

MEIDI-YA

毎日の食事に「+たんぱく質」
プラス

赤身牛肉100%

SALAD BEEF

サラダビーフ



3 SALAD BEEF つのポイント

POINT ①

赤身牛肉100%使用

高たんぱくな赤身牛肉を使用している
ので、ヘルシーなのに満足感を得られ
ます。毎日の食事に「+たんぱく質」で
栄養バランスをおいしくサポートします。

POINT ②

簡単にほぐせて
便利&時短!

手が汚れる心配もなく、用途に
合わせて、袋の上から簡単にもみ
ほぐせます。

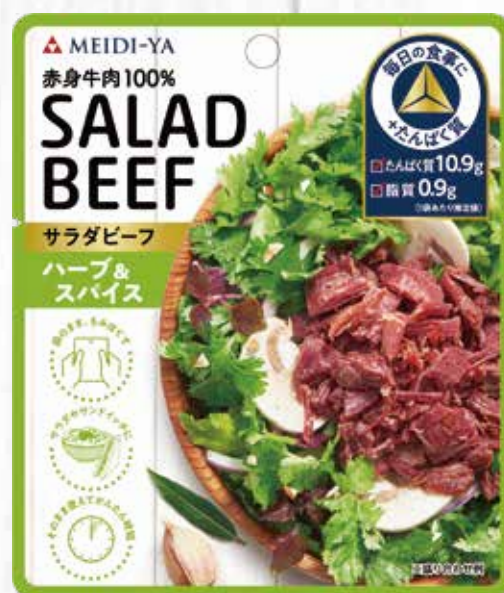
POINT ③

そのまま
サラダや料理に!

味つけしてあるので、葉物野菜にのせ
てサラダにしたり、サンドイッチやおつ
まみなどにもお使いいただけます。



ブラックペッパー
BLACK PEPPER



ハーブ&スパイス
HERB & SPICE

サラダと一緒に! 栄養バランスが整うメニュー



RECIPE
01

- ・サラダビーフの彩りサラダ
- ・かぼちゃの豆乳ポタージュ
- ・ごまのパン

サラダビーフの彩りサラダ

【材料】(1人分)
 ・サラダビーフ ブラックペッパー…1袋(30g) ・リーフレタス…1枚 ・ペビーリーフ…30g
 ・スプラウト…少々 ・パプリカ(赤、黄)…各2g ・玉ねぎ…7g ・ミニトマト…1個
 ・ブラックオリーブ(スライス)…6g

【作り方】
 ①野菜は洗って水けを切っておく。リーフレタスは手で食べやすい大きさにちぎり、スプラウトは2cmの長さにカットする。パプリカ(赤、黄)、玉ねぎ、ミニトマトはスライスする。
 ②野菜を器に盛りつけ、サラダビーフをのせる。

かぼちゃの豆乳ポタージュ

【材料】(1人分)
 ・かぼちゃ(皮なし)…40g ・マッシュルーム(スライス)…1/3個
 ・玉ねぎ(みじん切り)…15g ・にんにく(みじん切り)…適量 ・豆乳…50ml ・塩…少々
 ・ピンクペッパー…少々 ・オリーブオイル…小さじ1/2

【作り方】
 ①かぼちゃを適当な大きさに切ったら、耐熱皿に入れ電子レンジ600ワットで約2分加熱し、軽く潰しておく。
 ②鍋にオリーブオイルをひき、にんにく、玉ねぎ、マッシュルームを炒めたら、①と豆乳を加え、とろとするまで約5分ほど煮込む。
 ③②をミキサーに移し、なめらかになるまで攪拌する。鍋に戻し、ふつふつとするくらいまで温め、塩で味を調えたら、器に移し、仕上げにピンクペッパーをふる。

RECIPE
02

- ・サラダビーフの爽やかサラダ
- ・さつまいもとりんごジャムのヨーグルト和え
- ・バゲット

サラダビーフの爽やかサラダ

【材料】(1人分)
 ・サラダビーフ ハーブ&スパイス…1袋(30g) ・サラダセロリ…15g
 ・コリアンダー(香草)…25g ・スプラウト…少々 ・マッシュルーム(ホワイト)…1個
 ・紫玉ねぎ…5g ・アーモンド(皮付き)…6g

【作り方】
 ①野菜は洗って水けを切っておく。サラダセロリ、コリアンダーは2cmの長さにカットし、マッシュルーム、紫玉ねぎはスライスする。アーモンドは包丁で砕く。
 ②器に野菜を盛りつけ、仕上げにサラダビーフ、マッシュルーム、アーモンドをのせる。

さつまいもとりんごジャムのヨーグルト和え

【材料】(1人分)
 ・さつまいも…70g ・蒸し小豆…20g ・ヨーグルト(無糖)…大さじ2
 ・りんごジャム…大さじ1/2 ・シナモン…少々 ・レモン汁…小さじ1/3

【作り方】
 ①さつまいもは電子レンジ600ワットで約3分加熱して、柔らかくなったら食べやすい大きさにカットする。
 ②ボウルでシナモン以外の材料を和え、器に盛りつけたら、仕上げにシナモンをふる。

チルドの
カットサラダ売場や
ドレッシング売場で
関連販売!!



サラダビーフ ブラックペッパー



内容量	30g
入数	24(6×4)
希望小売価格(税込)	290円(313円)
賞味期間	24ヶ月
単品サイズ	140×120×23mm
JANコード	4902701921652
ITFコード	14902701921659
商品特徴	高たんぱくな赤身牛肉100%だからヘルシーなのに満足感。毎日の食事に「+たんぱく質」で栄養バランスをおいしくサポート! ピリッと粗挽き黒胡椒が効いたジューシーな味わいです。

サラダビーフ ハーブ&スパイス



内容量	30g
入数	24(6×4)
希望小売価格(税込)	290円(313円)
賞味期間	24ヶ月
単品サイズ	140×120×23mm
JANコード	4902701921669
ITFコード	14902701921666
商品特徴	高たんぱくな赤身牛肉100%だからヘルシーなのに満足感。毎日の食事に「+たんぱく質」で栄養バランスをおいしくサポート! ハーブとスパイスが香る爽やかな味わいです。