



商品・MD・メニュー戦略 (もの & メニューづくり)

栄養計算・カロリー表示代行

Service Point

管理栄養士の資格を持つ担当者が専門知識を活かして、外食事業界の皆様をサポートを行っております。カロリー計算のお手伝いから健康であるために欠かせない栄養計算のサポートを行います。

私流ブイオンレストラン

ブイオンレストランで簡単に本格料理を・・・

このブイオンレストラン、実は私、和洋折衷の幅広い料理に使っています。とにかく使いやすい形態なので便利！パウダータイプなので、溶けやすく、コクがあり、調理の時間短縮にもなりますね。本格的な料理にも対応できますし、チキン・ビーフ・オニオンの種類のラインナップも魅力！ブイオンレストランは、私のお料理の最強ヘルパーです。

豚のサイコロ丼 ブイオンジュレのせ

ごはん	200g	鶏	鶏皮	適量
豚バラかつまろ	150g	A	醤油	適量
片栗粉	大さじ2		オリーブオイル	大さじ1
パプリカ(玉勝手)	各 1/4 個		アボカド(薄切(大))	各 1切れき
たまねぎ(スライス)	1/4 個	B	コンソメ(チキン)	適量
ブロッコリー(小房)	5g		オリーブオイル	100cc
黒ネギ(白髪ネギ)	適量		セサミン(粒)	1粒
			鶏	適量
			醤油	適量
			オリーブオイル	大さじ1

作り方

- ①豚バラかつまろを3cm角に切る。片栗粉をまぶして、サラダ油で焼ける。
- ②パプリカを3cm角に切り、豚、鶏皮のブロックオリーブ、たまねぎと一緒に、炒める。
- ③Aの調味料で味付けする。
- ④セサミンを大さじ1程度の分量でみかきし、目とあわせて、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ごはんをおわんに盛り、上に乗せ、トッピングに白髪ネギをのせる。
- ⑥目は、コップなどに割に盛り、お好みの量をかける。

食べるトマト

西洋人参 100g
 白あじ 100g
 トマト(小) 100g
 オリーブオイル 大さじ1
 スパイス

作り方

- ①はと菜は、一...
- ②水を適量...
- ③野菜、薬材を...
- ④2の鍋で、A...
- ⑤西洋人参を入...
- ⑥おわんに盛り...



Scene

コンビニ、ファミリーレストラン・お弁当・惣菜屋さんの食品メーカー (食品開発) 様・一般の皆様。