

工程の多いラザニアも簡単に



ラザニア（2人分）

ホワイトソース 200g ピザ用チーズ 40g
ミートソース缶 200g バター 適量
ラザニア 4枚 (70g程度)

- 1, ラザニアを茹でる。
- 2, 器にバターを塗り、ラザニアとホワイトソース、ミートソースを層にして入れて一番上にチーズをのせる。
- 3, 180°Cのオーブンで20分～焼く。



パスタやグラタンなど定番商品の付加価値UPに

塩麹冷製ペンネ（1人分）

・ペンネ50g
・生ハム等適量
・ホワイトソース50g★
・塩麹10g★
・牛乳10g★

- 1, パスタを塩水で茹でて水で洗い、冷蔵庫で冷やす。
- 2, ★印を全て混ぜて①のパスタを絡め、塩で味を整える。
- 3, 生ハムをのせる。



和洋中どんな料理にも合う優れもの



中華風白菜のクリーム煮（2人分）

・ホワイトソース150g
・乾燥キクラゲ5g
・白菜180g
・干しエビ5g
・生姜7g
・塩小さじ4分の1～
・ごま油 適量

- 1, 白菜を食べやすい大きさにカットし、キクラゲは水で戻す。
- 2, フライパンに油を引き、生姜の千切りと干しエビを炒める。
- 3, 香りが出てきたら白菜とキクラゲを加えて炒める。
- 4, ホワイトソースを加え、塩で味を整える。

レシピは裏面にもあります

北海道ホワイトソース

Hokkaido Sorasunfoods

北海道の牛乳とバターをたっぷり使用し、濃厚なミルクの甘みを感じられるソースを作りました。素材の味を活かすため、塩味は控えめ。とろりとしたテクスチャーと素材の旨みで、和洋中どの料理にもお使いいただけます。

北海道バター



北海道牛乳



オリジナルチキンブイヨン



製品名：北海道冷凍ホワイトソース HIN-9843

原材料：牛乳、クリーム（乳製品）、ホワイトルウ、チキンブイヨン、油脂加工品、バター、砂糖／増粘剤（加工デンプン）、（一部に小麦・乳成分・鶏肉・ゼラチンを含む）

包装形態：1kg/袋×8/箱、4.5kg/袋×2/箱

保存条件：要冷凍（-18°C以下）

賞味期限：製造後24ヶ月



北海道ソラサンフーズ株式会社/三笠市岡山207-9
TEL 01267-2-2210

数量によっては塩分調整等したオリジナルソースの開発も可能です。
お気軽にご相談、ご連絡下さいませ。

時短と高品質を両立させたい
ハイクラスホテル・高級旅館の救世主

新・ホワイトソース革命



この商品は人手不足に悩む某高級ホテルの総料理長のお悩みを受けて開発されました。

「手間は省きたいけれど、料理の質は落とせない。お店の個性も出したい」 そんなお悩みを解決する為に生まれました。

ピザやキッシュに



チーズフォンデュに



パスタやクリーム煮に



Point 1 付加価値UP

北海道の牛乳＆バターをたっぷり使用し、素材の良さを最大限まで引き出しました。ミルク感の強い濃厚なソースです。北海道産食材を使うことで付加価値を高め、単価UPも期待できます。

Point 2 時短&高品質

あえて塩味を控えめにして、味付けの仕上げはシェフが出来るようにしています。お店の個性は出したいけれど手間は省きたいというお悩みを解決。人手不足解消と高品質を両立させたいという皆様の気持ちに寄り添います。

Point 3 汎用製が高い

独自開発のチキンブイヨンは鶏の臭みが無いためローリエなどの臭み消しを入れています。ホワイトソースと言うよりも「旨味の濃いミルクソース」という新感覚です。洋食だけでなく、和洋中朝昼晩 沢山の料理にアレンジが可能です。



クラムチャウダーやシチュー等のスープに



ビスクスープ（1~2人分）

- | | | |
|-----------|---------------|-------------|
| ・エビ 300g | ・トマトペースト 30g | ・オリーブ油 大さじ1 |
| ・玉ねぎ 2分の1 | ・ホワイトソース 120g | |
| ・セロリ 20g | ・白ワイン 60cc | |

- 1, エビは背ワタを取り、殻と身を分けておく。
- 2, 鍋に油を入れてエビの身を炒めて取り出しておく。
- 3, 同じ鍋に殻を加えて香ばしく炒め、白ワインと水、玉ねぎ、セロリ、トマトペーストを加えて半分程になるまで煮詰め、ザルで濾す。
- 4, 3にホワイトソースを加えて混ぜる。
- 5, 器に2のエビと4を注ぎ、お好みでハーブなどを散らす。

パンケーキにもおすすめ

チーズソースのパンケーキ（作りやすい量）

- | | |
|---------------|-----------|
| ・ホワイトソース 100g | ・パンケーキ 適量 |
| ・ピザ用チーズ 20g | ・ナツツなど 適量 |
| ・お好みで牛乳30cc～ | |
| ・塩 少々 | |

- 1, 鍋にホワイトソースとピザ用チーズ、牛乳を加えて火にかける。
- 2, パンケーキの上に1をかけ、ナツツなど添える。



手間のかかるクリームコロッケも簡単



エビクリームコロッケ（2×6cm程2個）

- | | |
|--------------|---------------|
| ・ホワイトソース100g | ・小麦粉、卵、パン粉 適量 |
| ・エビ20g | ・塩1g |
- 1, ホワイトソースと塩を炒めて水気を飛ばす。(80g位になるまで)
 - 2, エビは殻をむき、1cm幅に切って炒める。
 - 3, 1と2を混ぜ、冷蔵庫で冷やす
 - 4, 2個に分けて衣をつけ、160°Cで3分～揚げる。
 - 5, 冷凍の場合160°Cで5分～(3分たったら一度引き上げ、余熱で火を通してから二度揚げすると良い)

レシピは裏面にもあります