

10月18日は「冷凍食品の日」

～ココロにおいしい、冷凍食品～ 冷凍食品アレンジメニュー

カテゴリ	料理名	主要原材料（冷凍食品）
三國シェフ 考案メニュー	洋風野菜とシーフードのクラムチャウダー	●シーフードミックス ●洋風野菜ミックス
	冷凍フルーツとカステラの簡単トライフル ヨーグルト味	●マンゴー ●ブルーベリー ●ストロベリー
松本明子さん 考案メニュー	主婦のおススメ、超簡単ベジタブルソースのハンバーグ	●ハンバーグ ●ベジタブルミックス
おしゃれに贅沢 パーティーメニュー	ひよこ豆と白インゲン豆の3色フムス ライブレッド添え	●白インゲン豆 ●アボカド ●セミドライトマト
	海老と野菜のフリッター エビセンとシラチャソース添え	●海老 ●茄子
	生ハムとバケットのタルティーヌ フルーツソルトのドレッシング	●生ハム ●バケット
	カポナータとチーズのセイボリータルト	●野菜ミックス ●チーズ ●パイシート
シェフの本格 アレンジメニュー	穀物ミルクと小松菜のグリーンスムージー 抹茶の香り	●パイナップル ●オレンジ
	リングイネとズッキーニのベジタブルヌードル ジェノベーゼ	●リングイネ ●ジェノパペースト
	高菜入り鰻蒲焼のひつまぶし	●高菜 ●山葵 ●鰻蒲焼
	蒸し鶏 ソーセージ 牛蒡フライのコチュジャン風味 チジミ添え	●蒸し鶏 ●ソーセージ ●牛蒡フライ ●チジミ
世界を旅する 多国籍メニュー	ビーツと紫イモの冷製ボルシチ	●紫イモ
	シーフードとベーコンのカタブラーナ バターライス添え	●有頭海老 ●烏賊 ●浅利 ●鱈 ●バターライス
	マッシュルームクリームスープのパイ包み焼き	●マッシュルームスープ ●きのこミックス ●パイシート
	豚肉とムール貝のソテー パクチーと赤ピーマンのマッサ風味	●ムール貝 ●赤ピーマン
至福のひとつき スイーツメニュー	豆乳プリンを重ねたティラティス	●豆乳プリン
	カスタードクリームとフレンチトースト	●カスタードクリーム ●フレンチトースト
	パンケーキとプリンのおスイーツ	●パンケーキ ●プリン
	バニラとストロベリー風味の焼きマシュマロフラッフケーキ	●チョコレートスポンジ

