



2026 AUTUMN

# 季節のサンドイッチ

## レシピ&メニューアイデア

---

総菜

「トリュフ香るベーコンポテト26」

「バター仕立てのビーフシチュー」

フラワーペースト

「香るラ・フランスクリーム26」

【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

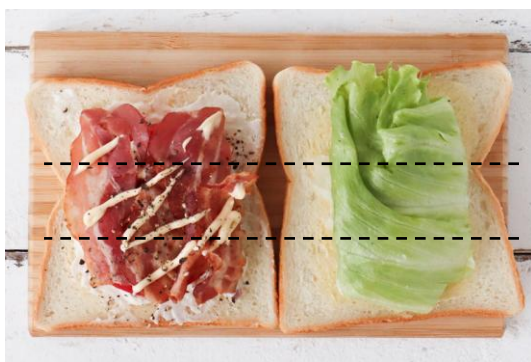
使用製品：トリュフ香るベーコンポテト26



## トリュフ香るBLTP

BLTサンドを秋仕様にアレンジしました。B：ベーコン、L：レタス、T：トマトに加え、P：ポテトとして、ポテトフィリングを使用しています。香りのよいトリュフの高級感が楽しめます。

材料	分量
食パン [厚さ15mm]	2枚
半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)	14g
総菜(トリュフ香るベーコンポテト26)	45g
トマト	30g
ベーコン [焼き]	16g
ブラックペッパー	少々
レタス	25g



### 【作り方】

- ① 食パンの片面に半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)を4gずつ塗る。
- ② 食パン1枚に総菜(トリュフ香るベーコンポテト26)を塗り広げ、トマトを重ねる。  
半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)3gを線掛けし、ベーコンを重ねる。  
半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)3gを線掛けし、ブラックペッパーをかける。
- ③ もう1枚の食パンにレタスをのせる。
- ④ ②③を合わせてカットする。仕上げにブラックペッパーをトッピングする。

## トリュフ香る ポテたまサンド

総菜(トリュフ香るベーコンポテト26)

+

- ・食パン
- ・インゲン
- ・タマゴサラダ
- ・半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)
- ・ブラックペッパー



## トリュフ香る クラブハウスサンド

総菜(トリュフ香るベーコンポテト26)

+

- ・食パン
- ・チキン
- ・タマゴサラダ
- ・トマト
- ・レタス
- ・半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)
- ・ブラックペッパー



## トリュフ香る ベーコンポテトクロックムッシュ

総菜(トリュフ香るベーコンポテト26)

+

- ・食パン
- ・ベーコン
- ・ホワイトソース
- ・シュレッドチーズ
- ・半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)
- ・ブラックペッパー



使用製品：バター仕立てのビーフシチュー

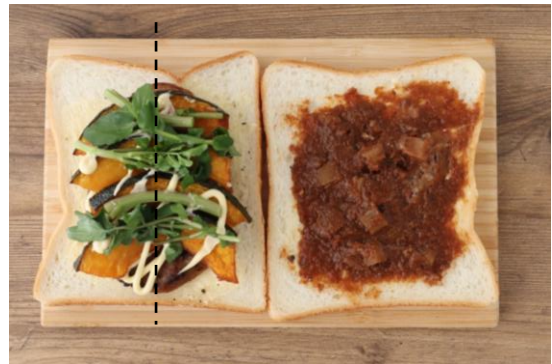


## シチューバーグサンド



濃厚なビーフシチューとハンバーグ、彩り野菜をたっぷりサンドしました。シチューバーグの味わいを、ギュッとサンドイッチで楽しめます。ボリュームがあり満足感のあるサンドイッチです。

材料	分量
食パン [厚さ15mm]	2枚
半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)	18g
ハンバーグ	80g
ブラックペッパー	少々
かぼちゃ [素揚げ]	40g
クレソン	4g
総菜(バター仕立てのビーフシチュー)	30g



### 【作り方】

- ① 食パンの片面に半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)を5gずつ塗る。
- ② 食パン1枚にハンバーグを置き半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)を4g線掛けし、ブラックペッパーをかける。その上に、かぼちゃを置き半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)を4g線掛けし、クレソンをのせる。
- ③ もう1枚の食パンに総菜(バター仕立てのビーフシチュー)を塗り広げる。
- ④ ②③を合わせてカットする。



