

業務用冷凍パン  
甘熟窯出しパン

季節の  
プチパン

【2019年春、スイーツビュッフェに新メニューを】

## さくら



「季節のプチパン さくら」の特徴

- 食べる瞬間に **ふわっと香る桜の香り**と鮮やかなピンク色が、お店のメニューを春らしく彩ります。
- しっとりくちどけの良い食感なのでスイーツメニューにアレンジできます。いちごとも相性が良く、春の **スイーツビュッフェ**にもぴったりです。
- 甘みをおさえた配合なので、**食事系メニューでも活躍**します。酸味のきいたソースと合わせるのがおすすめです。

【2019年春、スイーツビュッフェに新メニューを】

### ご提案1：スイーツビュッフェのお食事メニューに

女性が重視しているのは  
食事系メニュー

ロコミサイトでは、**食事系メニュー**が注目されています。フライドポテトや唐揚げなど、ありきたりなものばかりになっていませんか？

スイーツビュッフェのロコミ

「食事系多いの最高！」  
「肉を目の前で切ってもらって食べるのが一番良かった」  
「甘いものをよりおいしく食べるために、しょっぱいものは必須！」

かわいらしい春色のパンで  
食事系メニューにも世界観をしっかりと出すことで、  
お客様の注目度・満足度が高まります！



さくらチキンバーガー  
～いちごソース仕立て～

#### recipe さくらチキンバーガー ～いちごソース仕立て～

季節のパン さくら	1 個	[照り焼きチキン]	
レッドオニオン(スライス)	13g	鶏もも肉	35g
ルッコラ	3 枚	いちごジャム	3g
レタス	1/2 枚	しょうゆ	3g
		水	3g
		おろしにんにく	少々
		塩コショウ	少々
[ダブルハーブマヨネーズ]		[チーズフォンデュ]	
イタリアンパセリ	1g	チーズ	10g
バジル	1g	牛乳	5g
マヨネーズ	8g		

仕込み

[チーズフォンデュをつくる]  
・チーズを牛乳と鍋で熱して溶かす

[ダブルハーブマヨネーズをつくる]  
・イタリアンパセリとバジルをみじん切りにし、マヨネーズと合わせる。

提供

①さくらパンに切り込みを入れ、ダブルハーブマヨネーズを塗り軽トーストする。  
②レタスとルッコラ、スライスしたレッドオニオンをのせ、その上に、照り焼きチキンとチーズフォンデュをのせる。

[照り焼きチキンをつくる]

①鶏もも肉を筋切りし塩こしょうをする。  
②①の鶏もも肉を中火で皮目から焼き、皮がパリパリに焼けたら裏返して弱火にし、混ぜ合わせたAを加え蓋をする。  
③7分ほど焼き、火が通ったら蓋を取り煮詰める。



【2019 年春、スイーツビュッフェに新メニューを】

ご提案2：スイーツビュッフェのウェルカムスイーツに

お祝い事の多い春のスイーツビュッフェには  
人気スイーツ”ティラミス”を紅白に仕上げて

桜の香りがしっかり楽しめるパンは、シロップに漬け込むだけでティラミスの土台として使うことができます。インパクト・食べごたえ共に抜群なので、ウェルカムスイーツとしてスイーツビュッフェの最初に提供するのにおすすめです



recipe さくらいちごのティラミス

季節のパン さくら	1 個	[シロップ]		[チーズクリーム]	
いちご	1 粒	水	25g	クリームチーズ	10g
ブルーベリー	1 粒	グラニュー糖	7g	無糖ヨーグルト	20g
ピスタチオ	1 粒	レモン汁	数滴	練乳	3g
アーモンド	1 粒				
粉糖	適量				

仕込み

- ・シロップの材料を鍋でひと煮立ちさせる。
- ・さくらパンを半分に切り、シロップに浸す。
- ・チーズクリームの材料をよく混ぜ合わせしておく。
- ・アーモンドとピスタチオを粗く砕いておく。
- ・いちごを半分に切っておく。

提供

- ①シロップに漬けたさくらパンにチーズクリームをはさむ
- ②①の上にさらにクリームを絞り、いちご、ブルーベリー、ピスタチオとアーモンドをのせ、仕上げに粉糖をかける。

紅白の見た目はプライダルのシーンにもぴったり。春の披露宴にはテラスやお庭でのデザートビュッフェもおすすめです。



【喫茶メニューやアフタヌーンティーセットにも】

喫茶店のデザートメニューに

通常のデザートメニューとして単品で販売しても春らしく華やかです。いつものケーキメニューに1品追加するだけでお店に季節感が出ます。



アフタヌーンティーセットに

かわいらしいサイズ感は、アフタヌーンティーのケーキスタンドに乗せるにもぴったり。スイーツとしてもサンドイッチとしても使えます。



お料理の付け合わせに

甘さを抑えた配合なので、お料理の付け合わせとしてもおいしく食べていただけます。酸味のきいたソースと合わせるのにおすすめです。

