

4

2020年10月14日  
発売開始！

# テイクアウトにおすすめ 新商品のご紹介

## バターソース



商品コード : 16105  
荷姿 : 20g×20×20  
賞味期間 : 常温 製造日+180日

## ガーリック バターソース



商品コード : 16103  
荷姿 : 20g×20×20  
賞味期間 : 常温 製造日+180日

### ■おすすめポイント

#### 1 | 便利な個食サイズ

1袋20g入りの小袋タイプ。  
お弁当に添付するだけの  
簡単オペレーションです。

#### 2 | ふわりと広がる芳醇な香り

溶かしバターをイメージしたソース。  
バターソースはシンプルな味付けで  
アレンジしやすく、  
ガーリックバターソースはガツンとした  
ガーリックが癖になるテイストです。

#### 3 | 冷蔵しても固まらない

さらっとした液状。  
冷やしても固まらないので、  
簡単にお使いいただけます。



# バターソースを使用したメニュー

後掛けだから活きるバター風味

## 鶏肉の味噌バターソース焼き



### 材料(1人分)

|                     |      |
|---------------------|------|
| 鶏もも肉(一口大)           | 150g |
| じゃがいも(蒸煮後皮むき・1/4切り) | 75g  |
| 味噌                  | 20g  |
| しょうゆ                | 10g  |
| 料理酒                 | 10g  |
| 砂糖                  | 6g   |
| 小ねぎ(小口切り)           | 少々   |
| バターソース              | 1袋   |

### 作り方

- ① サラダ油(材料外)を熱したフライパンで鶏もも肉を焼き、じゃがいもを加えてさらに焼く。
- ② 味噌、しょうゆ、料理酒、砂糖を混ぜたものを①に入れて全体に絡める。
- ③ 容器に盛り付け、小ねぎをトッピングし、バターソースを添付する。  
※写真はソース上掛け後のものです。

ピリッと辛い胡椒とバターの風味が相性抜群

## バター香るペッパービーフ丼



### 材料(1パック分)

|               |      |
|---------------|------|
| にんにく(みじん切り)   | 3g   |
| 牛肉(焼肉用)       | 80g  |
| 食塩            | 少々   |
| ブラックペッパー(粗挽き) | 少々   |
| 白飯            | 200g |
| ホールコーン        | 40g  |
| 小ねぎ(小口切り)     | 10g  |
| バターソース        | 1袋   |

### 作り方

- ① サラダ油(材料外)を熱したフライパンに、にんにくをいれて香りが出るまで炒める。
- ② 牛肉を入れ、食塩とブラックペッパーを振り、牛肉に火が通るまで焼く。
- ③ 容器に白飯を盛り、②のをせてホールコーンと小ねぎを中央にトッピングする。
- ④ バターソースを添付する。  
※写真はソース上掛け後のものです。



# ガーリックバターソースを使用したメニュー

ガーリックバターソースで手軽に味変！

## ロコモコガリバタ丼



### 材料(1パック分)

|                  |      |
|------------------|------|
| 白飯               | 150g |
| ハンバーグ(100g)(焼き)  | 1個   |
| 目玉焼き             | 1枚   |
| マカロニサラダ          | 35g  |
| ウインナーソーセージ       | 2本   |
| 皮付きポテト(蒸煮・1/2切り) | 1切   |
| ミニトマト            | 1個   |
| レタス(一口大)         | 10g  |
| パセリ              | 少々   |
| ガーリックバターソース      | 1袋   |

### 作り方

- ① 容器に白飯を入れ、ハンバーグ、目玉焼きを上のにせる。
- ② マカロニサラダ、ウインナーソーセージ、皮付きポテト、ミニトマト、レタス、パセリを盛り付ける。
- ③ ガーリックバターソースを添付する。  
※写真はソース上掛け後のものです。

かけるだけ！ガツンとした味わいに

## やみつきガリバタ唐揚げ



### 材料(1人分)

|             |      |
|-------------|------|
| 鶏の唐揚げ       | 120g |
| 長ねぎ(粗みじん切り) | 20g  |
| 白ごま         | 1g   |
| ガーリックバターソース | 1袋   |

### 作り方

- ① 鶏の唐揚げに長ねぎと白ごまを混ぜあわせたものをのせる。
- ② ガーリックバターソースを添付する。  
※写真はソースを上掛け後のものです。