## ナポリタンサンド

総菜(バター仕立てのビーフシチュー)

+

- ・食パン
- ・半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)
- ・ナポリタン
- ・ブラックペッパー



## ビーフシチュー & ハッシュドポテト

総菜(バター仕立てのビーフシチュー)

+

- ・食パン
- ・バター
- ・ハッシュドポテト
- ・ベーコン
- ・ケチャップ
- ・ブラックペッパー



## ビーフシチュー & キノコ

総菜(バター仕立てのビーフシチュー)

+

- ・食パン
- ・バター
- ・キノコソテー
- ・ホワイトソース
- ・シュレッドチーズ
- ・ブラックペッパー



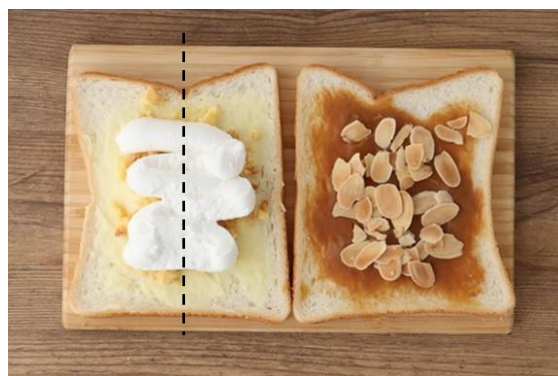
使用製品：香るラ・フランスクリーム26



## ラ・フランス&キャラメル

芳醇なラ・フランスクリームとキャラメルクリームを使用した秋らしい味わいのデザートサンドです。ラ・フランスと相性のよいキャラメルクリームは、発酵バターのコクとロレーヌ岩塩の塩味でおいしさを引き立てています。

材料	分量
食パン [厚さ15mm]	2枚
フラワーペースト(香るラ・フランスクリーム26)	30g
クッキー	5g
☆ホイップクリーム	20g
フラワーペースト(発酵バターキャラメルクリーム)	18g
アーモンドスライス	5g



☆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(香るラ・フランスクリーム26)を塗り広げ、その上にクッキー、☆ホイップクリームを絞る。
- ② もう1枚の食パン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。
- ③ ①②を合わせてカットする。

## ラ・フランスクリームタルト

フラワーペースト(香るラ・フランスクリーム26)

+

- ・食パン
- ・フラワーペースト  
(発酵バターキャラメルクリーム)
- ・クッキー
- ・アーモンド
- ・洋なし
- ・ホイップクリーム



---

## ラ・フランス & 甘栗

フラワーペースト(香るラ・フランスクリーム26)

+

- ・食パン
- ・フラワーペースト  
(発酵バターキャラメルクリーム)
- ・甘栗
- ・アーモンド
- ・ホイップクリーム



---

## ラ・フランス & カスタード

フラワーペースト(香るラ・フランスクリーム26)

+

- ・食パン
- ・フラワーペースト(高級カスター300)
- ・洋なし
- ・パイ
- ・ホイップクリーム
- ・ピスタチオ





## レシピで使用の製品



総菜

### 「トリュフ香るベーコンポテト26」

トリュフの香り高い風味が特長の高級感のあるベーコンポテトフィリングです。ベーコンの旨みとマヨネーズの酸味でメリハリのある味付けに仕上げました。ジャガイモの具材感で食べ応えがあり、食欲の秋にぴったりな一品です。



総菜

### 「バター仕立てのビーフシチュー」

芳醇なバター of 香りと野菜の甘みが特長のビーフシチューフィリングです。煮込み料理向けといわれるオーストラリア産牛肉を使用し、フォン・ド・ボーと煮切ワインを加えて、本格的な味わいに仕上げました。



フラワーペースト

### 「香るラ・フランスクリーム26」

山形県産のラ・フランス果汁を使用したラ・フランスクリームです。ラ・フランスの濃厚な甘みと豊かな香りあふれる味わいに仕上げました。甘さの中に酸味がある、さわやかな味わいをお楽しみいただけます。

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 ▶▶▶

