

春のカフェスタイル

アクセントフーズの活かし方

Spring cafe style. How to use accent foods.

まだ冷たい空気の中に、木の芽や微かな花の香りを感じようになったら、
街に出てカフェのランチや少し早めのディナーを楽しみたいくなるもの。

人気のカフェスタイルにアクセントフーズをプラスした、
心ときめく春メニューをご提案いたします。



2019 春の新製品!

S=O ミックスオリーブ (オイル漬)



3種類のテーブルオリーブを
カラフルにミックス!
このままバルやビュッフェの一品に!
お店のアレンジメニューも色々!

S=O ペッパードロップ



ほんのり甘酸っぱい唐辛子!
キュートな色と形!
ピンチョスやサラダにぴったり!



鶏肉とグリーンオリーブの 塩レモン モロッコ風煮込み

モロッコは水が貴重な地域なので、水は加えず素材から出る出汁を活用して煮込むため、タジン鍋のあの形が生まれました。
鶏肉だけでなく、牛肉やラム肉でも美味しく作れます。



S=O
ジャンボグリーンオリーブ
ホール
400g瓶
(固形量: 220g)



ジャンボグリーンオリーブの塩味と乳酸発酵の酸味が、塩レモンとの相性ぴったり!

ニソワーズサラダ

主役のツナはマグロの鰹を塩コショウとオリーブオイル、ハーブでマリネし、フライパンで表面を焼き豪華なトッピング。単品でも食べ応えのあるリッチなニソワーズサラダです。ギリシャ産のカラマタオリーブと、長い茎付きのアーティチョークのオイル漬けが主役を引き立てる名脇役です。



単品でもしっかりと食べ応えのあるニソワーズサラダです。アンチョビーと、自然完熟のカラマタオリーブが美味しさの決め手。手軽に使えるアーティチョークもリッチ感を演出します。



S=O
カラマタオリーブ
ホール
300g瓶
(固形量: 180g)



S=O
アンチョビーフィレ
50g缶
(固形量: 30g)



モンタルバーノ
アーティチョークオイル漬け
2kgプラスチックトレイ
(固形量: 1,100g)



カルボネール
エクストラバージン
オリーブオイル
1Lペットボトル

ピサラディエール

～ニース風の玉ねぎとアンチョビーのピザ～

ピザといってもチーズは使用せず、アンチョビー、ライブオリーブの風味がアクセントになっています。スライスしたライブオリーブは、そのままピザやサンドイッチのトッピングに使えて便利です。生地はパイ生地、パン生地、ピザ生地でも作れ、温かくても冷めても美味しくいただけます。



S=0
スライスライブオリーブ
4号缶
(400g)
(固形量:184g)



S=0
アンチョビーフィレ
50g缶
(固形量:30g)



たっぷりのアンチョビーと、スライスライブオリーブがアクセントになるニース風のピザ。



マヨネーズとヨーグルトを使った2種類のタルタルソースは、ケーパーやハラペーニョを効かせたリッチな味わいです。

2種類のタルタルソース

マヨネーズのタルタルは、H.B.レリッシュとケーパーを使い、具だくさんでリッチなソースに仕上げています。サンドイッチやお肉、お魚にもよく合います。ヨーグルトのタルタルは、ハラペーニョを加えたピリ辛のさっぱりとした味わいが揚げ物にぴったりです。



S=0
H.B.レリッシュ
380gパウチ



S=0
ケーパー
140g瓶
(固形量:80g)



S=0
スライス
ハラペーニョペッパー
540g瓶
(固形量:310g)

サワークラウトと野菜のスープ

スープの味のアクセントはサワークラウトの酸味です。味付けはこの酸味を活かした旨みと塩・コショウ、仕上げにサワークラウトの絞り汁を加えることが味の決め手です。肉の旨みをたっぷりと吸い込んだサワークラウトの美味しさが堪能出来ます。生キャベツは春キャベツ、またはグリーンボールを使います。



S=O
サワークラウト
2号缶
(770g)

サワークラウトと生キャベツを使い、味と食感の違いを楽しむ『食べるスープ』。

フィリーチーズステーキサンドイッチ

カットしたステーキと溶けたチーズが良く合う温かいサンドイッチです。レリッシュは、辛みの効いたメキシカンレリッシュを合わせていますが、スイートレリッシュと合わせても美味しく頂けます。



S=O
メキシカン
ホットレリッシュ
370g瓶



S=O
スライス
ハラペーニョペッパー
540g瓶
(固形量: 310g)



S=O
コルニッション
230g瓶
(固形量: 135g)



アメリカ・フィラデルフィア発祥のサンドイッチ。たっぷりとのせる辛味の効いたメキシカンレリッシュとハラペーニョが大人の味わいです。

メニュー開発

Aki Matsuura

松浦亜季 氏 [エビエリエグゼクティブシェフ]

神奈川県小田原育ち、豊かな自然の中、子供のころから文学や音楽に触れながら育ち、文化や暮らしに対する興味を育む。大学卒業後料理の道へ進み、和食、フレンチ、カジュアルダイニングなどを経て、2004年、夫婦で麹町カフェを開店、その後、Factory、chili parlor9、浅草Suke6 diner、Manufactureなどエビエリのエグゼクティブシェフとしてグループ内のメニューやケータリング、また外資系企業内の社員食堂のディレクションを手がける。

SHOP
DATA

麹町カフェ

〒102-0088 東京都千代田区麹町1-5-4
Phone 03-3237-3434

[営業時間] 月～土 / 11:00～22:00 (L.O. 21:00)
祝 / 11:00～18:00 (L.O. 17:30)

[定休日] 日曜

2019
Spring
New arrival

S=O PEPPER DROPS

S=O ペッパードロップ



ほんのり甘酸っぱい唐辛子。

キュートな“しずく形”とビビットな赤色が目を惹く、いま大注目の食材です！



かわいい
しずく型！

S=O ペッパードロップ 340g
(固形量：190g)

かわいい形とほんのりとした甘酸っぱさでメニューをグッと洒落に彩ります！



肉料理の
付け合せに！



ピザの
トッピングに！
焼いてもOK！

サラダの
トッピングに！



カプレーゼの
アクセントに！



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

S=O NEWS 2019: 第56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

www.so-food.co.jp/

2019
Spring
New arrival

S=O ミックスオリーブ〈オイル漬〉

S=O OLIVE MIX IN OIL



S=O ミックスオリーブ(オイル漬)	
品名	オリーブ オイル漬
原材料名	オリーブ、食用植物油、醸造酢、食塩、赤ピーマン、香辛料/乳、酸C a、粉料(アルギン酸N a、グアーガム)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、塩化Ca
固形量	300g 内容総量 500g
賞味期限	
保存方法	直射日光を避け、常温保存
製造者	関陽食品工業株式会社 香川県高松市松島町1-13-14
製造所	香川県さぬき市大川町富田西2314
栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	217 kcal
たんぱく質	1.3 g
脂質	21.2 g
炭水化物	5.2 g
食塩相当量	2.8 g
(推定値)	

3種類のテーブルオリーブを
香辛料とオイルで漬けこんだ
ミックスオリーブ。

このままバルの一皿や
ビュッフェなどにご利用いただけます。
ワインやビールの
おつまみにぴったりです。

そのまま使えて
便利！



S=O ミックスオリーブ(オイル漬)500g
(固形量:300g)

ひと手間加えて、お店のオリジナルメニューも！



にんにくスライスを
プラス…



ドライトマトを
プラス…



フェタチーズを
プラス…



牡蠣とにんにくのソテーを
プラス…