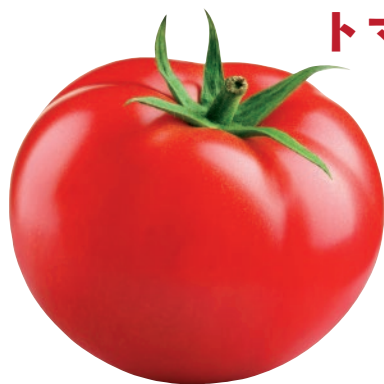




SONTON

トマト素材を使っていつものメニューを簡単アレンジ！



TOMATO

based recipe variations



SPビザソース



- POINT 1** トマトと玉ねぎの具材感
POINT 2 オレガノの爽やかな味わい



SPプライムビザソース



- POINT 1** 生地に染み込みにくく、色鮮やか
POINT 2 メリハリのある味わい

- 商品名：SPビザソース／SPプライムビザソース
- 品 名：ビザソース
- 荷 姿：850g×10／スタンディングパウチ
- 賞味期限、保存方法：製造後730日（未開封、30℃以下保存）
- 使用上の注意：開封後は冷蔵庫（10℃以下）に入れ、お早めにご使用ください。

幅広いメニューの
万能ソースとしてご活用
いただけます

※非加熱でのメニュー提案も含まれておりますので、
お早めのご提供をお願いいたします。



豚トマうどん



かける
だけ！

SPビザソース

【作り方】

- ①塩・コショウ適量で下味をつけた豚バラ肉を焼く。
- ②器に、茹でたうどんを盛り、うどん出汁を注ぐ。
- ③加温したSPビザソースをトッピングする。
- ④①の豚バラ肉、粉チーズ、バジルをトッピングし、仕上げる。

【材料】

茹でたうどん…340g
うどん出汁（かけ出汁）…200ml
SPビザソース …100g
豚バラ肉 …40g
塩・コショウ…適量
粉チーズ …2g
バジル …2g



鰯フライの 絶品トマトバーガー



かける
だけ！

SPプライムビザソース

【作り方】

- ①パンズに千切りしたキャベツ、アジフライ1枚を重ねる。
- ②SPプライムビザソース、タルタルソースをトッピングする。

【材料1人前】

SPプライムビザソース …20g
アジフライ …1枚
パンズ …1個
キャベツの千切り…15g
タルタルソース …20g



かける
だけ！

【材料】
SPピザソース ……60g
ハンバーグ ……1個
お好みの野菜 ……パプリカ、
スナップエンドウ等

【作り方】

- ①器に、ハンバーグ、お好みの野菜を盛る。
- ②加温したSPピザソースをトッピングする。



のせる
だけ！

【材料】
ポテトチップス…60g
ワカモレ ……35g
SPプライムピザソース…40g

【作り方】

- ①カップに、ワカモレ・SPプライムピザソースをトッピングする。
- ②トレーに①を置き、ポテトチップスを盛る。



混ぜる
だけ！

【材料】
鶏もも肉 ……1枚 (250g)
バター ……30g
おろしにんにく ……小さじ1/3
おろししょうが ……小さじ1/3
あめ色たまねぎソース…30g
SPピザソース ……200g
プレーンヨーグルト ……80g
カレー粉 ……大さじ1
コンソメ (固形) ……1個
生クリーム ……50ml
砂糖 ……小さじ2
塩 ……適量
白飯 ……適量

【作り方】

- ①鶏肉はひと口大にカットする。
- ②鍋にバター、おろしにんにく、おろししょうがを入れ、中火でしっかりと炒め、あめ色たまねぎソースを加える。
- ③鶏肉を加えて軽く炒め、カレー粉を加えなじませる。
- ④SPピザソース、ヨーグルト、コンソメを加え軽く煮る。
- ⑤仕上げに生クリーム、砂糖、塩適量を加えて軽く煮る。
- ⑥器に白飯を盛り、⑤のカレーをかける。

使用商品…あめ色たまねぎソース (500g×6×2)



混ぜる
だけ！

【材料1人前】
SPプライムピザソース…50g
パスタ ……80g
オリーブオイル ……大さじ1
たまねぎ ……1片
ピーマン ……1片
ウィンナー…2本
黒胡椒 ……5粒

【作り方】

- ①たまねぎは薄切り、ピーマンは細切り、ウィンナーは斜め薄切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、①の具材を中火で炒める。
- ③具材に火が通ったら、SPプライムピザソースを加えて軽く炒め合わせる。
- ④茹で上がったパスタを③に加え、全体に絡ませる。
- ⑤皿に盛り付け、黒胡椒をふる。

商品購入・サンプルご希望の方▶ご利用いただいている販売代理店様までお問い合わせください。

ソントン食品株式会社

業務用HPでは豊富なレシピも掲載中！

ソントンプロ で 検索

<https://www.sonton.co.jp/pro/>

新市場営業部 03-6386-7811

北海道営業所 011-751-1855

東北営業所 022-765-6281

東海支店 052-728-0500

関西支店 06-7175-1451

中四国営業所 082-568-1550

九州支店 092-641-3771

商品企画部 03-6386-7821