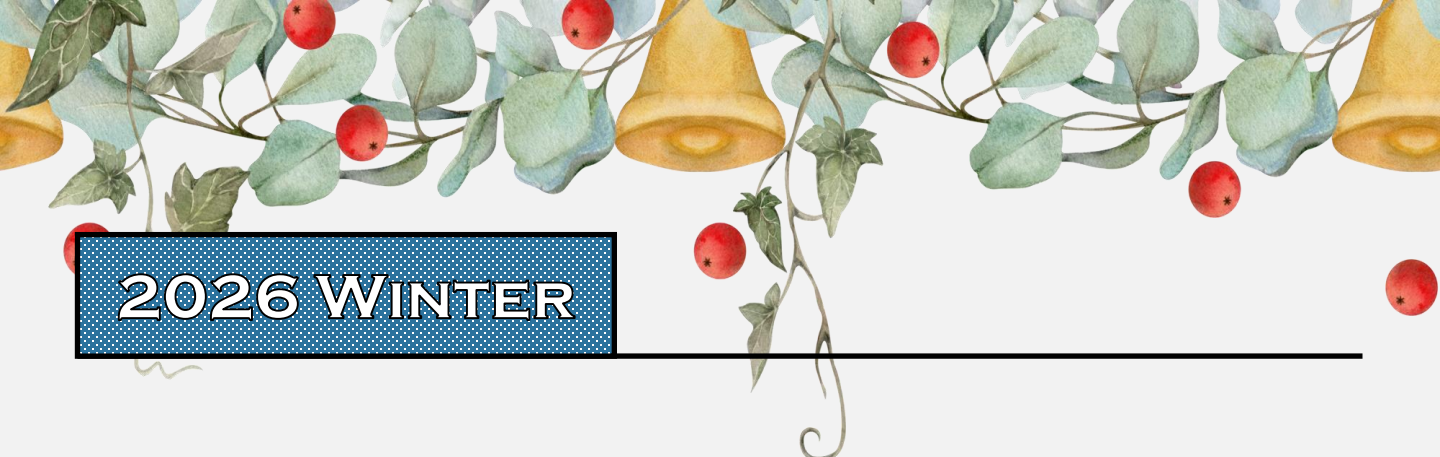




2026 WINTER

季節のサンドイッチ

レシピ&メニューアイデア

総菜

「道産ポテト&オニオングラタン26」

「韓国風牛カルビフィリング26」

フラワーペースト

「ご褒美リンゴバター」

【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ト等、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。



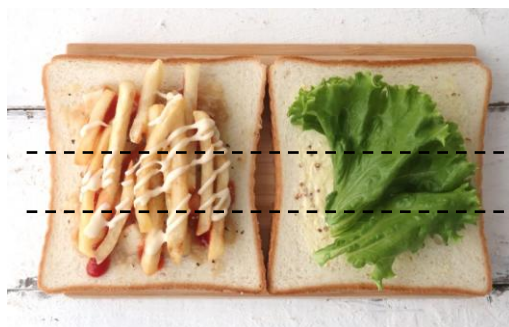
オリエンタル酵母工業株式会社



チップバティ風サンド

イギリスで定番のチップバティをイメージしたサンドイッチ。「チップ」はフライドポテト、「バティ」はバターをつけたパン。背徳なフライドポテトのサンドイッチに、オニオングラタン風味のポテトフィリングを合わせたいろいろな食感のポテトを楽しめる一品です。

材料	分量
食パン [厚さ15mm]	2 枚
総菜(道産ポテト & オニオングラタン26)	7 0 g
ケチャップ	5 g
ブラックペッパー	少々
フライドポテト	2 0 g
半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)	3 g
半固体状ドレッシング(MYニュー-EUROマスタード)	5 g
リーフレタス	8 g
フライドオニオン	少々



