



# サンドイッチ特集

ピクルス活用術



おすすめ  
ドリンク  
コーヒー・紅茶に  
白ワインに

## スライス ディルピクルス で作る ベーグルサンド

### 〈材料〉1個分

ベーグルパン…1個  
鶏胸肉の燻製ハム…3枚  
SOスライスディルピクルス…4~5枚  
ベニエ生地…適量  
粉…適量  
揚げ油…適量  
レタス…適量  
マヨネーズ…30g

### 作り方

- ①スライスディルピクルスに粉をふり炭酸水を加えたベニエ生地を付けて揚げる。
- ②ベーグルパンを横に切り、下側にレタス、マヨネーズ、ハムをのせ①をトッピングしてパンで挟む。

★カリッと揚げたピクルスは、このまおつまみにも。



### ここがポイント!

炭酸水を加えたベニエ生地ならピクルスもカリッと揚げられます。

ヘルシーなベーグルパンにはヘルシーな鶏肉が相性ぴったり。

## メキシカン ホットレリッシュ で作る リブドッグパン

### 〈材料〉1本分

ドッグパン…1本、リブ(燻製)…2本、レタス…適量

A 赤玉ねぎ(みじん切り)…1/6個、トマト(コンカッセ)…1/2個  
SOメキシカンホットレリッシュ…60g、ケチャップ…20g

### 作り方

- ①Aを混ぜてソースを作る。
- ②ドッグパンにレタスをしき温めたリブを挟み、上からAをかける。



おすすめ  
ドリンク  
炭酸飲料に  
ビール  
赤ワインに

### ここがポイント!

辛味と酸味の効いたメキシカンホットレリッシュが、ジューシーな肉の旨みを引き立てます。

野菜をたっぷり使えばファストフードもヘルシーに。

## ピクルス商品ラインナップ

### SOスライス ディルピクルス



さわやか風味のディルピクルスをスライス。ロスがなく経済的です。

1kgパウチ×12  
3kgパウチ×4

スライスピクルス

### SOアメリカン スイートレリッシュ



スイートピクルスのみじん切りに、タマネギ、レッドピーマン、マスタードシード、セロリシード等をミックス。

390g瓶×12

レリッシュピクルス

### SOメキシカン ホットレリッシュ



レリッシュにチリペッパーを加えたホットタイプ。

370g瓶×12

## LESSENS (レ・サンス)

ミシュランの最高点である三つ星を異例のスピードで獲得したレストラン“ジャルダン・デ・サンス”。レ・サンスではここで修業したオーナー渡辺シェフが、本場フランスの三つ星レストランの味を提供しています。今回、渡辺シェフのオリジナルサンドイッチメニューをご紹介します。



TEL / 045-903-0800

住所 / 〒225-0003

神奈川県横浜市青葉区新石川12-13-18

営業時間  
 ランチタイム 11:00~14:30  
 ティータイム 14:30~16:30  
 ディナータイム 17:30~21:00  
 定休日 / 月曜 ※月曜が祝日の場合は、火曜休みになります。



オーナーシェフ  
渡辺 健善さん

### ケーパーレリッシュ

### スライス ディルピクルス

## サーモンリエットの サンドイッチ

#### 〈材料〉1個分

サンドイッチ用食パン…2枚  
 スモークサーモン…100g  
 エクストラバージンオリーブオイル…30g  
 SOケーパーレリッシュ…20g  
 マヨネーズ…15g  
 SOスライスディルピクルス…1枚  
 レタス…適量

#### 作り方

- ① サンドイッチ用のパンをセルクルなどで型を抜く。
- ② スモークサーモンをロボケープで回しオリーブオイルを注ぎなめらかにする。
- ③ ②にケーパーレリッシュを加えてリエットを作る。
- ④ パンにレタスをしきマヨネーズをぬり、リエットをスプーンで形作りのせ、スライスディルピクルスをトッピングしてパンで挟む。

★食パンは四角のままでもトーストしてもOKです。

#### ここがポイント!

ディルハーブ風味のピクルスが、美味しさのアクセントです。



#### ここがポイント!

魚介の臭みを消す効果のあるケーパーは、スモークサーモンと相性ぴったり!



