

売り場づくりのヒントに！
出展商品を組み合わせたスペシャルメニューをフードコーディネーターの林 由希恵がご提案します。

ピーナッツ豆腐の白和え風（2人分）

ピーナッツ豆腐のコクと、香り豊かな燻製オリーブオイルを組み合わせた新感覚の白和えです。



使用商品

11C50-21 九一庵食品協業組合

長崎ピーナッツ豆腐

11C50-35 小豆島ヤマイチ/株式会社山一商店

オリーブ燻製 オリーブオイル

材 料

長崎ピーナッツ豆腐	60g
ヨーグルト	20g
塩	ひとつまみ
オリーブ燻製オリーブオイル	小さじ 1/2
春菊	5 束
プチトマト	6 コ

作り方

《下ごしらえ》ヨーグルトの水切り

ボウルにザルを乗せてキッチンペーパーを敷き、ヨーグルトを静かに入れる。
冷蔵で1時間～2時間置き、水切りをする。

◎水切りした際に出る水分(ホエー)はドレッシング、スープなど様々な用途に使用できます！

1. 鍋に沸騰したお湯と塩を入れて春菊の茎の部分だけ30秒ほど茹でる。
春菊全体に湯に浸し、さらに20～30秒程茹でる。冷水に浸し軽く水気をしぼり、3～4cm幅に切る。
2. ボウルに長崎ピーナッツ豆腐を入れ、つぶしながらヨーグルト、塩、オリーブ燻製オリーブオイルを入れて混ぜる。
3. さらに、1の春菊、プチトマトを加えて和える。
4. 皿に盛り付けて完成。

冷やしホタテ辛味噌うどん（2人分）

ホタテの旨みがぎゅっと詰ったホタテ辛みそとフルーティーな味わいの山椒醤油を使用。ヘルシーなうの花こんにやくを組み合わせた冷やし辛味噌うどんです。ほど良いコシのあるふじ娘 半生うどんに絡めて召し上がりください。



使用商品

11C50-39 株式会社小沢食品

豆腐屋さんのうの花こんにやく

11C50-02 株式会社木戸食品

ホタテ辛みそ

11C50-30 大徳醤油株式会社

山椒醤油

11C50-49 根岸物産株式会社

半生うどん「ふじ娘」

材 料

豆腐屋さんのうの花こんにやく	100g
にんにく	ひとかけ
長ねぎ	1/3本
生姜（すりおろし）	ひとかけ
豆板醤	小さじ 0.5
ごま油	15g

■合わせ調味料 A

ホタテ辛みそ	25g
山椒醤油	大さじ 1
水	大さじ 4
すりごま	大さじ 2
半生うどん「ふじ娘」	220g
小ねぎ	4本

作り方

1. 【合わせ調味料A】ボウルにホタテ辛みそ、山椒醤油、水を加えてよく混ぜておく。
2. にんにくと長ねぎは、みじん切り、小ねぎは小口切りにしておく。
3. 半生うどん「ふじ娘」を8分～9分ゆで、ゆで上がったらずルに移し冷水でよく洗い水を切っておく。
4. フライパンにごま油を入れ、にんにく、生姜すりおろしを入れて弱火で香りを出す。
5. 香りがでたら豆腐屋さんのうの花こんにやく、長ねぎ、豆板醤を加え、さらに1の合わせ調味料Aを加えて煮詰め、すりごまを絡める。
6. 3のうどんに5をかけて小ねぎをちらせば完成。

売り場づくりのヒントに！
出展商品を組み合わせたスペシャルメニューをフードコーディネーターの林 由希恵がご提案します。

秋鮭スモークの押し寿司（2人分）

やわらかい酸味の酢生姜とピリッとしたかんずりの辛味を隠し味にした秋鮭スモークの押し寿司。食べられるドライもみじ葉で華やかな一皿に。お酒のおつまみにもおすすめです。



材 料

米	1合
大葉	3枚
秋鮭スモークサーモンスライス	6枚
食べられるドライもみじ葉	2~4枚
国産酢生姜(酢しょうが)飾り用	分量外

■すし酢 A

国産酢生姜(酢しょうが液)	大さじ 2
国産酢生姜(酢しょうが)	小さじ 1
砂糖	小さじ 5
塩	小さじ 1/3

■合わせ調味料 B

かんずり	小さじ 5
オリーブオイル	大さじ 1
黒こしょう	ひとつまみ

使用商品

11C50-38 イトク食品株式会社

国産 酢生姜

11C50-14 丸高水産株式会社

秋鮭スモークサーモンスライス

11C50-26 有限会社かんずり

かんずり

11C50-07 株式会社もみじかえて研究所

食べられるドライもみじ葉

作り方

1. 【すし酢 A】 ボウルに国産酢生姜(酢しょうが液、酢しょうが)と砂糖、塩を合わせてよく混ぜておく。
【合わせ調味料 B】 ボウルに かんずり、オリーブオイル、黒こしょうを加えてよく混ぜておく。
大葉は細かく切っておく。
2. 炊きたてのご飯をボウルに入れ、1のすし酢 A を回し入れ手早く混ぜる。
冷めたすし飯に大葉を入れる。
3. 型にラップを敷き、秋鮭スモークサーモンスライスを横二列に底に敷き詰め、1の合わせ調味料 B を全体にたっぷりぬり、すし飯を入れる。
4. しっかり型を押しこみ型からはずす。食べやすい大きさに切り皿に盛りつけ、1のかんずりをのせる。国産酢生姜(分量外)と食べられるドライもみじ葉を飾り完成。

和風酸辣湯風スープ（2人分）

鮭節の旨みが引き立つ鮭だしに海の香り豊かな海藻ミックスプラスダルスを使用した、和風酸辣湯風スープ。香ばしいはとむぎの実をアクセントに完熟まるごと搾りダイダイ酢でフルーティーで上品な味わいに仕立てました。



材 料

鮭だし	1袋
海藻ミックスプラスダルス	2g
オクラ	3本
なめこ	0.5袋
卵	1個
完熟まるごと搾りダイダイ酢	大さじ 3
はとむぎの実	大さじ 1
黒こしょう	少々
水	600CC

作り方

1. 鍋に水 600cc と鮭だしを入れ、沸騰したら中火で2~3分煮出し、パックを取り出す。
2. おくらは5mm程度に輪切りにする。卵はボウルに溶きほぐしておく。
3. 1になめこ、オクラ、海藻ミックスプラスダルス加えてひと煮立ちさせて、最後に溶き卵をゆっくり回し入れる。
4. 皿に完熟まるごと搾りダイダイ酢大さじ1~2杯入れたら3を加え、軽く混ぜたら最後に黒こしょう、はとむぎの実をのせて完成。

使用商品

11C50-33 宝山九州株式会社

鮭だし

11C50-06 生創石丸株式会社

完熟まるごと搾りダイダイ酢

11C50-12 株式会社さかもと

海藻ミックスプラスダルス

11C50-44 株式会社丸菱

はとむぎの実