【作り方】

- ① 食パン 1 枚に総菜(道産ポテト & オニオングラタン26)、ケチャップ、ブラックペッパー、フライドポテトをのせ半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)をかける。
- ② 食パン 1 枚の片面に半固体状ドレッシング(MYニュー-EUROマスタード)を 5 g 塗り、リーフレタスをのせる。
- ③ ①②を合わせてカットする。仕上げにフライドオニオンをトッピングする。



BLPサンド

総菜(道産ポテト & オニオングラタン26)

+

- ・食パン
- ・バター；食塩不使用
- ・レタス
- ・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



ポテたまサンド

総菜(道産ポテト & オニオングラタン26)

+

- ・食パン
- ・半固体状ドレッシング (MYニュー-EUROマスタード)
- ・半固体状ドレッシング (MYマヨソースV2)
- ・リーフレタス
- ・タマゴサラダ
- ・ホワイトペッパー



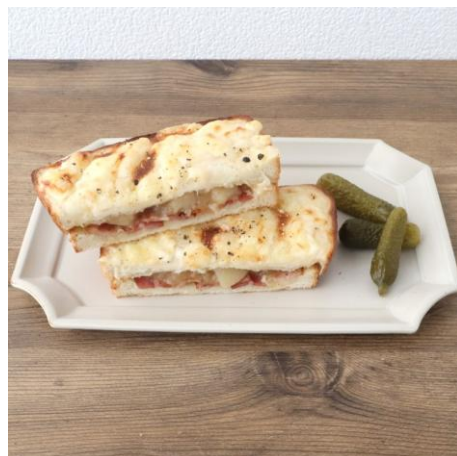
クロックムッシュ

オニオングラタン風

総菜(道産ポテト & オニオングラタン26)

+

- ・食パン
- ・バター
- ・ベーコン
- ・ホワイトソース
- ・シュレッドチーズ
- ・ブラックペッパー



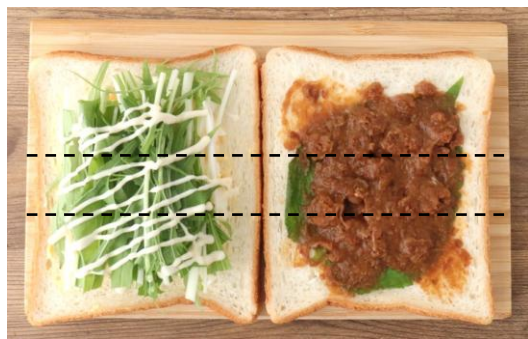
使用製品：韓国風牛カルビフィリング26



牛カルビ卵サンド

韓国風の牛カルビフィリングと卵サラダのサンドイッチです。ピリッとした味わいと牛カルビの旨みを卵サラダでマイルドにしました。水菜の食感とエゴマの香りがアクセントになっています。

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)	1 6 g
エゴマ	1 枚
総菜(韓国風牛カルビフィリング26)	3 0 g
☆卵サラダ	5 0 g
水菜	1 5 g



☆卵サラダ

ゆで卵100 g、半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)18 g、食塩・胡椒少々

【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5 g ずつ塗る。食パン1枚にエゴマ、総菜(韓国風牛カルビフィリング26)をのせる。
- ② もう1枚の食パンに☆卵サラダ、半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2) 3 g 線掛け、水菜、半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2) 3 g を線掛けにする。
- ③ ①②を合わせてカットする。

牛カルビ & 春菊

総菜(韓国風牛カルビフィリング26)

+

- ・食パン
- ・春菊
- ・ポテトサラダ
- ・半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)
- ・糸唐辛子

