

揚げポテトのシルタースタイル®和え

揚げたポテトに、クリーミーな味わいのシルタースタイル®ドレッシングを合わせ、ハーブとたまねぎの香りを重ねました。サラミの塩味が全体を引き締める、ドイツの味わいを現代的にアレンジしたポテトサラダです。



■材料(1皿分)

● 冷凍北海道産S玉皮付きポテト	200 g
紫たまねぎ(2mm薄切り)	30 g
○ 世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®~シルキーオニオン~	40 g
ディル(みじん切り)	0.5 g
サラミソーセージ(みじん切り)	1 g
○ 世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®~シルキーオニオン~	15 g
揚げ油	適量

■作り方

- ①冷凍北海道産S玉皮付きポテトはグリルして加熱後、4等分に切り、180℃の油で揚げ色がつくまで揚げる。
- ②①、紫たまねぎ、世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®~シルキーオニオン~(40g)、ディルを混ぜ合わせる。
- ③器に盛り付け、世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®~シルキーオニオン~(15g)を上からかけて、サラミソーセージをトッピングする。

生ハムとキウイのケールサラダ シルタースタイル®

爽やかな甘さのキウイフルーツ、栄養豊富なケール、旨味あふれる生ハムと芳醇なパルメザンチーズを合わせ、「世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®～シルキーオニオン～」をかけたサラダです。



■材料(1皿分)

ケール	30 g
トレビス	10 g
たまねぎ	10 g
サラダセロリ	10 g
ラディッシュ	10 g
キウイフルーツ(黄)	70 g
生ハム	30 g
○ 世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®～シルキーオニオン～	40 g
パルメザンチーズ(固形)	少々

■作り方

- ①器にケール、トレビス、たまねぎ、サラダセロリ、ラディッシュ、キウイフルーツ、生ハムを盛り付ける。
- ②世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®～シルキーオニオン～、パルメザンチーズをかける。

アボカドとツナのシルタースタイルサラダ

濃厚な味わいのアボカドとツナをクリーミーなドレッシングでまとめました。
たまねぎのフレッシュな香りが広がるサラダです。



材料(2人分)

アボカド(一口大)	150 g
ツナ(チャンク)	100 g
紫たまねぎ(2mm幅薄切り)	20 g
○ 世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®~シルキーオニオン~	55 g
イタリアンパセリ(粗刻み)	少々

■作り方

①アボカド、ツナ、紫たまねぎ、世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®~シルキーオニオン~(40g)を混ぜ合わせる。

②器に盛り付け、世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®~シルキーオニオン~(15g)をかける。

③イタリアンパセリを散らす。

ビアソーセージとたまごのシルタースタイル®サラダ

ビアソーセージとたまごをのせて、色鮮やかなサラダに仕上げました。
たまねぎの香りが広がるクリーミーなドレッシングが食材の旨味を引き立てます。



材料(1パック分)

レタス(一口大)	30 g
グリーンリーフ(一口大)	10 g
ビアソーセージ(1/2切り)	15 g
● 半熟ゆで卵H(1/2切り)	1 切
トマト(くし形切り)	15 g
きゅうり(細切り)	10 g
紫キャベツ(千切り)	5 g
○ 世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®～シルキーオニオン～	25 g

■作り方

①容器にレタス、グリーンリーフ、ビアソーセージ、半熟ゆで卵H、トマト、きゅうり、紫キャベツを盛り付ける。

②インカップに世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®～シルキーオニオン～を入れ、サラダに添える。

カリフラワーとベーコンのクリーミーオニオンサラダ

カリフラワーとベーコンをたまねぎの香りが広がるクリーミーなソースで和えました。
ナッツの食感がアクセントになっています。



材料(1パック分)

★:カリフラワーとベーコンのオニオンソース和え	120 g
ブラックペッパー(粗挽き)	少々
【★:カリフラワーとベーコンのオニオンソース和え】※1kg配合	
カリフラワー(小房)	610 g
ベーコン(ブロック)(拍子木切り)	76 g
ミックスナッツ(粗刻み)	38 g
○ 世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®~シルキーオニオン~	213 g
● ケンコーVRマヨネーズタイプ	53 g
パルメザンチーズ(粉)	8 g
食塩	2 g

■作り方

- ①カリフラワーはゆで、ベーコンは焼く。
- ②【★:カリフラワーとベーコンのオニオンソース和え】を作る。
①、ミックスナッツ、世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®~シルキーオニオン~、ケンコーVRマヨネーズタイプ、パルメザンチーズ、食塩を混ぜ合わせる。
- ③容器に盛り付け、ブラックペッパーをトッピングする。

※1パック 120g盛り

スモークサーモンとアボカドのオープンサンド

パン・ド・カンパーニュに、濃厚なアボカド、スモークサーモン、色味のある野菜を盛り付けたサラダ仕立てのオープンサンドです。
「世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®～シルキーオニオン～」をかけてお召し上がりください。



材料(1人分)

パン・ド・カンパーニュ(くるみ入り)(10枚切り)	1 枚
クリームチーズ	15 g
アボカド	120 g
スモークサーモン	20 g
ミニトマト(1/4切り)	4 切
ミニトマト(黄)(1/4切り)	4 切
ラディッシュ(1mm幅輪切り)	5 g
スプラウト	2 g
レモン果汁	少々
塩・こしょう	少々
ブラックペッパー(粗挽き)	少々
○ 世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®～シルキーオニオン～	20 g

■作り方

- ①アボカドにレモン果汁、塩・こしょうを加えてつぶしながら混ぜ合わせる。
- ②パン・ド・カンパーニュにクリームチーズ、①を順に塗り広げる。
- ③スモークサーモン、ミニトマト、ラディッシュを盛り付け、スプラウト、ブラックペッパーをトッピングする。
- ④仕上げに世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®～シルキーオニオン～をかける。