



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
【 Grill野菜ともち麦のミネストローネ】使用

たらのガーリック・サワークリーム焼き、
Grill野菜ともち麦のミネストローネ添え



【中沢サワークリーム 90ml】

Nakazawaフレッシュクリームに乳酸菌を加えて発酵させたさわやかな酸味の発酵クリーム。チーズケーキ等のお菓子作りにはもちろん、煮込み料理やスープに加えると、深みのある味に仕上がります。

小川 奈々 フランス料理家



<https://www.facebook.com/nana.ogawa.1029>

@nana_ogawa_cuisine



■材料(2人分)

- ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
Grill野菜ともち麦のミネストローネ1袋(180g)
- 甘塩たら 2切れ
- オリーブ油 小さじ2
- 中沢サワークリーム 45ml
- にんにく 1かけ
- 乾燥パン粉 10g
- オリーブ油 小さじ2

■作り方

- ①「Grill野菜ともち麦のミネストローネ」を表記通りに温め、グラタン皿に2つに分けて入れる。
- ②①の上に甘塩たらをのせ、オリーブ油を1切れ小さじ1杯ずつかける。さらに中沢サワークリームとにんにくのみじん切りを混ぜ合せ、上にのせる。
- ③乾燥パン粉とオリーブ油小さじ2を混ぜ合わせたものを、②の上にのせ、オーブン220℃で20分焼く。パセリのみじん切りをちらす。





ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
【北海道産栗かぼちゃスープ】使用

かぼちゃのムース



【中沢フレッシュクリーム36%】

乳脂肪36% 無添加の生クリーム。
コクと軽さのバランスにすぐれたタイプ
です。

小川 奈々 フランス料理家



<https://www.facebook.com/nana.ogawa.1029>

@nana_ogawa_cuisine

■材料(3~4人分)

- **ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD**
北海道産栗かぼちゃのスープ1袋(180g)
- 粉ゼラチン 2g
- 熱湯 大さじ1
- **中沢フレッシュクリーム36% 100ml**
[飾り]
- 生ハム 1枚
- かぼちゃの種 6粒
- オリーブ油 少々

■作り方

- ①「北海道産栗かぼちゃのスープ」を表記通り温め、ボウルに入れる。
- ②粉ゼラチンと熱湯をよく混ぜ溶かし、①へ加えてよく混ぜ合わせる。氷水に当てながら、粗熱を取る。
- ③中沢フレッシュクリーム36%をホイップする。軽くクリームがお辞儀をするに位に泡立てたら、②と混ぜ合わせる。グラスに注ぎ、冷蔵庫で2時間以上冷やし固める。
- ④生ハムを細長くカットし、丸めてバラの形にして③の上に飾り、かぼちゃの種、オリーブ油をちらす。





ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

【オマール海老のビスク】使用

オマール海老のビスクと牡蠣の サワークリーム贅沢パスタ



【中沢サワークリーム 90ml】

Nakazawaフレッシュクリームに乳酸菌を
加えて発酵させたさわやかな酸味の発酵クリーム。

小川 奈々 フランス料理家



<https://www.facebook.com/nana.ogawa.1029>

@nana_ogawa_cuisine

■材料(2人分)

- ・ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
オマール海老のビスクスープ1袋
- ・生牡蠣 80g
- ・スライスベーコン 2枚(約40g)
- ・中沢サワークリーム 45g
- ・塩・胡椒 適量
- ・パスタ(乾麺) 200g

【トッピング】

- ・生牡蠣 2粒
- ・薄力粉 大さじ1/2
- ・バター 10g
- ・ディル(あれば)2枝

■作り方

- ①表記通りに温めた「オマール海老のビスク」、
みじん切りにした生牡蠣80g、7mm幅に切った
ベーコンを全てフライパンに入れ、1分間中火で煮る。
- ②サワークリームを①へ入れる。茹でたパスタを加え
よく混ぜ合わせて、塩、胡椒で味をととのえ皿に
盛り付ける。
- ③生牡蠣2粒は、水気をペーパーで拭きとり、薄力粉
を全体に薄くつける。フライパンでバターソテーする。
②の上へのせ、刻んだディルを振りかける。

