



ご当地

ネオパンレシピ

ご当地
ネオパン
レシピ
47
ご当地のおいしさを引き立てよう

食ベある
キング

×

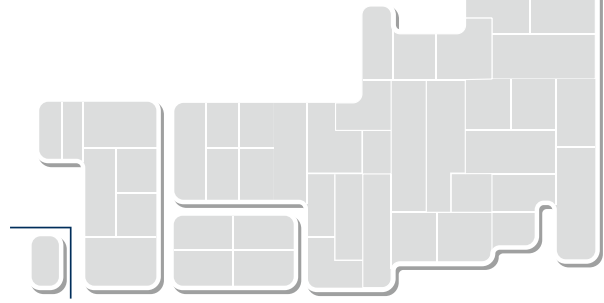
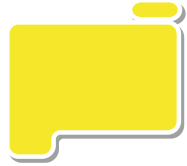
A large, stylized graphic of a slice of bread with a golden-brown crust and a white interior. The bread is decorated with wheat stalks on either side. At the top, the characters 'ご当地' are written in blue on a yellow background. The text 'ネオパン' is in large blue letters, followed by 'レシピ' in smaller blue letters. The number '47' is prominently displayed in large blue font. A red ribbon at the bottom contains the text 'ご当地のおいしさを引き立てよう'. To the right of the bread is a yellow character wearing a crown, with the text '食ベあるキング' above it and a blue '×' symbol between the character and the bread.

ご当地

ネオパンレシピ



北海道



開発者

食べあるキング
イタリアン担当
kyah

北海道チーズのイタリアンサンド



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

〔材料〕1人分

食パン(6枚切り)・・・2枚 ネオソフト・・・10g
①バジル・・・3枚 ④塩・こしょう・・・少々
雪印北海道100 カッテージチーズ うらごしタイプ※・・・50g
(※他種のチーズでも可)
アボカド・・・1/2個(75g) トマト・・・1/4個(50g)
飾り)バジル・・・適量

〔作り方〕調理時間:10分

①①のバジルはみじん切りにする。「ネオソフト」と④を混ぜ、食パンに塗り、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。②アボカドとトマトはそれぞれ3mm幅の薄切りにする。③①の食パンに、アボカド、「雪印北海道100 カッテージチーズ うらごしタイプ」、トマトの順で重ね、もう1枚の食パンで挟みバジルを飾る。

ポテトとローズマリーのオープンサンド

〔材料〕1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚 ネオソフト コクのあるバター風味・・・15g
にんにく・・・1/2片 ローズマリー・・・2本
じゃがいも・・・小1個(100g) 塩・・・小さじ1/4 こしょう・・・少々

〔作り方〕調理時間:15分

①じゃがいもは3mm幅の薄切りにする。にんにく・ローズマリー1本分の葉は刻んでおく。ローズマリーの残りは飾り用にとっておく。②フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gと刻んだにんにく・ローズマリーを入れて中火にかけ、じゃがいもを両面炒めて塩・こしょうで味を調える。③食パンに「ネオソフト コクのあるバター風味」5gを塗り、②のをせてオーブントースターで軽く温める。飾りにローズマリーを添える。



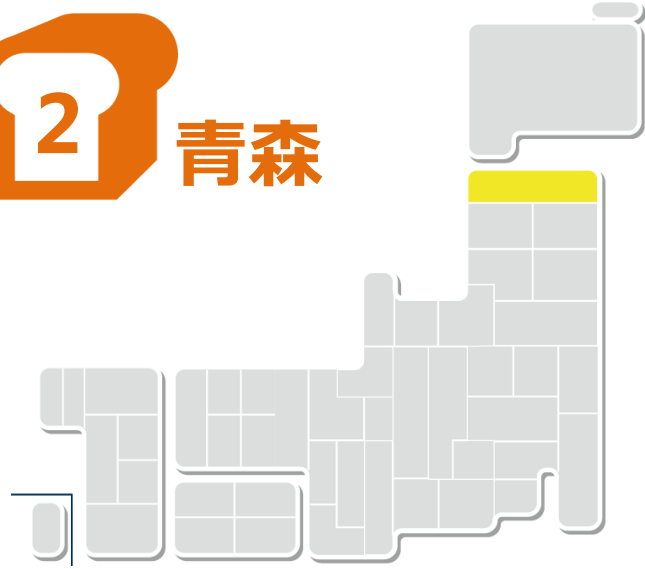
※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ



