

シェイクだけじゃない！

ずんだメニューのご提案

北海道十勝産枝豆使用



よくばり素材のずんだソース
荷姿:500g×6 (アルミスタンディングパウチ)
賞味期限: 製造後180日 (未開封)
保存方法: 冷蔵 (0~10℃) 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。

北海道産枝豆を31%(仕込み時) 贅沢に使用した食感豊かなソースです。原料と製法にこだわり、ほっこり優しい味に仕上げました。ごろごろ入った枝豆が存在感のあるメニューを演出します。

Sweets

かき氷に食感をプラス！



ずんだミルクのかき氷

- ①器に、よくばり素材のずんだソースを70g入れ、氷を100gかき入れる。
- ②十勝つぶあんソースを真ん中に20g入れ、その上に氷を200gかき入れる。
- ③練乳50gをかけ、よくばり素材のずんだソースを100gかけ、白玉を3個トッピングする。



豆乳プリンにかけのだけ！



ずんだ豆乳のブランマンジェ風

- ①国産とよしろめ大豆の豆乳クリーム80gにホイップを20g混ぜる。
- ②①をグラスに絞る。
- ③上からよくばり素材のずんだソース30gをかける。



初夏の和風デザートと相性抜群！



ずんだごろごろ水わらびもち

- ①器に水わらびもち雫をのせ、金箔を飾り付ける。
- ②水わらびもち雫の周りに、よくばり素材のずんだソースを35g入れる。



いつものポテトサラダをアレンジ！



えだまめポテトサラダ

ポテトサラダ130gによくばり素材のずんだソースを40g合わせ、よく混ぜる。



クリームチーズとの相性抜群！



ブルスケッタ 生ハムと北海道枝豆のクリームチーズ

- ①クリームチーズ40g、よくばり素材のずんだソース10gをよく混合する。
- ②ガーリックトーストに①を25gずつぬる。
- ③生ハムをトッピングし、オリーブオイルを軽くかける。



タルタルソースに混ぜるだけ！



ずんだタルタルソース

タルタルソース20gによくばり素材のずんだソースを7g加え混ぜる。

