

アメリカの最新トレンドメニュー

California Style

カリフォルニアスタイル

近年、スーパーフードやサラダブームなど
アメリカの食トレンドが

日本の食に影響を与えています。

背景にあるのは「健康志向」。

野菜や、豆腐などの和食材を多用するのが特徴です。

今回、カリフォルニア料理研究家の小枝絵麻先生に

S=O食材を使ったカリフォルニアスタイルの

トレンドメニューをご提案頂きました。





Sword Fish Pimento
Olive Sauce

California Style
05

万能ソースのマリネ

ピキージョピメントの濃い旨みから
生まれる万能ソースを冷製パスタに

カジキマグロのパプリカマリネー冷製パスタ

トマトベースの万能ソースをコク深く仕上げる決め手はカレティージャピキージョピメント。濃い赤色と、濃厚な甘い味わいが特徴です。チェリーペッパーの辛味が、夏のソースにぴったりなアクセントになります。

万能ソースを生み出す
食材はコレ!

カレティージャ
ピキージョピメント
[規格]185g缶
[固形量]150g



パレルモ
チェリーペッパー
[規格]470g瓶
[固形量]220g



S=O
ビテットライブ
オリーブ
[規格]4号缶(415g)
[固形量]170g



California Style
06

カレー

オリーブとひよこ豆のベジタリアンカレー。
スパイスとオリーブのバランスが
美味しさの秘密

グリーンオリーブとひよこ豆のカレー

数種類のスパイスの奥深い味わいとナッツフレーバーのグリーンライブオリーブ、ホクホクしたひよこ豆の取り合わせが魅力のインドカレーです。野菜だけでもコクが出るのはオリーブをたっぷり使っているから。付け合せのディルレリッシュの風味が洗練された一品に仕上げます。

ベジタリアンカレーの
美味しさの秘密はコレ!

リンゼイ ビテット
グリーンライブ
オリーブ
[規格]4号缶(415g)
[固形量]170g



S=O
ディルレリッシュ
[規格]370g瓶



Green Olive Curry

ご紹介したメニューの詳細と商品については、弊社担当までお気軽にお問合せください。

おいしさは、いつもオリジナル。
S=O 讃陽食品工業株式会社

●営業部 TEL.03(3288)1181 ●西日本営業支店 TEL.06(6300)1320

www.so-food.co.jp/

S=O NEWS 2018:第52号 編集・発行/讃陽食品工業株式会社 〒102-0076 東京都千代田区五番町4-16