青森



開発者

ラーメン「長尾中華そば」
店主長尾大



※こちらのレシピには「ネオソフト コクのあるバター風味」もご使用頂けます。

青森りんごのフレンチトースト

〔材料〕1人分

食パン(6枚切り)…2枚 **ネオソフト…20g**
りんご…1/4個 ①Dole®アップル 100%…60ml
①雪印メグミルク牛乳…140ml ①卵黄…2個
りんごジャム・はちみつ(お好みで)…適量

〔作り方〕調理時間:10分(浸し時間除く)

- ①①を混ぜ合わせ卵液を作る。りんごは1cm幅に切る。
- ②食パンを卵液に浸し、染み込ませる。(1時間以上)
- ③フライパンに「ネオソフト」を入れて火にかけ、②とりんごを入れて焼き色が付くまで焼く。皿に盛り、お好みでりんごジャムやはちみつを添える。

にぼパン

〔材料〕2人分

食パン…2枚 **ネオソフト キャノーラハーフ…20g**
焼干し※…20g(※魚粉または煮干しでも代用可)
にんにく…1片 飾り)バジル…適量
【バジルソース 作りやすい分量】①バジル…15g
①オリーブオイル…30g ①にんにく…1片 ①塩…小さじ1/4

〔作り方〕調理時間:15分

- ①焼干しをミルにかけ、粉末状にする。②にんにくをすりおろし、「ネオソフト キャノーラハーフ」と混ぜる。③食パンに②を塗り、焼干しを振りかけてオーブントースターで焼き色が付くまで焼く。これを2枚作る。お好みでバジルを飾り、バジルソースを付ける。

【バジルソース】すべての材料をミルにかけ、攪拌する。



※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

ご当地 ネオパンレシピ

3 岩手



開発者

焼肉「格之進」
代表 熟成肉おじさん
千葉祐士

いわて牛しゃぶサンド



【材料】1人分

食パン(6枚切り)・・・2枚 **ネオソフト**・・・20g
佐々長醸造の生醤油[※]・・・大さじ1 (※他の醤油でも代用可)
いわて牛肩ロース(しゃぶしゃぶ用)・・・60g
レタス・・・1枚

【作り方】調理時間:10分

①「ネオソフト」5gを食パンに塗り、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。牛肩ロースは湯引き(しゃぶしゃぶ)し、ザルで水気を切る。レタスは食べやすい大きさに手でちぎる。②フライパンに「ネオソフト」15gと醤油を入れて弱火にかけ、①の牛肉を加え全体に絡ませる。③①の食パン1枚にレタスを敷き、②のをのせて、もう1枚の食パンで挟む。

※こちらのレシピには「ネオソフト コクのあるバター風味」もご使用頂けます。

塩麴バーグサンド

【材料】1人分

食パン(4枚切り)・・・2枚 **ネオソフト コクのあるバター風味**・・・30g
塩麴[※]・・・大さじ2 (※のだ塩・メダカ米を使用、他の塩麴でも代用可)
グリーンリーフ・・・1/2枚 ハンバーグ・・・1個 トマト・・・適量 サラダ油・・・大さじ1/2
【ハンバーグ】合いびき肉[※]・・・100g
(※国産牛と白金豚合挽を使用、他の合いびき肉でも代用可)
玉ねぎ(みじん切り)・・・1/8個 卵・・・1/2個 パン粉・・・10g
雪印メグミルク牛乳・・・大さじ1 塩・こしょう・ナツメグ・・・各少々

【作り方】調理時間:10分(ハンバーグのタネの調理時間を除く)

