

# サルーバゲット Salud Baguette

乾杯がもっと楽しくなる！  
「お酒も食事も止まらなくなる」と好評の  
おいしいアヒージョのためのバゲット

お通しにも最適！



## ■アヒージョにぴったり

バランスのよい気泡が空いた内層は、オイルが程よくなじみアヒージョにぴったりです。歯切れのよいバリッと薄い皮なので、具材をのせても食べやすく、女性に人気です。

## ■日本人好みの味わい

酵素と乳酸菌の力でじっくり丁寧に小麦のうまみを引き出しています。酸味が少なく、噛むほどに奥深い甘みが楽しめる、どこか和のテイストを感じるバゲットに仕上げました。

## ■お通しにも使える

アヒージョはもちろん、シンプルにオリーブオイルと塩だけでも楽しめるよう、しっかりとした小麦味を感じるバゲットに仕上げています。ぜひ、お通しとして乾杯のドリンクと一緒にご提供ください。

製品情報 サルーバゲット サイズ:長345×幅71×高60  
原材料名:小麦粉(国内製造)、純製ラード、食塩、ルヴァン粉末、  
パン酵母、麦芽エキス(大麦、とうもろこし)、醗酵種(小麦粉、小麦  
芽粉)、醗酵種(ライ麦全粒粉、ライ麦粉、水、乳酸菌)/酸化防止剤  
(V.C)、V.C、(一部に小麦を含む) 内容量:2本 賞味期限:120日  
保存方法:-18℃以下で保存してください【冷凍】 アレルゲン:小麦

おすすめ  
レシピ

とってもかんたん

## エビとマッシュルームのアヒージョ



### 材料(1皿 1〜2人分)

|           |         |
|-----------|---------|
| えび        | 6尾(90g) |
| マッシュルーム   | 6個(60g) |
| ★アヒージョソース | 1/2カップ  |
| 刻みパセリ     | 少々      |
| サルーバゲット   | 1/3本    |

1. えびは塩ゆでして、水気をふいておきます。
2. マッシュルームは半分に切ります。
3. フライパンでアヒージョソースを弱火にかけ、ふつふつと小さい泡がたったら、1と2を入れ、そのまま弱火で4〜5分ほど加熱し、火を止めます。
4. スキレット、またはココット皿に入れて、刻みパセリをふり、スライスしたサルーバゲットを添えます。

### 作り置きでオペレーション楽々！【アヒージョソース】

様々な使い方ができる  
便利なソース

- ・ピュアオリーブオイル ……2カップ
- ・にんにく(スライス) ……4かけ(40g)
- ・赤唐辛子  
(種を取って小口切り) ……4本
- ・塩 ……小さじ1

すべての材料を混ぜ合わせ、ビン等に入れ  
冷蔵庫で保存しておきます。

シンプルお問い合わせ。  
pan@eirakudo.jp



永樂堂

株式会社永樂堂 〒467-0853 愛知県名古屋市瑞穂区内浜町 20-1  
Tel.052-824-1671 Fax.052-824-6787 URL.http://www.eirakudo.jp



公式 Instagram  
@eirakudo\_pan



作り置きしておくだけで  
オペレーション楽々！



## 【アヒージョソース】

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| ・ピュアオリーブオイル          | …2カップ     |
| ・にんにく(スライス)          | …4かけ(40g) |
| ・赤唐辛子<br>(種を取って小口切り) | …4本       |
| ・塩                   | …小さじ1     |

すべての材料を混ぜ合わせ、ビン等に入れておきます。  
冷蔵庫で1週間ほど保存することができます。

アヒージョだけでなく、サラダやパスタなど、様々なメニューに活用できます。そのまま小皿に入れてバゲットに添えて提供してもOK。「お酒が進む」「バゲットが止まらなくなる」と大好評です。

### アヒージョソース活用メニュー①

## ホットパンサラダ



メインのメニューにもなる栄養バランス抜群のホットサラダ。チキン、野菜、サルーバゲットをアヒージョソースと絡めて。

#### 材料(1皿分)

|         |     |             |        |
|---------|-----|-------------|--------|
| ・鶏肉     | 50g | ・グリーンアスパラガス | 1本     |
| ・玉ねぎ    | 20g | ・ミニトマト      | 2個     |
| ・にんじん   | 20g | ・ペピーリーフ     | 適量     |
| ・ブロッコリー | 2個  | ・グリーンリーフ    | 適量     |
| ・じゃがいも  | 35g | ・アヒージョソース   | 1/2カップ |
| ・パプリカ   | 20g | ・サルーバゲット    | 1/4本   |

1. 鶏肉は一口大に切り、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、パプリカ、グリーンアスパラガスは食べやすい大きさに切ります。
2. 1とブロッコリーは2〜3分ほど塩ゆでし、中まで火を通し、水気をふきます。
3. ミニトマトはヘタを取りリーフは一口大にちぎります。
4. フライパンにアヒージョソースを弱火で熱し、ふつふつと泡がたってきたら、2を入れて弱火で4〜5分ほど加熱します。
5. 深めの皿に4の具をバランスよく盛り付け、4のオイルを半量ほど入れ、ミニトマトとリーフ、3センチ角に切ったサルーバゲットを加えます。
6. 残りのオイルを添えます。

### アヒージョソース活用メニュー②

## ツナとトマトのアヒージョパスタ



いつものトマトパスタにアヒージョソースをプラスして、スペインバル風ランチメニューに。サルーバゲットを添えてボリュームも満点。

#### 材料(1皿分)

|             |        |              |       |
|-------------|--------|--------------|-------|
| ・トマトソース     | 100g   | ・スパゲッティ(茹でる) | 200g  |
| ・アヒージョソース   | 1/2カップ | ・パジルまたは刻みパセリ | 少々    |
| ・ツナ         | 大さじ1   | ・サルーバゲット     | 1/9本分 |
| ・ベーコン(ブロック) | 25g    |              |       |

1. スパゲッティは塩ゆでして、水気を切っておきます。  
★フライパンにアヒージョソースを弱火で加熱し、ふつふつと泡がたってきたら、切ったベーコン、ツナ、1を加えてひと炒めします。
2. トマトソースは温めておきます。
3. 皿に1の具材を盛り、オイルを加えます。
4. パスタの上にトマトソースをかけ、パセリをのせ、サルーバゲットを添えます。



長さを3等分したものを、縦に6等分しスティック状にします。