

## ソースのアクセントに



### ソフリットの鶏肉生クリーム（4皿分）

- |            |             |
|------------|-------------|
| ・鶏もも肉 300g | (ソース)       |
| ・塩 2.4g    | ・ソフリット 100g |
| ・コショウ 少々   | ・生クリーム 70g  |
| ・小麦粉 適量    | ・白ワイン 70g   |
| ・油 大さじ4程度  | ・塩 2.5g     |

- ① 鶏もも肉に塩胡椒で下味をつけ、小麦粉をまぶして揚げ焼きにする
- ② 別のフライパンで白ワインを煮詰め、塩と生クリームを加えてひと煮立ちさせ、ソフリットを加える
- ③ ②を皿に敷き、カットした①をのせて完成

手軽にプロの旨味を

### ミネストローネ（2皿分）

- |             |               |
|-------------|---------------|
| ・トマト缶 200g  | ★塩 小さじ2分の1～   |
| ・ベーコン 100g  | ★砂糖 小さじ2分の1～  |
| ・じゃがいも 1個   | ★ローリエ         |
| ・ソフリット 100g | ★ブイヨン 100cc   |
| ・にんにく 一片    | ・オリーブオイル 小さじ2 |

- ① ベーコンを1cm幅に、じゃがいもを1cm角に、にんにくはみじん切りにする
- ② 鍋にオリーブオイルを入れベーコンを香ばしく焼く
- ③ にんにくを加え、香りが出てきたらじゃがいもを加えて炒める
- ④ ★を加えて煮込み、最後にソフリットを加えてひと煮立ちしたら完成



自家製トマトソースづくりやハンバーグづくりにも



### ハンバーグ トマトソース掛け（ミニサイズ2個）

- |            |            |
|------------|------------|
| ★ひき肉 100g  | (ソース)      |
| ★ソフリット 50g | ☆トマト缶 40g  |
| ★卵 10g     | ☆ソフリット 40g |
| ★塩 1.4g    | ☆塩 ひとつまみ   |
| ★コショウ 4振り  |            |

- ① ★印を全て混ぜ、小判型にする。
- ② フライパンを熱し、①を焼く。水を加えて蒸し焼きにする。
- ③ ②のフライパンの油を軽くふき取り、☆を全てフライパンに加え煮詰めてソースを作る。
- ④ ②の上に③をかける。

レシピは裏面にもあります



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。



## 北海道ソフリット

*Hokkaido Sarasunfoods*

ソフリットとは、玉ねぎやニンジン等をオイルでじっくりと炒めたもので、イタリア料理によく使用されます。ソラサンフーズのソフリットは、道産食材にこだわり、玉ねぎ、人参、セロリ全てが北海道産。塩やコンソメも一切添加していないので汎用性が高く、素材の味が感じられます。

### 北海道産玉ねぎ



### 北海道産人参



### 北海道産セロリ



製品名：北海道冷凍ソフリット MIN-2643

原材料：オニオンソテー、ゆでにんじん、セロリ、植物油脂／増粘剤  
(加工デンプン)

包装形態：1kg/袋×8/箱

保存条件：要冷凍 (-18°C以下)

賞味期限：製造後24ヶ月





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

## ソフリットで作る個性

手間は省きたいけれど、料理の質は落とさたくない。そんなハイクラスホテルや高級旅館のバイキングにおすすめです。ソラサンフーズのソフリットは、素材の味を活かしたシンプルな味付けで、北海道産原料の品質の良さに自信があります。切る・炒める等の手間を省けるだけでなく、粒感が大きいのでトッピングなどで料理の彩りを加えるのにも役立ちます。

リゾットやドリアに



カレーやシチューに



パンやキッシュ、パンにぎ



### Point 1 付加価値UP

玉ねぎ、人参、セロリ、全て100%北海道産を使用。素材の味で勝負できるシンプルな美味しさです。道産の付加価値につけることが出来るので単価アップにも貢献。

### Point 2 時短&高品質

粒感があり、そのままトッピングにも使えるので手軽に料理に彩りを加えることが出来ます。また、切る手間や炒める手間が省けるので、本物志向だけれども手間を省きたいというお悩みに寄り添います。

### Point 3 汎用性が高い

塩やコンソメが添加されていないので汎用性が高いところが魅力。味付けの決め手になる部分はシェフの個性が生かされるため、お店の個性やブランド力を演出することが出来ます。



## 料理に彩りを演出



### ホタテのカルパッチョ（2皿分）

ホタテ	6個	★ソフリット 40g
ベビーリーフ	40g	★オリーブオイル 10g
		★白ワインビネガー 5g
		★塩 0.6g

- ①ホタテを半分に薄切りにして、皿に載せ、塩少々を振る。
- ②★印を全て混ぜて、①にかける。

## シンプルな料理の格上げに

### ラグーパスタ（2人分）

・パスタ	160g	★ソフリット 100g
・ひき肉	100g	★ホールトマト缶100g
・ニンニク	ひとかけ（みじん切り）	★ホワイトソース100g
・赤ワイン	大さじ1	★コンソメ小さじ1

- ①ひき肉とニンニクをフライパンで炒め、赤ワインを加える
- ②★を全て加えて、ひと煮立ちさせる。塩で味を整える
- ③パスタを茹でて、②と絡める



## ソースにもトッピングにも



### ジャガイモとエビのピザ（1枚分）

じゃがいも	1個	マヨネーズ 20g
エビ	6匹	ソフリット 20g+10g
ピザシート	1枚	ピザ用チーズ 60g

- ①ジャガイモを薄切にスライスしレンジで加熱する
- ②マヨネーズと塩とソフリットを混ぜる
- ③エビをフライパンに入れて、酒を加えて蒸し焼きにする
- ④ピザシートに②のソースを塗り、①、③、チーズをのせる
- ⑤ソフリットをちらし、250℃のオーブンで7分～焼く

レシピは裏面にもあります