

牛ひれブロック 300g 生ハム ロングサイズ5枚 マスタード大さじ1
 玉ねぎ 150g (塩小さじ1/2) パイシート 2枚 溶き卵 適量
 ソテーマッシュルーム 150g

- ①肉に塩適量を振り表面をしっかりと焼く。粗熱を取りマスタードを塗る
- ②玉ねぎをみじん切りにして塩を加えて炒め、ソテーマッシュルームと合わせる
- ③ラップの上に生ハムを長方形になるように広げて、上に②を塗る
- ④③の上に①をのせて、生ハムで肉を包む。
- ⑤パイシート2枚を麺棒で伸ばして繋げて、④を包む
- ⑥卵を塗り200℃のオーブンで30分焼く

アンチョビとマッシュルームのディップ (2皿分)

ソテーマッシュルーム 60g ★生クリーム 大さじ1
玉ねぎ 30g ★塩 適量
にんにく 2.5g ★黒胡椒 適量
アンチョビ 3g
白ワイン 大さじ1

- ① 玉ねぎとにんにくをみじん切りにして、炒める
- ② アンチョビを加えて炒める
- ③ 白ワインを加えて加熱し、アルコールを飛ばす
- ④ ③にソテーマッシュルームと★を加えてよく混ぜる



A white plate with a piece of salmon, a slice of lemon, and a small garnish of green herbs, served over a bed of brown rice. A fork and knife are visible to the right.

鱈切り身 2切れ	(ソース)
塩 ひとつまみ	ソテーマッシュルーム 40g
油 適量	生クリーム 40g
	塩 0.8g

① 油をひいたフライパンで塩を振った鱈の切り身をソテーする。

② ソースの材料をフードプロセッサーで混ぜる。

③ 鱈を取り出した①のフライパンに②を加え、あたためる。(お好みで牛乳を足して濃度を調整)

④皿に③を敷き、①をのせて完成

A black cast-iron skillet filled with a thick, dark brown lentil soup. The soup has a textured appearance with visible lentils and a rich, slightly oily surface. To the left of the skillet, on a light-colored wooden cutting board, are four fresh mushrooms (two whole and two sliced) and a small sprig of dill. The background is a plain, light-colored surface.

Hokkaido Sorasunfoods

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。

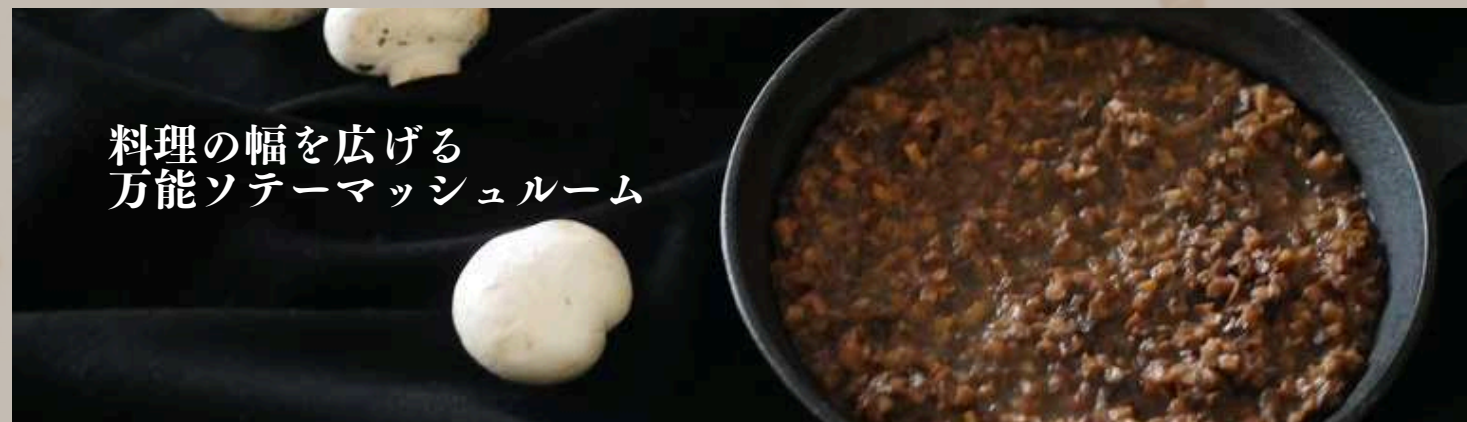
Point 2 時短&高品質

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
- ③ ②の中に①をつめ、チーズを載せて180℃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)