

## せんぎりシャキシヤキ™ポテトのマリネ

シャキシヤキとした食感が特長のせんぎりポテトをサラダ仕立てにしました。  
海鮮とあわせてさわやかな味わいに。



■材料(1人分) ※写真は2人分

○ せんぎりシャキシヤキ™ポテトのマリネ	25 g
むきえび(ゆで)(1/2切り)	1尾分
エンダイブ(一口大)	2 g
トレビス(一口大)	2 g

■作り方

- ①器にせんぎりシャキシヤキ™ポテトのマリネを入れ、えびをのせる。
- ②エンダイブ、トレビスを添える。

# ビアソーセージとシャキシヤキ<sup>TM</sup>ポテトのサンド

旨味のあるビアソーセージに、シャキシヤキとしたポテトの食感が楽しいサンド。  
クリームチーズのまろやかさが味全体をまとめます。



## ■材料(1人分)

シリアルブレッド(10mm厚さ)	1 枚
クリームチーズ	5 g
グリーンリーフ	5 g
ベビーリーフ	3 g
ビアソーセージ(薄切り)	2 枚
○ せんぎりシャキシヤキ <sup>TM</sup> ポテトのマリネ	35 g
シリアルブレッド(10mm厚さ)	1 枚

## ■作り方

①シリアルブレッドにクリームチーズを塗り、グリーンリーフ、ベビーリーフ、ビアソーセージ、せんぎりシャキシヤキ<sup>TM</sup>ポテトのマリネを順にのせる。

②シリアルブレッドで挟み、器に盛り付ける。

# シャキシヤキ<sup>TM</sup>ポテトと緑野菜のサラダ

シャキシヤキ食感の洋風テイストなポテトに、ブロッコリーとスナップえんどうを合わせました。ビアソーセージの旨味がアクセントになっています。



## 材料(1皿分)

○ <b>せんぎりシャキシヤキ<sup>TM</sup>ポテトのマリネ</b>	500 g
ブロッコリー(小房)	100 g
スナップえんどう	40 g
ビアソーセージ(1/2切り)	30 g
パプリカ(赤)(5mm角切り)	10 g

## ■作り方

- ①ブロッコリーとスナップえんどうをそれぞれゆで、スナップえんどうは1/2に切る。
- ②器にせんぎりシャキシヤキ<sup>TM</sup>ポテトのマリネ、①、ビアソーセージ、パプリカを盛り付ける。

## ハーブ香る 前菜盛り合わせ

バジル風味の爽やかな「せんぎりシャキシヤキ™ポテトのマリネ」、ミント香るトマトのマリネ、ディルがきいたクリームディップの、3種のハーブ香るおつまみが楽しめる盛り合わせです。



材料(8人分)

○ **せんぎりシャキシヤキ™ポテトのマリネ**

オリーブ(黒)(粗刻み)

生ハム

トマトのマリネ

クラッカー

ディップソース

500 g

35 g

適宜

適宜

適宜

適宜

作り方

①せんぎりシャキシヤキ™ポテトのマリネとオリーブを混ぜ合わせ、器に盛り付ける。

②お好みで生ハム、トマトのマリネ、クラッカー、ディップソースなどを盛り合わせる。

# たことブロッコリーのせんぎりポテトのマリネ

バジルとレモンピールの風味をきかせたせんぎりポテトに、たこやブロッコリーなどの具材を和えました。パルメザンチーズの味わいがアクセントに。



材料(1~2人分)

○ **せんぎりシャキシャキ™ポテトのマリネ**

ブロッコリー(小房)

ゆでだこ(ぶつ切り)

トマト(8mm角切り)

枝豆(むき身)(冷凍)

パルメザンチーズ(粉)

65 g

15 g

12 g

8 g

4 g

少々

■作り方

①ブロッコリーと枝豆をそれぞれゆでる。

②せんぎりシャキシャキ™ポテトのマリネ、①、ゆでたこ、トマトを混ぜ合わせる。

③容器に②を入れ、パルメザンチーズをかける。

# 海老とブロッコリーのシャキシャキ<sup>TM</sup>ポテトパン

バジルとレモンピールが香る爽やかなポテトのマリネに海老とブロッコリーを合わせました。サラダ感覚で食べられる満足感たっぷりのパンです。



## 材料(1個分)

- 食パン生地
- N-1マヨネーズタイプ
- せんぎりシャキシャキ<sup>TM</sup>ポテトのマリネ
- むきえび
- ブロッコリー(小房)
- ピザ用チーズ
- パセリ(乾燥)
- 溶き卵(つや出し用)

## ■作り方

- 60 g ①むきえびとブロッコリーをそれぞれゆでる。
- 5 g ②食パン生地を楕円型に入れる。
- 30 g ③2次発酵させる。
- 2尾 ④N-1マヨネーズタイプ、せんぎりシャキシャキ<sup>TM</sup>ポテトのマリネをのせ、①、ピザ用チーズをトッピングする。
- 2房
- 7 g ⑤溶き卵をふちに塗り、200℃のオーブンで12分程度焼く。
- 少々 ⑥パセリをトッピングする。
- 適量