

「薫るトリュフ」シリーズで 高付加価値を演出！

おすすめ秋冬アレンジメニューのご紹介

ケンコーマヨネーズ株式会社（東京本社：東京都杉並区、代表取締役社長：島本 国一）は、芳醇なトリュフの薫りで手軽にメニューに高付加価値を付けられる「薫るトリュフ」シリーズの商品を使った外食・中食・パン業態向けのレシピ14品をまとめたページを開設し、当社商品サイトに本日公開しました。

高級食材としても知られているトリュフ。日本では近年、ピザやハンバーグをはじめとした外食メニューのほか、調味料、総菜、スナックでの使用も増えており「トリュフ」のリッチなテイストが浸透してきています。

そんな贅沢な香りを手軽に様々な料理にお使いいただける「薫るトリュフ」シリーズとして2種類、ノンオイルドレッシング『ノンオイル 薫るトリュフ〜ココ旨しょうゆ仕立て〜』と『薫るトリュフのマヨソース』を使用した、秋冬の華やかなイベントにも活躍する、高付加価値のアレンジメニューをご紹介します。様々なシーンでご活用ください。

おすすめ秋冬アレンジメニュー ■■特集ページは[こちら](#)■■

「薫るトリュフ」シリーズ ご紹介

薫るトリュフシリーズ



しょうゆベースで和洋問わずさまざまな料理によく合う万能調味料です。適度なとろみがあるため、たれやソースとしてもおすすめ。「トリュフ」のリッチな薫りを手軽に楽しめます。

賞味期間：製造日+180日（1L:200ml）

製造日+150日（15ml）

荷姿：1L×9、200ml×20、15ml×20×20



トリュフ入りきのこペーストと、希少価値の高い白トリュフオイルを使用。芳醇な薫りがメニューをグレードアップさせます。さらにトリュフと相性の良いマッシュルームを加え、旨味をプラスしました。

賞味期間：製造日+90日 荷姿：300g×20

秋から年末のパーティメニューにも最適！相性抜群ローストビーフメニュー



ローストビーフ丼 和風トリュフソース

たっぷり盛られた
ローストビーフをさら
に贅沢な味わいに
仕上げるソースが味
の決め手！



ローストビーフSALAD ～薫るトリュフの ソース～

ローストビーフを
たっぷり楽しめる
サラダ。トリュフが
薫るリッチなソース
が相性抜群です。



薫るトリュフのロー ストビーフサンド

トリュフオイルの薫
りとリッチな味わい
がローストビーフの
旨味と絡み、贅沢感
を醸し出します。



旬食材「きのこ」を取り入れて薫り高く味わう



ローストチキン トリュフ薫るきのこ ソテーがけ

トリュフ薫るソース
で味付けをしたきの
こソテーがロースト
チキンとの相性抜群
です。



きのこづくしの クロワッサンサンド

4種のきのこミッ
クスにトリュフが薫
るマヨソースを合わ
せて、きのこの風味
豊かなサンドに仕
上げました。



トリュフ薫るきのこ クリームパスタ

きのこやベーコンの
旨味たっぷりのク
リームパスタと、ト
リュフの薫りが相性
抜群です。



いつもの定番人気メニューを高付加価値メニューに



じゃがいもと卵のサラ ダ トリュフ風味

ヨーロッパ産トリ
ュフのパウダーを使
用した華やかな風味
が素材に絡み、こだ
わりの一品に。



フライドポテト トリュフ風味 マヨソース

シンプルなフライ
ドポテトもトリュフ
風味のマヨソースを
かけて、リッチな仕
上がり。



こちらでご紹介した商品
は当社商品サイトにて
購入可能です！
これからの季節にぜひ
お試しください。

商品サイト特集ページ

ノンオイル 薫るトリュフ
～コク旨しょうゆ仕立て～
■ [こちら](#) ■

薫るトリュフのマヨソース
■ [こちら](#) ■

＜本資料に関するお問い合わせ先＞

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画本部 広報・IR課 Mail : kouho@kenkomayo.co.jp