

添えるだけで華やかに



たっぷり果実のミックスベリーソース

いちご・ブルーベリー・クランベリーの果肉を合わせて約60%配合し、豊かな食感にこだわったミックスベリーソースです。

賞味期限:180日 保存方法:冷蔵(0~10℃保存)

荷姿:500g×6pc/スタンディングパウチ



北海道マスカルポーネクリームC

北海道産のマスカルポーネチーズ・生クリームを使用した、乳のコクを感じられる甘さ控えめなクリームです。

賞味期限:67日 保存方法:冷蔵(0~10℃保存)

荷姿:900g×6/剣先ピロー包装



フォンダンショコラ ミックスベリーソースかけ

フォンダンショコラから流れる濃厚なチョコソースと、ジューシーで甘酸っぱいミックスベリーの酸味が相性抜群！

【作り方】

- ①フォンダンショコラをレンジで加熱し、皿にのせる。
- ②マスカルポーネホイップ(※)10gをトッピングする。
- ③バニラアイスを18番ディッシャーでトッピングする。
- ④たっぷり果実のミックスベリーソース10gをトッピングする。

(※)マスカルポーネホイップ

ホイップ(6分立て程度)：北海道マスカルポーネクリームC
= 4 : 1 で混合

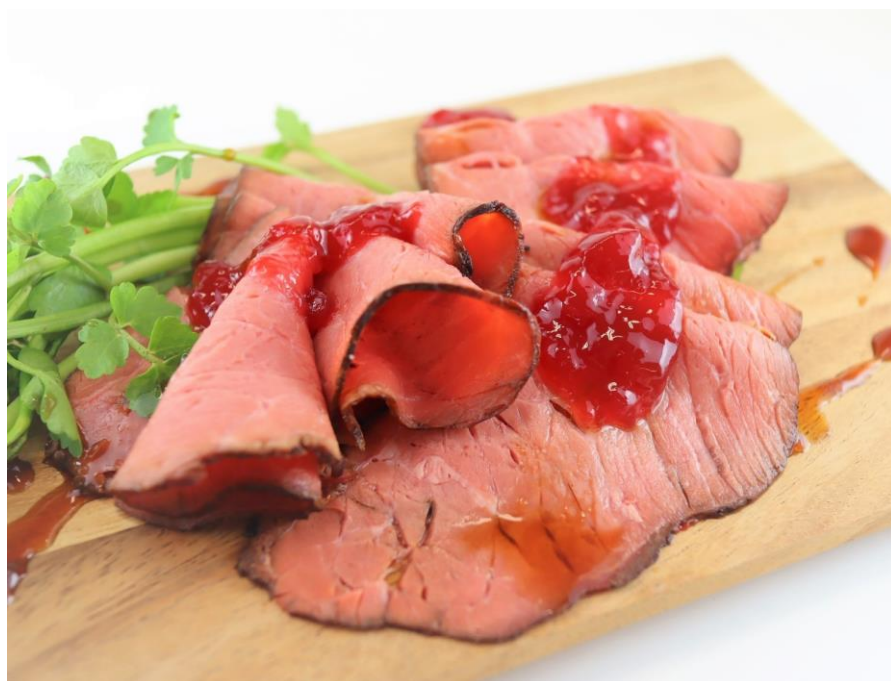
ジュレで見た目・味わい・食感を華やかに



チャームジュレ フランボワーズ

フランボワーズピューレーを使用した甘酸っぱく芳醇な味わい。フランボワーズらしい華やかな色合いのトッピング用ジュレです。

賞味期限:180日 保存方法:冷蔵(0~10℃保存)
荷姿:300g×12pc/口栓付スタンディングパウチ



ローストビーフ フランボワーズジュレ添え

甘酸っぱくて芳醇な味わいのフランボワーズジュレが、ローストビーフと良く合います。シズル感を簡単に演出でき、華やかなメニューに仕上がります。

【作り方】

- ①お皿に、ローストビーフ適量、クレソンを盛る。
- ②ローストビーフのたれを全体にかける。
- ③チャームジュレフランボワーズをローストビーフの上に飾る。



ベリーショコラパフェ

フランボワーズのジュレと濃厚なチョコレートがベストマッチ。フランボワーズの赤が映える、層がきれいなパフェです。

【作り方】

- ①グラス底に、チャームジュレフランボワーズ30gを絞る。
- ②ホイップ10gを絞り、チョコレートソース3gをかける。
- ③ディッシャーでチョコアイスを2個重ねる。
- ④カットしたいちごを飾り、チョコホイップ10gを絞る。
- ⑤別途ダイスカット※したチャームジュレフランボワーズ20gをトッピングする。
- ⑥ブルーベリー、ローズマリー、チョコパール、棒チョコを飾る。

※チャームジュレ フランボワーズは、そのまま絞っても、袋から出してダイスカットしてもお使いいただけます。

