

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	牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 和風野菜添え	●牛ホホ肉 ●フォンドヴォー ●冷凍野菜
東尾理子さん ミニクッキングメニュー	つくねのスペイン風オムレツ ほうれん草とバナナのスムージー	●つくね ●オクラ ●ほうれん草
おしゃれに贅沢 パーティーメニュー	冷製 アヒボキとアボカド・蒲鉾の酢飯のせベリーヌ フェットチーネの明太子クリーム和え 大葉ときざみ海苔 フロマージュとベーコンのタルトフランベ仕立て チキン竜田揚げと胡麻香る塩葱ソース	●マグロ ●紅白蒲鉾 ●アボカド ●フェットチーネ ●明太子チューブ ●ベーコン ●薄焼きピザクラフト ●チキン竜田揚げ
シェフの本格 アレンジメニュー	冷製 茄子のアンショワヤードとスモークサーモントラウトの味噌パウダー 魚介類のワートルゾイ ジュネパーズの香り ハンバーグとサルサ メヒーナのタコス レタス・チーズと共に ビーフリブアイロールのグリル 醤油麹風味 根菜とポテトのグラタン添え	●焼き茄子 ●スモークサーモントラウト ●真鯛 ●ムール貝 ●海老 ●ロマネスコ ●ハンバーグ ●トルティーヤ ●ビーフリブアイロール ●蓮根 ●ごぼう ●ポテト
世界を旅する 多国籍メニュー	タイ：冷製 ヤム ウンセン（春雨サラダ） 酢橘とパクチーの香り インド：ビリヤニ仕立てのドライカレー ヨーグルト添え フランス：ローストポーク アーティーチョークのセオルロフ スペイン：ツナとアンチョビ入りエンパナーダ スプラウトサラダ添え	●海老 ●烏賊 ●鶏挽肉 ●ドライカレー ●グリル野菜ミックス ●ポークロース ●アーティーチョーク ●パイシート ●グリル小玉葱 ●グリルトマト
至福のひとつ スイーツメニュー	ミルクレープ マロンアイスクリーム カステラのズッパイングレーゼ 温かい林檎のピザ仕立て	●クレープ ●マロン ●冷凍カステラ ●マンゴー ●ベリー ●ピザ生地

