

2026 SPRING

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

「ほろにが宇治抹茶26」

「爽やか瀬戸内レモン26」

総菜

「オリコジャーマンポテト#1」

【レシピ監修】

フードコーディネーター

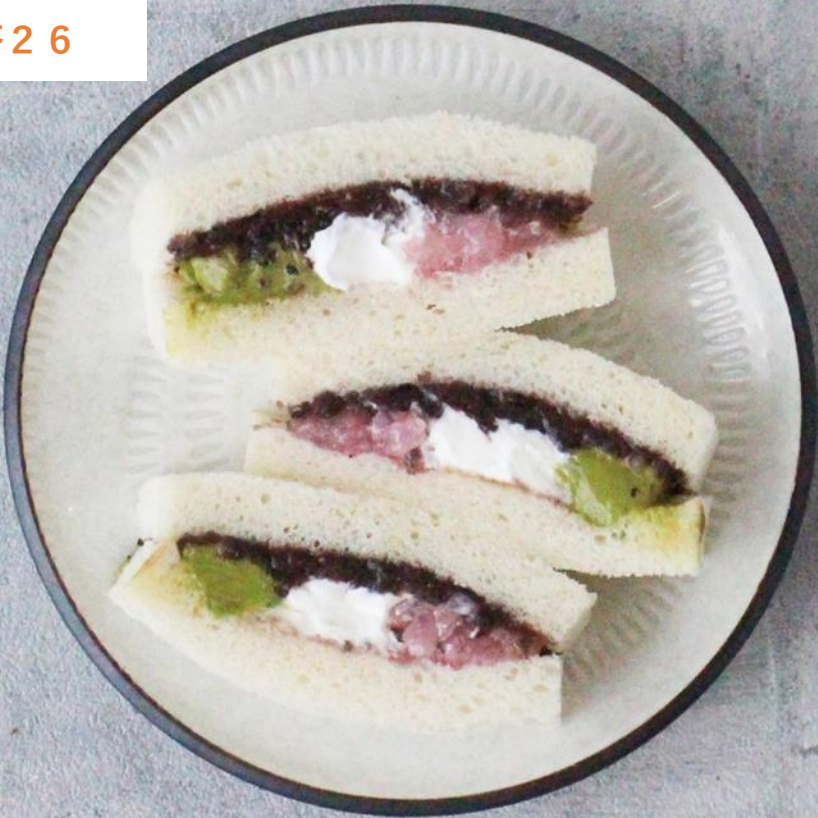
ナガタユイ

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

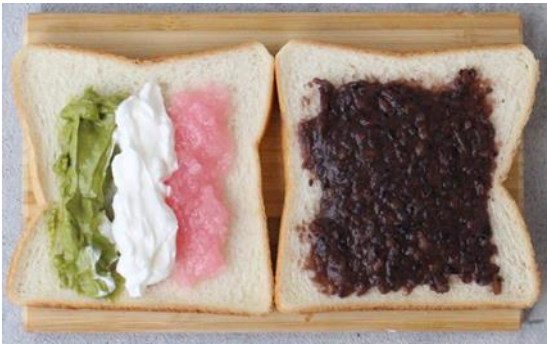
使用製品：ほろにが宇治抹茶 2 6



おやつサンド ひなまつり～桜と抹茶～

3 色のクリーム・フィリングでひし餅をイメージした新感覚のスイーツサンドです。ほろにがい抹茶クリームと桜餅風フィリングは味の相性もばっちり。見た目も味わいも春らしい一品です。

材料	分量
食パン [15mm厚さ]	2 枚
フラワーペースト(ほろにが宇治抹茶 2 6)	2 0 g
総菜(オリコライスパオサクラ)	2 0 g
こしあん	2 5 g
総菜(N E W五穀アップ R P)	2 5 g
☆ホイップクリーム	8 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(ほろにが宇治抹茶 2 6)、☆ホイップクリーム、総菜(オリコライスパオサクラ)を左から順に縦に絞る。
- ② こしあんと総菜(N E W五穀アップ R P)をよく混ぜて五穀あんを作り、もう 1 枚の食パンに塗る。
- ③ ①②を合わせてカットする。

おやつサンド
ひしもちサンド

フラワーペースト(ほろにが宇治抹茶 2 6)

+

- ・食パン
- ・求肥
- ・ホイップクリーム
- ・総菜(オリコライスパオサクラ)



おやつサンド
抹茶と五穀のあんサンド

フラワーペースト(ほろにが宇治抹茶 2 6)

+

- ・食パン
- ・黒豆甘納豆
- ・くるみ
- ・求肥
- ・こしあん
- ・総菜(N E W五穀アップ R P)
- ・ホイップクリーム



おやつサンド
抹茶香る桜餅ロール

フラワーペースト(ほろにが宇治抹茶 2 6)

