

華やかな盛り付けでSNS映えもバッチリ！
お食事系からスイーツ系まで 厚切り食パンを贅沢に味わう
「食パンアレンジ」レシピ (8品) を公開

ケンコーマヨネーズ株式会社(所在地：東京都杉並区、代表取締役社長：炭井 孝志)は、厚切り食パンを贅沢に味わう「食パンアレンジ」のレシピ(8品)を特設ページに本日公開いたしました。本ニュースレター「サラダ料理通信」では、季節やトレンドに合わせたメニューをご紹介します。

高級食パンブームの到来で、専門店が続々とオープンし、人気を集めています。そのまま食べて美味しいのはもちろん、厚くカットして具材をのせる簡単アレンジもおすすめ！具材やソースを工夫して和風や洋風、お食事系からスイーツ系まで様々なアレンジが楽しめます。厚切りならではの食パンの美味しさに、華やかに盛りつけた具材の贅沢な味わいがマッチした、食パンのアレンジレシピ 全8品をご紹介します。



和風たまごトースト

白身と黄身の食感をしっかりと残したタマゴサラダに半熟の煮卵をのせたたまごづくしの一品。柚子こしょうのノンオイルドレッシングと三つ葉で、和風テイストに。



ぶどうと生ハムとビーツのはちみつかけトースト

紫色の鮮やかな色合いに心が躍ります。ぶどう、ブルーベリー、いちじくが入っているので味わいもフルーティーで華やか。



とろ~りチーズとガーリックポテトのトースト

とろ~りと伸びるチーズがたまらない美味しさ！ガーリックを効かせた濃厚なポテトサラダを合わせてチーズ×ポテト×ガーリックと間違いない組み合わせが完成しました。



ティラミストースト

ティラミスをトーストにアレンジ！コーヒーゼリーを使って簡単に作ります。バナナを豪快にのせてインパクトを。レモン風味のさつまいもをのせることでさくさくと甘すぎない大人の味わいに。



甘酒オレンジトースト

和の食材「甘酒、つぶあん」と洋の食材「オレンジ、生クリーム、ピスタチオ」のバランスが絶妙！甘酒とオレンジの自然な甘味を楽しめます。



スマーブロートースト

スマーブローとは、デンマークの伝統料理でパンの上に肉や魚などをのせたオープンサンドのこと。たまねぎの濃厚な旨味が凝縮したシルタードレッシングが野菜とサーモンの旨味を引き立てます。

ケンコーマヨネーズのホームページでは、トレンドを意識したレシピを多数掲載しています。「食パンアレンジ」について詳しくはこちら：

https://www.kenkomayo.com/pro/pages/feature2_toast.aspx



カラフル野菜の味噌マヨネーズトースト

野菜をたっぷりと食べられるお食事トースト。味付けは、野菜との相性抜群な味噌マヨネーズで。様々な野菜の美味しさを一度にお楽しみいただけます。



わさび納豆トースト

納豆好きにはたまらない、和風トースト。わさびの清涼感ある風味で後味すっきりといただけます。納豆の旨味、わさびの辛味、食パンの甘味のハーモニーをご堪能ください。



ケンコーマヨネーズのホームページでは、トレンドを意識したレシピを多数掲載しています。「食パンアレンジ」について詳しくはこちら：

https://www.kenkomayo.com/pro/pages/feature2_toast.aspx

ケンコーマヨネーズ株式会社
代表取締役社長 炭井 孝志
東京都杉並区高井戸東3-8-13 (東京本社)
創立年月：1958年3月
資本金：54億2,403万円
主な事業内容：サラダ・総菜類、タマゴ加工品、マヨネーズ・ドレッシング類等の食品製造販売

■会社概要

社名 : ケンコーマヨネーズ株式会社

代表者 : 代表取締役社長 炭井 孝志

所在地 : 東京都杉並区高井戸東3-8-13 (東京本社)

創立年月 : 1958年3月

資本金 : 54億2,403万円

主な事業内容 : サラダ・総菜類、タマゴ加工品、マヨネーズ・ドレッシング類等の食品製造販売