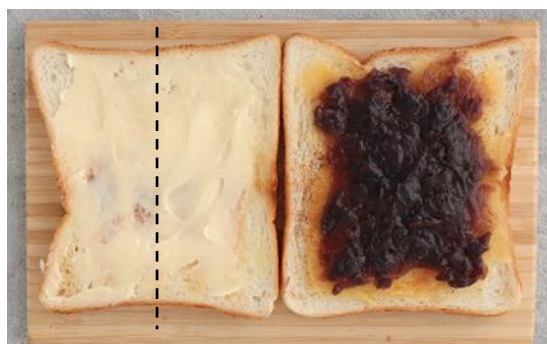


おやつサンド O I M Oあんバター



焼き芋をイメージしたクリームとバター、つぶあんをサンドした和のおやつサンドです。
温めることでより焼き芋らしいほくほくとした食感が楽しめます。

材料	分量
食パン [15mm厚さ]	2 枚
フラワーペースト(O I M Oクリーム25)	25 g
バター：食塩不使用	15 g
シナモンパウダー	少々
つぶあん	30 g



【作り方】

- ① 食パンは軽くトーストする。
- ② 食パン1枚にフラワーペースト(O I M Oクリーム25)を塗り広げ、シナモンパウダーをかける。
さらにつぶあんを塗り広げる。
- ③ もう1枚の食パンにバターを塗る。
- ④ ②③を合わせてカットする。



オリエンタル酵母工業株式会社

おやつサンド
おいもあんみつ

フラワーペースト(O I M Oクリーム25)

+

- ・食パン
- ・白玉
- ・つぶあん
- ・すりごま
- ・マスカルポーネ
- ・シナモンパウダー



おやつサンド
りんごとおいも

フラワーペースト(O I M Oクリーム25)

+

- ・食パン
- ・りんご [缶]
- ・ラズベリージャム
- ・シナモンパウダー
- ・ホイップクリーム



おいもとベーコンの
ホットサンド

フラワーペースト(O I M Oクリーム25)

+

- ・食パン
- ・ベーコン
- ・ルッコラ
- ・ブラックペッパー
- ・半固体状ドレッシング
(M Y マヨソースV 2)



使用製品：高級カスター 3 0 0



デザートサンド 洋なし&焼き栗クリームパイ

芳醇な洋なしと「焼き栗モンブラン 2 5」を組み合わせた秋冬にぴったりのデザートサンドです。
「高級カスター 3 0 0」とパイも合わせることでクリームパイのような味わいに仕上がります。

材料	分量
食パン [15mm厚さ]	2 枚
フラワーペースト(焼き栗モンブラン 2 5)	2 5 g
フラワーペースト(高級カスター 3 0 0)	3 5 g
洋なし [缶]	5 2 g
パイ	5 g
レモンピール	2 g
アーモンドスライス	3 g
☆ホイップクリーム	1 5 g



☆ホイップクリーム
コンパウンドクリーム：グラニュー糖：発酵調味料(クレム・レブール) = 1 0 0 : 8 : 0 . 5 4

【作り方】

- ① 食パン 1 枚にフラワーペースト(焼き栗モンブラン 2 5)を塗り広げ、その上にフラワーペースト(高級カスター 3 0 0)を塗り広げる。
くし切りにした洋なしを並べ、砕いたパイ、粗みじん切りにしたレモンピール、アーモンドスライスをのせる。
- ② もう 1 枚の食パンに☆ホイップクリームを塗り広げる。
- ③ ①②を合わせてカットする。



オリエンタル酵母工業株式会社

デザートサンド
チーズケーキ

フラワーペースト(高級カスター 300)

+

- ・食パン
- ・チーズケーキ
- ・ラズベリージャム
- ・ホイップクリーム



デザートサンド
マロンタルト

フラワーペースト(高級カスター 300)

+

- ・栗 [甘露煮]
- ・マロンクリーム
- ・パイ
- ・ホイップクリーム



デザートサンド
キャラメルりんご

フラワーペースト(高級カスター 300)

+

- ・食パン
- ・りんご [缶]
- ・パイ
- ・アーモンドスライス
- ・キャラメルシロップ
- ・ホイップクリーム





レシピで使用の製品



フラワーペースト

「焼き栗モンブラン25」

国産の焼き栗ペーストを使用したモンブランのようなクリームです。焼き栗のおいしさをそのままにほっくりとした甘く香ばしい味わいが印象的です。独自製法によりなめらかで口溶けのよい食感が楽しめます。



フラワーペースト

「OIMOクリーム25」

鹿児島県産の安納芋を使用した焼き芋クリームです。ねっとりとした食感や香ばしい風味が焼き芋らしさを演出します。温めていただくことで、ホクホク食感を楽しめる秋らしいクリームです。



フラワーペースト

「高級カスター300」

北海道産の牛乳を50%使用した、口溶けのよいクリームです。あっさりとした中にもコクを感じる上品な味わいに仕上げました。バニラビーンズ入りで、高級感の演出にも最適です。

オリエンタル酵母工業株式会社 食品事業本部

〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10 TEL : (03)3968-1116 FAX : (03)3968-8929

業務用食品サービスサイト Food for all はこちらから ▶▶▶