①「ネオソフト コクのあるバター風味」20gと塩麴を混ぜ、トーストした食パンに塗る。トマトは1cm幅の輪切りにする。②フライパンにサラダ油を入れて火にかけ、ハンバーグを焼く。(タネの作り方は下記参照)ハンバーグの肉汁は取っておく。③食パンにグリーンリーフを敷き、トマトのをのせ、②のハンバーグのをのせる。肉汁をかけ、もう1枚の食パンで挟む。【ハンバーグ】①ハンバーグの玉ねぎ以外の材料をすべて混ぜ合わせ、ラップをして冷蔵庫でねかす。(1時間以上)②フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gと玉ねぎを入れ、弱火で炒め火を通す。③粗熱を取った玉ねぎと①を合わせ、空気ぬきをし、楕円形に成形する。

※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。



ご当地

ネオパンレシピ

4 宮城



開発者

フランス料理「カンセイ」
オーナーシェフ坂田幹靖

イチゴいちえサンド



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

〔材料〕2人分

サンドイッチ用食パン…2枚 ネオソフト…160g
砂糖…60g いちご…9個
飾り)ミント…適量

〔作り方〕調理時間:20分

- ①「ネオソフト」と砂糖をボウルに入れ、よくかき混ぜてネオソフトクリームを作る。いちごはヘタを取る。
- ②食パンに①の半量を塗り、いちごを交互にねかすように並べる。ネオソフトクリームを塗り、もう1枚の食パンで挟む。
- ③冷蔵庫で冷やし、温めた包丁でお好みの大きさに切る。お好みでミントを飾る。

牡蠣とクロワッサンのオランダーズソース

〔材料〕1人分

クロワッサン…1個
炙り牡蠣(生食用牡蠣を使用)※…3個(※焼き牡蠣でも代用可) レタス…1/2枚
【オランダーズソース 作りやすい分量】
ネオソフト コクのあるバター風味…100g
白ワイン…25ml 卵黄…1個 レモン果汁…10g

〔作り方〕調理時間:15分

- ①クロワッサンは上下半分に切る。レタスは食べやすい大きさに手でちぎる。②クロワッサンの下半分にレタスを敷き、炙り牡蠣をのせる。オランダーズソース(作り方下記参照)を適量かけて、上半分のクロワッサンで挟む。【オランダーズソース】①小鍋に「ネオソフト コクのあるバター風味」を入れ、弱火にかけて溶かしておく。白ワインも小鍋に入れて軽く温めておく。②白ワインに卵黄を加え、ミキサーにかける。途中で①の「ネオソフト コクのあるバター風味」を数回に分けて加えながら攪拌させる。③②にレモン果汁を加えて味を調える。



※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

5 秋田



開発者

食べあるキング
焼きそば担当
塩崎省吾

秋田風ミガス



※こちらのレシピには「ネオソフト コクのあるバター風味」もご使用頂けます。

[材料] 1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚 **ネオソフト**・・・15g
①いぶりがっこ・・・30g ①ウインナー・・・3本
①ピーマン・・・1個 ミニトマト・・・2個 卵・・・1個
塩・・・小さじ1/4 こしょう・・・少々

[作り方] 調理時間:10分

- ①食パンを16等分にする。いぶりがっことピーマンは1cm角に切る。ウインナーは1cm幅の斜め切りにする。ミニトマトは4等分に切る。
- ②フライパンに「ネオソフト」を入れて火にかけ、①を炒める。全体に火が通ったら食パンを加え、塩・こしょうで味を調える。
- ③食パンの表面に焼き色が付いたら、ミニトマトを加え、溶きほぐした卵を流し入れて手早く混ぜ合わせる。

横手焼きそばバーガー

[材料] 2人分

バンズ・・・2個 **ネオソフト コクのあるバター風味**・・・20g
横手焼きそば(麺・ソースセット)・・・1人前
キャベツ・・・1枚 豚ひき肉・・・40g 福神漬け・・・20g
卵・・・2個 青海苔・・・適量
【ソース】ウスターソース、お好み焼きソース、だし汁・・・各大きじ2