おすすめドリンク  
 炭酸飲料・紅茶に  
 スパークリング  
 ワインに

### アメリカン スイートレリッシュ

### アスパラガスピクルス

### スライス ハラペーニョペッパー

## ピタパンの スティック野菜

#### 〈材料〉1個分

ピタパン…1/2枚、ジャガイモペースト…100g、マヨネーズ…30g、SOアメリカンスイートレリッシュ…30g、SOアスパラガスピクルス…2本、SOスライスハラペーニョペッパー…3枚、セロリ、きゅうり、人参、大根などのスティック…各適量、ラディッシュ、赤玉ねぎ(スライス)…各適量、パストラミ…30g

#### 作り方

- ① ピタパンは焼いて半分に切り袋状に切り目を入れておく。
- ② ジャガイモペーストにマヨネーズとアメリカンスイートレリッシュを加えポテトサラダを作る。
- ③ 皿に②をしきその上にピタパンを縦にしてのせ袋の底にポテトサラダをのせる。
- ④ ③の中に、アスパラガスピクルスとスティック状にした野菜を立て、間にパストラミとスライスハラペーニョペッパーをのせる。

#### ここがポイント!

ポテトサラダにアメリカンスイートレリッシュを加えると、メリハリの効いた味に仕上がります。



#### ここがポイント!

生野菜とピクルスを組合せることで、食べ飽きることなく美味しく召し上がれます。



おすすめドリンク  
 コーヒー・紅茶に  
 野菜ジュースに

### SOケーパーレリッシュ



タルタルソースなどに使いやすい、ケーパーのみじん切りです。

400gパウチ×12

### SOスライス ハラペーニョペッパー



カレーの薬味、肉料理やエスニック料理のつけ合わせ、サンドイッチなどに、そのまま使えるスライスタイプ。

540g瓶×12

### SOアスパラガスピクルス



バリッと歯切れのよいアスパラガスを甘酢で漬け込みました。サラダ、オードブルにご利用ください。

210g瓶×12  
 500gパウチ×12

### その他ピクルス

ご家庭でも、用途に合わせてお選びいただける

# ピクルスラインナップ

## ホール

お好みのカットでお楽しみいただける、使いやすい小型容器のピクルス



SOコーシャーディルピクルス  
230g瓶×12



SOスイートピクルス  
240g瓶×12



SOディルピクルス  
230g瓶×12

ホール(そのまま)



人気のチキンに合わせて。

ハーフカットで。



ハムやチーズと組み合わせておつまみに。

小さく銀杏ぎりにして。



ポテトサラダなどの具材に。

## スライス

ハンバーガーやホットドッグなど肉類との相性ぴったり!



SOスライス ディルピクルス  
230g瓶×12



ランチョンミートやソーセージと合わせてホットドッグ、ハンバーガーなどに。

## レリッシュ

ソース、ドレッシングやフィリングにぴったりのみじん切りタイプ



SOアメリカンレリッシュ  
160g瓶×12



SOメキシカンレリッシュ  
160g瓶×12



タルタルソースにしてフライに。



ホットドッグに。



サンドイッチに。

お徳用  
特大サイズ

特にピクルス好きの方におすすめの **アディーナピクルスシリーズ**



アディーナスイートディルピクルス  
370g瓶×12  
700g瓶×12



アディーナコーシャーディルピクルス  
370g瓶×12  
700g瓶×12



おいしさは、いつもオリジナル。

讚陽食品工業株式会社

●営業本部 TEL.03 (3288) 1181

●西日本営業支店 TEL.06 (6300) 1320

[www.so-food.co.jp/](http://www.so-food.co.jp/)

SO NEWS 2011:第31号 編集・発行/讚陽食品工業株式会社 〒102-0076 東京都千代田区五番町4-16 TEL.03-3288-1181 (代表) FAX.03-3288-1047