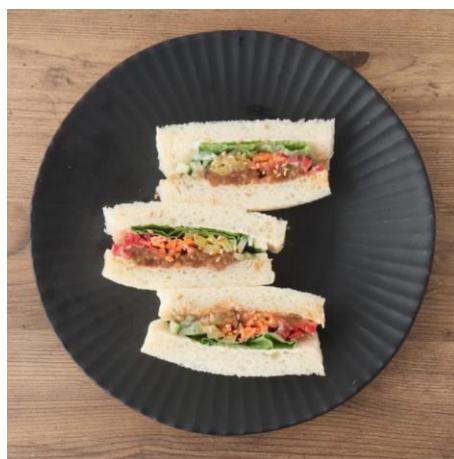


牛カルビ野菜サンド

総菜(韓国風牛カルビフィリング26)

+

- ・食パン
- ・パプリカ [赤・黄]
- ・サンチュ
- ・にんじん
- ・キュウリ
- ・半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)
- ・白ごま



牛カルビのポケットサンド

総菜(韓国風牛カルビフィリング26)

+

- ・食パン
- ・パプリカ [赤・黄]
- ・サンチュ
- ・にんじん
- ・キュウリ
- ・半固体状ドレッシング(MYマヨソースV2)
- ・白ごま



使用製品：ご褒美リンゴバター



リンゴバタータルトサンド

リンゴタルトをイメージした、デザート感覚で食べられるサンドイッチです。リンゴバタークリームの酸味とコクがクセになる味わいです。

材料	分量
食パン [厚さ15mm]	2 枚
フラワーペースト(ご褒美リンゴバター)	2 5 g
☆焼きリンゴ	3 2 g
シナモン	少々
☆ホイップクリーム	1 5 g
パイ	5 g
フラワーペースト(高級カスター 3 0 0)	2 0 g
クルミ	5 g



☆焼きリンゴ

紅玉250 g を薄切りにしてバットに並べ、溶かしバター30 g をリンゴに塗る。
はちみつ※20 g をかけ、180℃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(ご褒美リンゴバター)を塗り広げ☆焼きリンゴを並べ、シナモンを散らす。
その上に☆ホイップクリームを絞り、砕いたパイを乗せる。
- ② もう1枚の食パンにフラワーペースト(高級カスター 3 0 0)を塗り広げ、クルミを散らす。
- ③ ①②をあわせてカットする。

リンゴキャラメルサンド

フラワーペースト(ご褒美リンゴバター)

+

- ・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)
- ・リンゴプレザーブ
- ・ホイップ
- ・パイ
- ・アーモンドクラッシュ



リンゴカスターサンド

フラワーペースト(ご褒美リンゴバター)

+

- ・食パン
- ・フラワーペースト(高級カスター 3 0 0)
- ・ホイップクリーム
- ・パイ
- ・アーモンドクラッシュ



リンゴパイ風サンド

フラワーペースト(ご褒美リンゴバター)

+

- ・食パン
- ・フラワーペースト(高級カスター 3 0 0)
- ・ホイップクリーム
- ・パイ
- ・クルミ
- ・ドライアップル



レシピで使用の製品



総菜

「道産ポテト&オニオングラタン26」

自家製のオニオンソテーを使用した、オニオングラタンポテトフィリングです。じっくりアメ色にした自家製オニオンソテーに、チキンブイヨンの旨みとバターのコクを合わせました。ダイスポテトで具材感を出し、食べ応えのあるフィリングに仕立てています。



総菜

「韓国風牛カルビフィリング26」

韓国風に仕上げた旨辛牛カルビフィリングです。食べ応えのある牛カルビにタマネギ、ニンジン、ピーマンなどの野菜を合わせ、ごま油や豆板醤、ニンニク、生姜などを効かせて香ばしく甘辛に仕立てました。隠し味に独自技術の調味料を使用し、やみつきになる旨さを際立たせています。



フラワーペースト

「ご褒美リンゴバター」

青森県産のふじリンゴと発酵バターをおいしくかけ算して作り上げたリンゴバタークリームです。リンゴのほどよい酸味とバターの甘みとコクがクセになる味わいです。独自製法によりなめらかな口当たりのクリームに仕上げました。