ソース+αで本格アレンジ



アメリケーヌソース

海老の旨味と香りをギュッと凝縮！完熟トマト・玉ねぎ・白ワインで海老の旨味を引き立て、北海道産生クリームでまろやかに仕上げました。

賞味期限:120日 保存方法:30℃以下保存

荷姿:500g×6pc×2／剣先パウチ



サクサク海老カダイフの濃厚アメリケーヌソース

ヨーグルトとカレー粉を少し加えて混ぜるだけ。

これだけで、サクサクの海老カダイフに合う奥深い「お店オリジナルのソース」をお作りいただけます。

【作り方】

- ①アメリケーヌソース20gと無糖ヨーグルト10gを均一になるまで混合する。
- ②①にカレー粉を少量加え、ソースを作成する。
- ③お皿に②のソースを円形に広げる。
- ④揚げた海老カダイフを盛り付け、イタリアンパセリとカットレモンを添える。

ソース+αで本格アレンジ



北海道牛乳のホワイトソース

北海道産の牛乳・生クリームを使用し、玉ねぎ・バターでコクを出した様々な具材と相性の良いホワイトソースです。

賞味期限:120日 保存方法:30℃以下保存

荷姿:500g×6pc×2／剣先パウチ



海老カダイフのピンチョス ゴルゴンゾーラソース

北海道牛乳のホワイトソースにゴルゴンゾーラとディルを混ぜるだけで、華やかな「高見え」ソースが即完成します。北海道産牛乳のコクと青カビの風味が、サクサクの海老カダイフを格上げする、年末のパーティーに最適な一品です。

【作り方】

- ①北海道牛乳のホワイトソース30g・ゴルゴンゾーラ3g・ディル3gを均一になるまで混合する。
- ②お皿に、①のソースを10gずつ3カ所に分けてドロップ状に置く。
- ③揚げた串付き海老カダイフを盛り付け、カットレモンを添える。

思わず撮りたくなる!前菜メニュー

完熟トマトのトマトペーストとダイストマトを合わせた濃厚なソースです。
香辛料の効いたメリハリのある味わいに仕上げています。

プライムピザソース



賞味期限:360日
保存方法:30℃以下保存
荷姿:850g×12/2号缶

2026年3月出荷分より



缶からスタンディングパウチに
リニューアル!

S Pプライムピザソース



賞味期限:730日
保存方法:30℃以下保存
荷姿:850g×10/
スタンディングパウチ



海老カダイフのロッソピンチョス

プライムピザソースをグラスに加えるだけで、華やかなアペタイザーが即完成します。
トマトと玉ねぎの旨味が凝縮されたソースが、サクサクの海老カダイフの美味しさを引き立てる、
時短・高見えピンチョスです。

【作り方】

- ①グラスにプライムピザソース10g加える。
- ②揚げた串付き海老カダイフを盛り付け、カットレモンを添える。
- ③刻んだイタリアンパセリを散らす。