

2025 WINTER

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

「ヘーゼルナッツチョコラ25」

「苺好きのイチゴミルク25」

「発酵バターキャラメルクリーム」

【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：ハーゼルナッツショコラ 2 5



デザートサンド ナツティーショコラ

ジャンドゥーヤをイメージしたチョコクリームにミックスナッツを合わせた、ナッツを存分に感じられるデザートサンドです。チョコクッキーも加えることで食べ応えと食感のアクセントに。

材料	分量
食パン [厚さ15mm]	2 枚
フラワーペースト(ハーゼルナッツショコラ 2 5)	2 5 g
ミックスナッツ	8 g
チョコクッキー	1 2 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・レプール) = 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(ハーゼルナッツショコラ 2 5)を塗り広げ、粗く刻んだミックスナッツをのせる。
- ② もう 1 枚の食パンに☆ホイップクリームを塗り広げ、砕いたチョコクッキーをのせる。
- 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
チョコバナナ

フラワーペースト(ヘーゼルナッツショコラ 2 5)

+

- ・食パン
- ・バナナ
- ・アーモンドスライス
- ・ホイップクリーム



デザートサンド
ダブルチョコレート

フラワーペースト(ヘーゼルナッツショコラ 2 5)

+

- ・食パン
- ・チョコクッキー
- ・アーモンドスライス
- ・ホイップクリーム



デザートサンド
クッキー & クリーム

フラワーペースト(ヘーゼルナッツショコラ 2 5)

+

- ・食パン
- ・クッキー
- ・アーモンドスライス
- ・ホイップクリーム



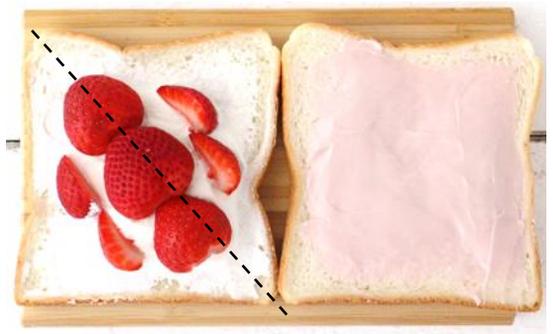
使用製品：苺好きのイチゴミルク 2.5



デザートサンド 贅沢いちご

福岡県産あまおうを使用したいちごクリームとフレッシュないちごを組み合わせ、いちごのおいしさを贅沢に味わえるデザートサンドです。甘酸っぱいいちごクリームがいちごのおいしさを底上げします。

材料	分量
食パン [厚さ15mm]	2枚
いちご	4個
フラワーペースト(苺好きのイチゴミルク 2.5)	40g
☆ホイップクリーム	25g



☆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) = 100 : 8 : 0.54

【作り方】

- ① 食パン1枚にフラワーペースト(苺好きのイチゴミルク 2.5)を塗り広げる。
- ② もう1枚の食パンに☆ホイップクリームを塗り広げ、いちごを並べる。
- 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
ダブルいちご

フラワーペースト(苺好きのイチゴミルク 25)

- +
- ・食パン
 - ・いちごジャム
 - ・パイ
 - ・ホイップクリーム



デザートサンド
ストロベリーチーズケーキ

フラワーペースト(苺好きのイチゴミルク 25)

- +
- ・食パン
 - ・いちごジャム
 - ・フラワーペースト(ふわっティマスカルポーネ)
 - ・グラハムビスケット
 - ・ホイップクリーム



デザートサンド
ベリーベリーチーズケーキ

フラワーペースト(苺好きのイチゴミルク 25)

- +
- ・食パン
 - ・ブルーベリージャム
 - ・フラワーペースト(ふわっティマスカルポーネ)
 - ・グラハムビスケット
 - ・ホイップクリーム



使用製品：発酵バターキャラメルクリーム



デザートサンド タルトタタン



焼きりんごにキャラメルクリームを合わせることでフランスの伝統菓子“タルトタタン”をイメージ。発酵バターを使用した濃厚なキャラメルクリームと甘みの詰まった焼きりんごは相性抜群です。

材料	分量
食パン [15mm厚さ]	2枚
フラワーペースト(発酵バターキャラメルクリーム)	25g
☆焼きりんご	26g
アーモンドスライス	4g
クッキー	8g
☆☆ホイップクリーム	20g



☆焼きりんご⇒りんご [紅玉] 250gを薄切りにしてバットに並べ、溶かしバター30gをりんごに塗る。
はちみつ※20gをかけ、180°Cのオーブンできれいに色づくまで焼く。

※1歳未満の乳幼児は、はちみつを食べることによって乳児ボツリヌス症にかかることがあります。

1歳未満のお子様には絶対に与えないでください。

☆☆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・レプール) = 100：8：0.54

【作り方】

- ① 食パン1枚にフラワーペースト(発酵バターキャラメルクリーム)を塗り広げ、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、☆焼きりんご、砕いたクッキーをのせる。
- 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
アップルパイ

フラワーペースト(発酵バターキャラメルクリーム)

+

- ・食パン
- ・りんご [缶]
- ・パイ
- ・ホイップクリーム



デザートサンド
キャラメルポワール

フラワーペースト(発酵バターキャラメルクリーム)

+

- ・食パン
- ・洋ナシ [缶]
- ・クッキー
- ・ホイップクリーム



デザートサンド
キャラメルバナナ

フラワーペースト(発酵バターキャラメルクリーム)

+

- ・食パン
- ・バナナ
- ・チョコクッキー
- ・アーモンドスライス
- ・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

「ヘーゼルナッツショコラ25」

ヘーゼルナッツペーストを使用したジャンドゥーヤのような味わいのチョコレートクリームです。ナッツの香ばしさや濃厚な風味が特長です。独自製法によりキメの細かいなめらかなクリームに仕上げられています。



フラワーペースト

「苺好きのイチゴミルク25」

福岡県産あまおうを使用したいちごクリームです。いちごの甘酸っぱいおいしさの色合いが、冬を鮮やかに彩ります。常温帯ではやわらかな口当たりを、チルド帯ではアイスクリームのような口溶けを楽しめます。



フラワーペースト

「発酵バターキャラメルクリーム」

キャラメルのおいしさを引き立てる発酵バターを組み合わせることで、コクのある濃厚な味わいのバターキャラメルクリームに仕上げました。フランス産ロレーヌ岩塩を使用し、ほどよい塩味が、キャラメルとバターのおいしさを引き立てます。

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 ▶▶▶

