

盛り付けのアクセントに！

トッピング

MYフリーズデリカマイルド

なめらかな物性で
線掛けにおすすめ！
見た目を華やかに演
出します。

MYフリーズデリカマルチ

たっぷり乗せるなら
しっかりとした保形性
のマルチがおすすめ！

MYフリーズデリカマイルド 使用

ライスバーガー（テリヤキチキン / 焼肉）



香ばしく焼いたご飯にテリヤキチキン / 焼肉とMYフリーズデリカマイルドをサンドした和風のライスバーガーです。
お肉にかかるなめらかで白いMYフリーズデリカマイルドが、食欲をそそる見た目に仕上げます。



MYフリーズデリカマイルド 使用

テリヤキチキンピザ

テリヤキのたれとMYフリーズデリカマイルドをあわせたテリヤキマヨソースを下塗りして、仕上げにもMYフリーズデリカマイルドをトッピングしました。甘じょっぱいたれとまろやかなMYフリーズデリカマイルドは相性抜群です。



MYフリーズデリカマイルド 使用

ちりめんじゃこのマヨピザ

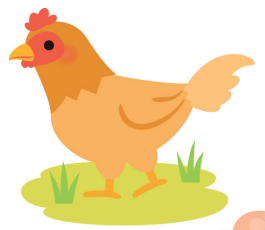
MYフリーズデリカマイルドを下塗りし、ちりめんじゃこと青ネギをトッピング、さらにその上からMYフリーズデリカマイルドを線掛けしました。



MYフリーズデリカマルチ 使用

ささみのマヨしそフライ

鶏のささみにシソの葉と MY フリーズデリカマルチをトッピングして、衣をつけてサクッと揚げました。淡泊な鶏のささみとさっぱりとしたシソの葉にMYフリーズデリカマルチが加わり、おつまみにも最適なパンチのある味わいです。



トッピングした MY フリーズデリカマルチが揚げた後もきれいに残る！



MYフリーズデリカマルチ 使用

サワラのマヨソース焼き

青魚のサワラの上にたっぷりとMYフリーズデリカマルチをトッピングして焼き上げました。青魚とMYフリーズデリカマルチの程よい酸味は相性抜群。お魚が苦手な人にも食べやすい味わいです。



冷凍→解凍後（電子レンジ使用）



トッピングした
MY フリーズデリカマルチは
そのままの形状を維持！



おすすめアレンジ

MYフリーズデリカマルチにちょっとした食材を混ぜ込んでひと味プラスしたマヨソースに！レシピの幅を広げます。

MYフリーズデリカマルチ 使用

タラのマヨソース焼き (青のり、梅肉)

★青のりマヨソース

青のり・・・１g
MYフリーズデリカマルチ・・・１００g

★梅肉マヨソース

梅肉・・・１０g
MYフリーズデリカマルチ・・・１００g



MYフリーズデリカマルチ 使用

鮭の西京味噌マヨソース焼き



★西京味噌マヨソース

西京味噌・・・１０g
酒・・・１０g
みりん・・・１０g
MYフリーズデリカマルチ・・・８０g