

いつもの調味料にフルーツソースを合わせるだけ 簡単オリジナルアレンジ！

フルーツを使って
彩り・季節感アップ

新しい組み合わせで
隣のお店と差別化

おすすめの組み合わせレシピをご紹介します！



＼オレンジの酸味で爽やかに！

粒マスタード



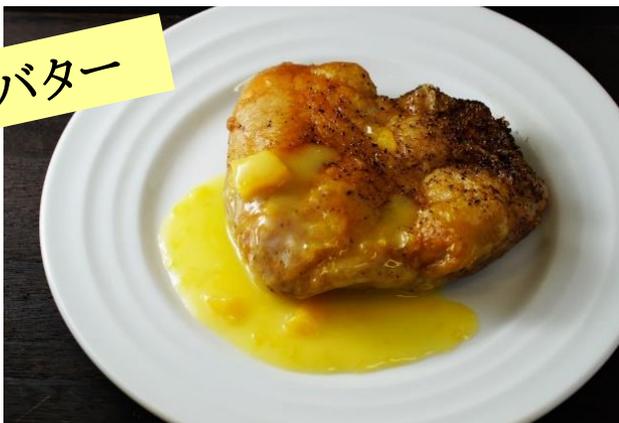
オレンジマスタードの竜田揚げ
たっぷり果実のオレンジソース：粒マスタード=4:1
で混合し、竜田揚げにかける。

ヤンニョムタレ



オレンジヤンニョムチキン
たっぷり果実のオレンジソース：ヤンニョムチキンのたれ=1:1
で混合し、フライドチキンにからめる。

バター



オレンジバターのチキンソテー
フライパンに有塩バター20g、
たっぷり果実のオレンジソース30g、白ワイン6gを加えて
温めながら混ぜる。チキンソテーにかける。

【使用商品】
・たっぷり果実のオレンジソース



バルサミコ酢

醤油



＼ビネガーと合わせて簡単フルーツドレッシング／

オレンジ香るローストビーフサラダ
バルサミコ酢5g、オリーブオイル3g、
醤油1gをよく混合する。
たっぷり果実のオレンジソースを10g加え、
軽く混ぜ、サラダとローストビーフにかける。

赤ワインビネガー

醤油



苺のローストビーフサラダ
赤ワインビネガー5g、オリーブオイル3g、醤油1g、黒コショウ
適量をよく混合する。たっぷり果実のストロベリーソースを
10g加え、軽く混ぜ、ローストビーフにかける。

白ワインビネガー



【使用商品】

・たっぷり果実のオレンジソース



・たっぷり果実のストロベリーソース



鯛のカルパッチョ オレンジビネガーソース
白ワインビネガー5g、オリーブオイル3gをよく混合する。
たっぷり果実のオレンジソースを10g加え、軽く混ぜ、
スライスした鯛にかける。

白ワインビネガー

【使用商品】

・チャームジュレ シャインマスカット



生ハムとシャインマスカットジュレのサラダ

白ワインビネガー5g、オリーブオイル3gよく混合する。

チャームジュレ シャインマスカットを10g加え、軽く混ぜ、
サラダにかけ、生ハムをのせる。



デミグラス



【使用商品】

・たっぷり果実のミックスベリーソース



ベリーデミグラスソースのハンバーグ

デミグラスソース50gに、たっぷり果実のミックスベリーソース

15g、バルサミコ酢2gを混合し、ハンバーグにかける。

ソントン業務用商品ホームページでは会員コンテンツが盛りだくさん！（登録無料）
新商品情報や季節に合わせた新作レシピをメルマガでお届けします！

登録はこちらをクリック↓

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

クリックできない場合はURLを直接入力いただくか、
右のQRコードを読み取ってください。

