

アクセントフーズカンパニー

S=O news 58

讃陽食品工業株式会社
オリジナルニュース 2020年春号

Sanyo Original

S=O アクセントフーズが彩る 2020年 春夏トレンドメニュー

いよいよ、2020年東京オリンピックイヤーとなりました。

食の世界でもグローバルな視点でのメニューが期待されています。

海外からの選手や関係者、観光客にとっては日本の食も楽しみのひとつです。

和の素材と洋食材との融合や、フレキシタリアン等。

日本の食と世界の食との繋がりを提案出来る機会にもなると思います。

今回は、世界を舞台に活躍するフードコンサルタントの

マーク マツモトさんに世界とつながる新しいメニューをご提案頂きました。

イタリア

ケーキを香り高くしっとり仕上げるオリーブオイル
バルサミコクリームが味のメリハリに役

オリーブオイルケーキ

Olive Oil Cake

オリーブオイルを使ったイタリアンスタイルのケーキです。マフィン型でも同じ材料で美味しく出来ます。いちご、アイスクリーム、バジルの「カプレーゼサラダ」がイタリアンカラーを演出します。



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



マニカルディ
バルサミコクリーム
250ml プラ容器



今号のメニュー開発

マーク マツモト 氏 Mr. Marc Matsumoto

宮崎県生まれ。生後6ヶ月で、親の仕事の関係で米国カリフォルニア州ナバレーに移住。NY在住中にフード・ブログ「NO RECIPES.COM」を立ち上げ、料理家としての活動を始める。2015年から東京に拠点を移し、商品開発や食に関するマーケティングコンサルティング、中東王室へのヴィーガン料理講師や米国の富豪のプライベートシェフなどを務める。

イスラエル

カラマタオリーブペースト×バルサミコクリームでコクのあるドレッシングにビビットな赤色、ペッパードロップの可愛さも魅力



イスラエル クスクスサラダ

Israeli Cous Cous Salad

イスラエルのクスクスは大粒でパールのような丸い形が可愛く、大人気のタピオカにも似た食感が魅力です。ベイベーアーティチョークは下処理要らずで、高級感を演出します。



S=O
カラマタオリーブ
ペースト
160g瓶



マニカルディ
バルサミコクリーム
250mlプラ容器



S=O
ペッパードロップ
340g瓶
(固形量:190g)



コヘビ
ベイベーアーティチョーク
4号缶(固形量:240g)

和食

タップナードオリーブと椎茸出汁の旨さで濃厚な味わいに
ピキージョピメントの赤とライブオリーブの黒が鮮やか

ライスサラダ

Rice Salad

最近ではフレキシタリアンと呼ばれる「野菜中心の食生活で、たまに肉や魚も食べる」という柔軟なスタイルも登場。出汁が染み込んだパルミットは、筍のような食感で丸くスライスした形も目を惹きます。



S=O
パルミット
410g瓶
(固形量:250g)



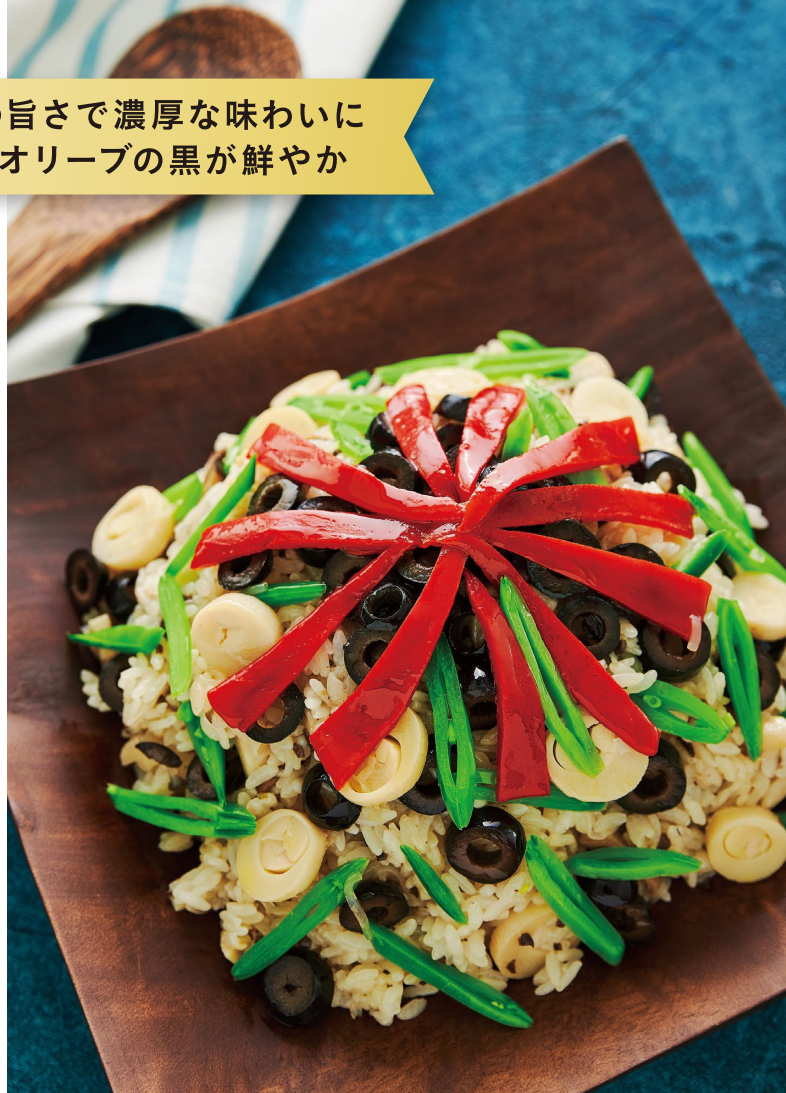
カレティージャ
ピキージョピメント
185g缶(固形量:150g)



