

萌え断  
サンドイッチ  
メニュー



Shaker and A...  
Wooden Toys 88  
Weatherboards 98  
Gameboards 108  
Automata 116  
Animal Houses 124



いちごと  
ブルーベリージャムの  
フルーツサンド

材料(2人分) 1食・104kcal

- ・サンドイッチ用食パン……………2枚
- ・いちご……………6粒
- ・ホイップクリーム 植物性……………適量
- ・まるごと果実 ブルーベリー……………大さじ1

作り方

- ① サンドイッチ用食パンにそれぞれホイップクリームとまるごと果実 ブルーベリーを塗る。
- ② ①にヘタを切り落としいちごをはさみ、軽く押さえてから、斜めに半分に切ってできあがり。

この商品を使って

大粒ブルーベリーの食感とベリー特有の甘酸っぱい風味が楽しめます。

・アヲハタ  
まるごと果実  
ブルーベリー 250g



ぎゅーとらアドバイス

カンタンに作れて見た目もカワイイ♡お子様のオヤツやホームパーティーのおもてなしの1品にもどうぞ。



4 ※掲載商品は店舗によりお取扱いのない場合がございます。

スモークサーモンと  
マスタードの  
サンドイッチ



材料(2人分) 1食・435kcal

- ・サンドイッチ用食パン……………3枚
- ・ライ麦パン……………4枚
- ・MAILLE 種入りマスタード……………大さじ3
- ・薄切りロースハム……………4枚
- ・スモークサーモン……………6枚
- ・クリームチーズ……………大さじ3
- ・きゅうり……………1/2本
- ・フレッシュハーブ ルッコラ…葉6枚程度

作り方

それぞれのパンにMAILLE 種入りマスタードを塗る。その上にクリームチーズを塗り、ロースハム、スモークサーモン、薄切りにしたきゅうり、ルッコラをそれぞれお好みで組み合わせてのせ、パンを重ねる。食べやすい大きさに切って器に盛ってできあがり。

この商品を使って

白ワインに漬け込んで作った風味豊かなマスタード。マスタードの種をビネガーではなく白ワインに漬け込んで作った、ワインの香り高い、風味豊かなマスタードです。見た目にも美しい大粒の種をそのまま残しているため、独特のプチとした食感を楽しめます。



・S&B MAILLE 種入りマスタード 103g

春色ボリユーム  
野菜サンド



材料(1人分) 1食・661kcal

- ・ロイヤルブレッド6枚切……………2枚
- ・にんじん……………1/4本
- ・酢……………大さじ1
- ・はちみつ……………小さじ1
- ・塩・こしょう……………少々
- ・マヨネーズ……………小さじ1
- ・グリーンリーフ……………2~3枚
- ・卵サラダ……………80g
- ・トマト(スライス)……………3枚
- ・ハム……………3枚

作り方

- ① にんじんは千切りにして、酢、はちみつ、塩・こしょうと混ぜ合わせる。
- ② パンの内側にマヨネーズを薄く塗り、グリーンリーフ、卵サラダ、①、トマト、半分に折り曲げたハムの順にのせていく。
- ③ 最後にもう一枚のパンを重ね、ワックスペーパーをきつく巻いてから半分に切ってできあがり。

この商品を使って

小麦本来の味と香りをいかして焼き上げた、バター風味とコクのあるしっとりした食感が特徴の食パンです。ぜひトーストして味わっていただきたい逸品です。



・ヤマザキ ロイヤルブレッド 6枚切

5 ※掲載商品は店舗によりお取扱いのない場合がございます。





ラブちゃん  
の

# デリシヤス レポート

## 2/28 ビスケットの日

水は

Biscuit



### 森永製菓 マリー

昔から変わらない素朴なビスケット。  
やさしく広がるミルクの味わいが特徴です。  
小麦粉の香ばしさとミルクの味わいを  
大切に焼き上げたビスケットです。  
シンプルな味わいだからこそ、  
色々な食べ方がたのしめます。

### ビスケット? クッキー? 違いは?

イギリスでは一般的にビスケットと呼ばれており、  
アメリカではビスケットはハードビスケットのみを差し、  
その他はすべてクッキーと呼ばれていますが、  
本来は同種のもです。  
日本では、全国ビスケット協会という業界団体が  
区分の一応の目安をつくりました。  
比較的糖分や油脂分が多く(焼き上がり製品に対して  
重量百分比で40%以上)含まれていて、  
手作り風の外観をもつものを  
クッキーと呼んでもよいとしています。



### ビスケットの 日って?

江戸時代、柴田方庵という  
水戸藩士の蘭医が長崎留学中に  
オランダ人から学んだ  
ビスケットの作り方を手紙にし、  
1855年2月28日に水戸藩に宛てて  
送った史実があります。  
それをうけて昭和55年に  
全国ビスケット協会では、  
毎年2月28日を  
「ビスケットの日」としています。



## マリーde簡単 ラズベリー ティラミス



#### 材料(4人分)

- マリービスケット.....20枚
- 牛乳.....大さじ2
- ラズベリー.....12個
- ミント.....適量(お好みで)
- 粉糖.....適量
- クリームチーズ.....200g
- ラズベリージャム.....40g
- 生クリーム.....小さじ4
- ラズベリーリキュール.....小さじ1

#### 作り方

##### (下準備)

- ★クリームチーズは室温に戻しておく。
- ★ムースフィルムはマリーの大きさに合わせて筒状の型にしておく。
- ①ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。
- ②型に牛乳でしとらせたマリーを2枚重ね、①の1/8量を入れる。
- ③②をもう一度繰り返す、最後にマリーを1枚のせて牛乳でしとらせ、冷やす。同様に4個作る。
- ④ラズベリー・ミントを飾り、粉糖をふって器に盛り付けてできあがり。

店頭で!

2/26月 「ビスケットの日」企画

2月26日からビスケットの日企画で、  
いろいろなビスケット、  
クッキー類が店頭で登場します。  
今まで食べたことがない商品を見つけ、  
新たなビスケットのおいしさを発見して下さい。