

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



シェフの創造性を刺激

刻んだとかちマッシュをバターでソテーし、使いやすい状態になるまで煮詰めました。
癖が無く様々な料理に使いやすいです。お店やシェフの個性を出すために味付けにはこだわりたい、しかし調理の手間は省きたいというお悩みに寄り添います。

ガレットやクレープに



グラタンやリゾットにも



卵料理全般に



Point 1 付加価値UP

国内外の一流シェフが称賛する「とかちマッシュ」と、濃厚な旨味が特徴的な北海道のバターを使用して作られています。北海道ブランドで付加価値を高め、単価UPも期待できます。

Point 2 時短&高品質

コンソメやハーブ等は加えず味付けの仕上げはシェフが出来るようにシンプルにしています。個性的なメニューを出したいけれど手間は省きたいというお悩みを解決。

Point 3 存在感のある味

マッシュルームの味をより濃く感じて頂けるよう、玉ねぎなどの他の野菜は敢えて加えておりません。粒感もしっかりしており、存在感のある質の良い旨味が特徴です。

料理の幅を広げる
万能ソテーマッシュルーム



ピザやパスタやのトッピングに



アサリとマッシュルームのパスタ(2人分)

パスタ(乾麺) 160g にんにく 2片 (ペースト)
アサリ 10個 白ワイン大さじ2 ★ソテーマッシュルーム50g
ミニトマト 6個 オリーブオイル大さじ2 ★生クリーム10g
ソテーマッシュルーム 20g ★塩0.3g

- ①白ワインでアサリと半割にしたトマトを蒸し焼きにする
- ②みじん切りにしたにんにくをオリーブオイルで炒め、①と合わせる
- ③塩水で茹でたパスタと②を合わせ、オイルや茹で汁で味を調整して皿に盛る
- ④★を全て混ぜ③の上にのせる

ポテトや生クリームとの相性抜群

ジャガイモとマッシュルームのアミューズ(3個分)

じゃが芋1個(70g)
ソテーマッシュルーム 30g
塩0.8g

- ①じゃが芋の皮を剥き、1cm角に切って茹で、マッシャーでつぶす。
- ②ソテーマッシュルームと塩を混ぜ、①に加える。
- ③お好みでピンクペッパー等で飾りつけをする。
※クリームチーズやハーブ類を合わせても美味しい



こだわりの一品を時短で



マッシュルームのトマトファルシ(2個分)

トマト90g(小2個) ★ソテーマッシュルーム 10g
ピザ用チーズ 6g ★ひき肉 20g
★ナツメグ少々 ★にんにく 1/2片

- ①★印を全て混ぜる
- ②トマトは上部を切り落とし、中の種をくり抜く
- ③②の中に①をつめ、チーズを載せて180°Cのオーブンで13分焼く
(残り5分でトマトの上部を加える)

レシピは裏面にもあります