+

- ・ロールパン
- ・こしあん
- ・総菜(N E W五穀アップ R P)
- ・総菜(オリコライスパオサクラ)
- ・抹茶ホイップクリーム



使用製品：爽やか瀬戸内レモン 2 6



おやつサンド 柑橘と白あん



春が旬の夏みかんに白あんを合わせた和のフルーツサンドです。柑橘と白あんはフルーツ大福でも定番の組み合わせ。レモンクリームが柑橘のさわやかな風味を底上げします。

材料	分量
食パン [15mm厚さ]	2 枚
フラワーペースト(爽やか瀬戸内レモン 2 6)	2 5 g
白あん	2 0 g
夏みかん [缶]	3 5 g
レモンマーマレード	1 5 g
レモンピール	2 g
クッキー	8 g
☆ホイップクリーム	3 0 g
ピスタチオ	少々



☆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(爽やか瀬戸内レモン 2 6)、☆ホイップクリーム 1 5 g を順に塗り、ちぎった夏みかん、砕いたクッキーをのせる。
- ② もう 1 枚の食パンに白あん、レモンマーマレードを順に塗る。粗みじん切りにしたレモンピールを散らし、☆ホイップクリーム 1 5 g を上から塗る。
- ③ ①②を合わせてカットする。仕上げにピスタチオをトッピングする。

デザートサンド
甘夏チーズパイ

フラワーペースト(爽やか瀬戸内レモン 2 6)

+

- ・食パン
- ・甘夏〔缶〕
- ・クリームチーズ
- ・オレンジマーマレード
- ・甘夏ピール
- ・パイ
- ・ホイップクリーム
- ・ピスタチオ



デザートサンド
レモンチーズパイ

フラワーペースト(爽やか瀬戸内レモン 2 6)

+

- ・食パン
- ・レモンマーマレード
- ・白あん
- ・クリームチーズ
- ・レモンピール
- ・パイ
- ・ホイップクリーム
- ・ピスタチオ



デザートサンド
バナナレモンパイ

フラワーペースト(爽やか瀬戸内レモン 2 6)

+

- ・食パン
- ・バナナ
- ・レモンマーマレード
- ・レモンピール
- ・パイ
- ・フラワーペースト(バナナ好きのバナナクリーム)
- ・クッキー



使用製品：オリコジャーマンポテト # 1

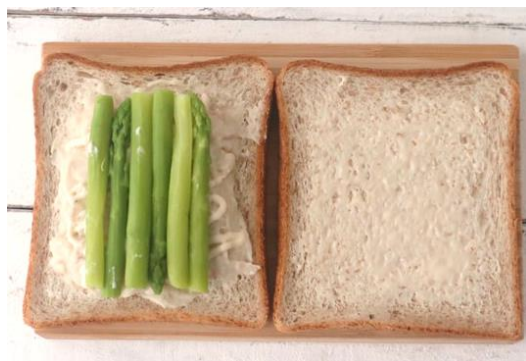


春のジャーマンポテトサンド



春が旬のアスパラガスに、ジャーマンポテトフィリングを合わせました。香ばしい全粒粉パンと、シャキシャキしたアスパラガスの食感が楽しめます。彩りよく行楽にぴったりなサンドイッチです。

材料	分量
全粒粉食パン [20mm厚さ]	2 枚
総菜(オリコジャーマンポテト # 1)	75g
アスパラガス [ゆで]	33g
半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)	10g
ブラックペッパー	少々



【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 4 g ずつ塗る。
- ② 食パン 1 枚に総菜(オリコジャーマンポテト # 1)を塗り、半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2) 2 g を線掛けし、アスパラガスをのせる。
- ③ ①②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。

ジャーマンポテトドッグ

総菜(オリコジャーマンポテト # 1)

+

- ・コッペパン
- ・インゲン
- ・ブラックペッパー
- ・半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)



ジャーマンポテトサラダサンド

総菜(オリコジャーマンポテト # 1)

+

- ・全粒粉食パン
- ・コーン
- ・枝豆
- ・レタス
- ・半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)



ポテトタマゴサンド

総菜(オリコジャーマンポテト # 1)

+

- ・食パン
- ・☆タマゴコーンサラダ
- ・リーフレタス
- ・パセリ
- ・半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)



☆タマゴコーンサラダ

タマゴサラダ：半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)：コーン
= 40 : 20 : 40

レシピで使用の製品



フラワーペースト

「ほろにが宇治抹茶26」

宇治抹茶を使用した抹茶クリームです。宇治抹茶の渋みと旨みをしっかりと感じられます。

独自製法により、なめらかな口当たりと作業性のよさを両立させました。



フラワーペースト

「爽やか瀬戸内レモン26」

瀬戸内産レモンを使用したレモンクリームです。

レモンのフレッシュ感あふれる酸味と苦みを際立たせた、さわやかな味わいが印象的です。



総菜

「オリコジャーマンポテト#1」

北海道産のジャガイモにベーコン、タマネギなど定番の具材を加えたジャーマンポテトです。ジャガイモのホクホクとした口当たりと味わい、粗挽きペッパーの辛さが、口いっぱいに広がります。

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 ▶▶▶

