

冷製で楽しむ!

Spring&Summer

コンソメ ラインナップ

~柔らか鶏ムネ肉と コンソメジュレのサラダ仕立て~



<材料>
鶏ムネ肉 1枚
コンソメヴォライユN① 40g
生クリーム 30g
コンソメヴォライユN② 210g
エストラゴン 1枝
塩、こしょう 適量
シェリー酒 適量
トマト(スライス) 6個
お好みの季節野菜(塩茹で) 適量

<使用商品>
コンソメヴォライユN
冷凍 1kg×10
ストレートタイプ

和風アレンジ

~煮こごり~



<作り方>

- ① 鶏ムネ肉とコンソメヴォライユN①をフィルムパックして低温(65°C)で火を入れた後、冷やしておく。鶏ムネ肉はサイコロ状に切り分ける。
- ② ①の煮汁を鍋に入れ、半分まで煮詰めて生クリームを加え、塩、こしょうで味を調べて冷やす。
- ③ コンソメヴォライユN②を温め、エストラゴン、シェリー酒を加えて香りを付け、塩、こしょうで味を調べて冷蔵庫で冷やす。
- ④ トマトを皿の中央に置いたセルクルの内側に並べる。
- ⑤ ④の中に①の鶏ムネ肉、お好みの季節野菜を盛り付け、③のジュレを上からかけ、仕上げに②のソースを流す。

<作り方>

- ①【ジュレ】湯せんしたトマトコンソメにゼラチンをよく溶かし、粗熱が取れたらバジルを入れ冷やし固める。
- ②【パスタ&ソース】トマト、塩①を和え、水気を切っておく。
- ③ トマトコンソメ、オリーブ油、塩②、にんにくを合わせ、②を加える。
- ④ カッペリーニは1.2%の塩(分量外)を入れたたっぷりの湯で茹で、流水で冷やし水気を切っておく。
- ⑤ ①を細かく砕き、③と④を混ぜ合わせる。
- ⑥ 皿に盛り付け、バジルを飾る。

<材料>

【ジュレ(10人前)】
トマトコンソメ 200g
バジル(みじん切り) 1.5g
ゼラチン 5g
【パスタ&ソース(2人前)】
トマト(1cm角) 100g
塩① 1g
トマトコンソメ 30g
オリーブ油 24g
塩② 1g
にんにく(おろし) 0.5g
カッペリーニ 40g
バジル(飾り) 適量

~トマトジュレをかけた 冷製トマトのカッペリーニ~



<使用商品>
トマトコンソメ
冷凍 1kg×10
ストレートタイプ

~トマトソルベ~



~トマトコンソメ のゼリー寄せ~



~オマールジュレサラダ~



<材料>
オマールコンソメ 適量
サラダ用野菜 適量
魚介(エビ、イカなど) 適量
塩、こしょう 適量
オリーブ油 適量
ビネガー 適量

<使用商品>
オマールコンソメ
冷凍 1kg×10
ストレートタイプ

和風アレンジ

~茶碗蒸し~



<作り方>

- ① 湯せんしたオマールコンソメを冷やしておく。
- ② 皿にサラダ用野菜、魚介を盛り付け、ジュレ状になった①をかける。
- ③ お好みで塩、こしょう、オリーブ油、ビネガーをかける。

※冷凍品はあらかじめ袋のまま解凍、湯せんしてよく振ってからお使いください。

KISCO キスコフーズ株式会社

■本社・東日本営業部 〒170-0013 東京都豊島区東池袋1-21-11 5階
TEL:03-3981-5005
TEL:03-3981-5006(受注専用)
FAX:03-3981-5505(受注専用)

■西日本営業部・大阪営業課 〒540-0029 大阪府大阪市中央区本町橋2-16
TEL:06-6947-3821

■名古屋営業所 〒464-0851 愛知県名古屋市中千種区今池南29-24
TEL:052-732-0981

