



2026 SUMMER

季節のサンドイッチ

レシピ&メニューアイデア

総菜

「完熟トマトのアラビアータ26」

「香る和風シャキツナサラダFD」

フラワーペースト

「とろけるピーチクリーム」

【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



揚げナス入り 夏のBLTサンド

定番BLTサンドの“トマト”の代わりに「完熟トマトのアラビアータ 2 6」を使用したアレンジサンドです。ピリッと辛いアラビアータソースと揚げナスが好相性。夏におすすめの一品です。

材料	分量
食パン [15mm厚さ]	2 枚
半固体状ドレッシング(M Y マヨソースV 2)	1 2 g
ベーコン [焼き]	2 0 g
総菜(完熟トマトのアラビアータ 2 6)	4 0 g
揚げナス※	3 0 g
食塩	少々
ホワイトペッパー	少々
レタス	1 7 g

※ナスは0.5%品質向上剤(クッキングメートV D)溶液に30分間浸漬・液切り後に油調



【作り方】

- ① 食パンの片面に半固体状ドレッシング(M Y マヨソースV 2)を5 g ずつ塗る。
- ② 食パン1枚にベーコンを並べ、その上に総菜(完熟トマトのアラビアータ 2 6)を塗り広げる。揚げナスをのせて食塩・ホワイトペッパーをかけ、半固体状ドレッシング(M Y マヨソースV 2)を2 g 線掛けする。レタスをのせる。
- ③ もう1枚の食パンではさんでカットする。

夏のクラブハウスサンド

総菜(完熟トマトのアラビアータ 2 6)

+

- ・食パン
- ・サラダチキン
- ・ゆで卵
- ・ベーコン
- ・レタス
- ・半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)



アボカドたまごの アラビアータサンド

総菜(完熟トマトのアラビアータ 2 6)

+

- ・食パン
- ・アボカド
- ・たまごサラダ
- ・レタス
- ・半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)



揚げズッキーニ入り

夏の B L T サンド

総菜(完熟トマトのアラビアータ 2 6)

+

- ・食パン
- ・揚げズッキーニ
- ・ベーコン
- ・レタス
- ・半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)



使用製品：香る和風シャキツナサラダ F D



ツナたまごサンド

ツナとたまごとトマトを合わせた夏にぴったりなサンドイッチです。暑い時期に、さっぱりと食べられる組み合わせです。

材料	分量
食パン [15mm厚さ]	2枚
半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)	12g
総菜(香る和風シャキツナサラダ F D)	40g
トマト	42g
たまごサラダ	50g
リーフレタス	3g
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4gずつ塗る。
- ② 食パン1枚の上に総菜(香る和風シャキツナサラダ F D)を塗り広げ、トマトをのせる。半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)を2g線掛けし、ブラックペッパーを少々かける。
- ③ もう1枚の食パンにたまごサラダ、半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)を2g線掛けしレタスをのせる。
- ④ ②③を合わせてカットする。

ツナ & インゲンサンド

総菜(香る和風シャキツナサラダF D)

+

- ・食パン
- ・インゲン
- ・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



ツナのBLTサンド

総菜(香る和風シャキツナサラダF D)

+

- ・全粒粉食パン
- ・レタス
- ・トマト
- ・ベーコン
- ・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



夏のツナ豆サラダ

総菜(香る和風シャキツナサラダF D)

+

- ・食パン
- ・枝豆
- ・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：とろけるピーチクリーム



デザートサンド ダブルピーチタルト

黄桃のコンポートに白桃のクリームを合わせた、桃尽くしのデザートサンドです。クッキーもサンドしてタルト仕立てに。夏におすすめのさわやかな味わいです。

材料	分量
食パン [15mm厚さ]	2枚
フラワーペースト(とろけるピーチクリーム)	30g
フラワーペースト(高級カスター300)	15g
黄桃 [缶]	50g
クッキー	5g
☆ホイップクリーム	15g



☆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) = 93 : 7 : 0.5

【作り方】

- ① 食パン1枚にフラワーペースト(とろけるピーチクリーム)を塗り広げる。くし切りにした黄桃を並べ、☆ホイップクリームを絞る。砕いたクッキーをのせる。
- ② もう1枚の食パンにフラワーペースト(高級カスター300)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
ダブルピーチパイ

フラワーペースト(とろけるピーチクリーム)

+

- ・食パン
- ・白桃 [缶]
- ・パイ
- ・ホイップクリーム
- ・フラワーペースト(高級カスター 3 0 0)



デザートサンド
ピーチクリームタルト

フラワーペースト(とろけるピーチクリーム)

+

- ・食パン
- ・クッキー
- ・ホイップクリーム
- ・フラワーペースト(高級カスター 3 0 0)



デザートサンド
マンゴー & ピーチクリームタルト

フラワーペースト(とろけるピーチクリーム)

+

- ・食パン
- ・マンゴー [缶]
- ・クッキー
- ・ホイップクリーム
- ・フラワーペースト(高級カスター 3 0 0)





レシピで使用の製品



総菜

「完熟トマトのアラビアータ26」

ポルトガル産完熟トマトを使用したアラビアータフィリングです。トマトの甘みとコクを最大限に生かし、アラビアータの特徴である唐辛子とニンニクに、魚介の旨みを加えました。シェルマカロニも入れた具材感のある一品です。



総菜

「香る和風シャキツナサラダFD」

タマネギのシャキシャキとした食感と、焼津産かつおと利尻昆布を使用した白だしの風味が、ツナの味わいを引き立てるサラダフィリングです。焼き込み、冷凍、生食とマルチに使うことが可能です。



フラワーペースト

「とろけるピーチクリーム」

白桃のジューシーで華やかなおいしさを生かし、夏にうれしいさっぱりとした味わいのピーチクリームです。桃をそのまま食べているかのような風味に仕上げました。愛らしいピンク色が夏を彩り、見た目にも魅力的なクリームです。

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 ▶▶▶