S=O
タップナード
オリーブ
220g瓶



S=O
スライス
ライブオリーブ
4号缶(固形量:184g)



スペイン発祥
キューバ

目を惹く緑と赤のコントラスト
グリーンオリーブでリッチな味わい



ピカディージョ

Picadillo

グリーンオリーブは仕上げに入れることで柔らかくなり過ぎず、リッチなテイストを与えます。最後に赤ワインビネガーを加えることで、全体の味をしっかりとまとめてくれます。ライスにもパンのフィリングにもぴったりです。



リンゼイ ピテット
グリーンライブオリーブ
4号缶(固形量:170g)



カルボネール
赤ワインビネガー
250ml瓶

アジア

甘くスパイシーなマンゴーチャツネで本格アジア料理に
ライスに添えたり、カットしてサンドイッチに挟んで

マンゴーチキン

Mango Chicken

鶏もも肉をマンゴーチャツネ、ターメリック、生姜のソースで照り焼きにしました。チャツネは肉料理の調味料の他、イギリス風にサンドイッチのスプレッドとしても活躍します。



S=O
マンゴーチャツネ
470g瓶



フランス発祥
ニューオーリンズ

フランスの伝統を受け継いだニューオーリンズ生まれのサンドイッチ
レムラードソースはホースラディッシュソースを使って奥深い味に

ポーボーイ サンドイッチ

Po Boy Sandwich

カリカリのエビフライをたっぷりとバゲットに挟んだ
ニューオーリンズスタイルのサンドイッチ。スライスディル
ピクルスのさわやかな風味が、全体をまとめてくれます。



S=O
ホースラディッシュソース
230g瓶



S=O
マッサ・デ・ピメント
170g瓶

※他に400g/パウチがあります。



S=O
スライス
ディルピクルス
1Kgパウチ
(固形量:600g)

※他に3Kg(固形量:1,800g)パウチ
があります。



サンドイッチにぴったり!

S=O チャトニィ

イギリス定番の
シンプルサンドイッチ

農夫のサンドイッチ

Ploughman's Sandwich

プラウマンズ(農夫の)サンドイッチと呼ばれるイギリス定番のサンドイッチ。ライ麦パンにサラダ菜、チーズ、ハムを挟み、チャトニィをたっぷり塗るのがイギリス流。シンプルな組み合わせだからこそ食材の味が引き立ちます。

新商品



S=O
チャトニィ
140g瓶

サンドイッチ発祥の国から 生まれた「チャトニィ」

玉ねぎを主原料に、各種香辛料を加え煮詰めた英国スタイルのチャトニィです。濃縮された玉ねぎの深い味わいは、サンドイッチの спреッドとして具材の美味しさを引き立てます。

チャトニィの歴史

ヒンディー語でソースを表す「chatni」が語源と言われています。インドがイギリス領だった時代に、カレーと共にチャトニィがイギリス本国にもたらされました。その後、イギリス特産のりんごやプラムなどの果物や、玉ねぎなど様々な野菜でも作られるようになりました。イギリスでは、チャトニィといえばサンドイッチの спреッドとして、一般庶民から王室の方々まで広く親しまれています。

カレー風味の大人サンド



コロネーションチキン
サンドイッチ

Coronation Chicken Sandwich

グリルサーモンでボリュームに



グリルサーモンの
ボリュームサンドイッチ

Grilled Salmon Sandwich

お洒落なオープンサンド



キャロット
オープンサンドイッチ
Carrot Open Sandwich

厚焼き玉子に合わせて



玉子サンド
Egg Sandwich

3月15日は「オリーブの日」

1950年3月15日、昭和天皇が香川県の小豆島でオリーブの種を御手播きになったことから、
「オリーブを守る会」がこの日を「オリーブの日」と制定しました。
この記念日に最適なオリーブ商品をご提案致します。

ご提案
その1

＼ 袋から出してそのまま！ 手軽なおつまみ、ミックスオリーブ！ /

バルの一品に！

ディナービュッフェに！

オードブルに！



S=O (ポモドーロ風味)
ミックスオリーブ
500g/パウチ (固形量: 230g)

ポモドーロ風味

種抜ききのグリーンオリーブとライオリーブをトマトと香辛料で味付けしました。甘酸っぱいトマトの風味がオリーブと相性ぴったりです。



S=O (ガーリック風味)
ミックスオリーブ
500g/パウチ (固形量: 230g)

ガーリック風味

種抜ききのグリーンオリーブとライオリーブをガーリックで味付けしました。お酒がすすむ、大人の味わいです。

ご提案
その2

さめきオリーブ

未発酵の浅漬けタイプだから、
クセが無く、ジューシーな味わい。

希少性が魅力

香川県さめきの地で大切に育てられたグリーンオリーブを、丁寧に手摘みで収穫し、フレッシュ感あふれるテーブルオリーブに仕上げました。

S=O パウチさめきオリーブ (グリーン)
120g/パウチ (固形量: 60g)
※他に500g (固形量: 250g) パウチがあります。



ワインはもちろん、
ウイスキーやビール、
日本酒のおつまみにも
ぴったりの

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 2020: 第58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

<https://www.so-food.co.jp>