[作り方] 調理時間:15分

- ①上下半分に切ったバンズをトーストし、「ネオソフト コクのあるバター風味」10gをそれぞれに塗る。
- ②キャベツは千切りに、福神漬けは粗みじん切りにする。目玉焼きを作る。焼きそば麺の袋に切れ込みを入れて電子レンジ(600W)で1分加熱する。
- ③フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを入れて中火にかけ、豚ひき肉を炒める。肉に火が通ったらキャベツと福神漬けを加えて炒める。
- ④キャベツがしんなりしたら、焼きそば麺とソースを加えて炒める。ソースの汁気が残る状態で火を止める。
- ⑤クッキングシート(30cm×30cm)を4等分に折り、袋を作る。その中にバンズの下半分を置き、④の焼きそばをソースごと半量のせ、目玉焼き、青海苔、バンズの順で盛り付ける。これを2つ作る。

※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。



夜

ご当地

ネオパンレシピ



山形



開発者

食べあるキング
B級グルメ担当
はんつ遠藤



※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

山形だしパン

【材料】1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚 ネオソフト・・・10g
山形だし・・・50g ローストビーフ・・・100g

【山形だし 作りやすい分量】

なす・・・1本(80g) きゅうり・・・1/2本(50g) オクラ・・・3本(30g)
みょうが・・・1本(10g) めんつゆ(希釈済み)・・・1/4カップ

【作り方】調理時間:10分

①食パンは半分に切り、それぞれ「ネオソフト」を塗り、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。②①にローストビーフを並べ、その上に山形だし(作り方下記参照)をのせる。【山形だし】①なす、きゅうりは5mm角に切り、塩水(分量外)に5分ほどさらして、水気をきっておく。②オクラはさっと茹で、小口切りにする。みょうがはみじん切りにする。③ボウルに①と②を入れて、めんつゆを加えて和える。

山形辛味噌ラーメンドッグ

【材料】1人分

ドッグパン・・・1本 ネオソフト コクのあるバター風味・・・10g
中華麺・・・50g

【辛味噌】①味噌・・・小さじ1 ①にんにく(すりおろし)・・・小さじ1/4
①一味唐辛子・・・小さじ1/8 ①いりこだし・・・小さじ1/4
小ねぎ・・・適量 青海苔・・・適量 チャーシュー・・・3枚 なんと・・・3枚

【作り方】調理時間:10分

①中華麺は表示通りの時間茹で、湯切りをする。小ねぎは小口切りにする。チャーシューは温める程度に軽く焼いておく。②フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」を入れて火にかけ、①の麺と①を加えてさっと炒め合わせる。火を止め、小ねぎを加えて混ぜ合わせる。③ドッグパンに切込みを入れ②を挟み、青海苔を散らし、チャーシューとなんとをのせる。



※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

7 福島



開発者

食べあるキング
餃子担当
塚田亮一

円盤型餃子パン



※こちらのレシピには「ネオソフト コクのあるバター風味」もご使用頂けます。

【材料】1人分(直径15cmフライパン1個分)

サンドイッチ用食パン…3枚 ネオソフト…20g
合いびき肉…50g にら(みじん切り)…2本(10g)
卵…1個 醤油…小さじ1 生姜(すりおろし)…少々

【作り方】調理時間:15分

①ボウルに合いびき肉と醤油、生姜を加えてよく練り、にらと卵を加えて混ぜ合わせ餡を作る。* ②サンドイッチ用食パンを対角線上に切り、三角形を4枚ずつ計12枚作る。フライパン(スキレットなど)に「ネオソフト」を入れて強火にかけ、食パンを円盤状になるように敷き詰め、その上に①を流し入れる。③蓋をして弱火～中火で約5分蒸し焼きにする。ひっくり返しへうで押し付けるように焼き付け、さらに3～4分焼く。

※餃子の餡にはお好みでにんにくをご使用ください。

UFO餃子マフィン

【材料】1人分

イングリッシュマフィン…1個 ネオソフト キャノーラハーフ…10g
冷凍餃子…3個 グリーンリーフ…1/2枚
じゅうねん味噌…小さじ1
【じゅうねん味噌】炒りえごま…2g 味噌…小さじ1
砂糖…小さじ1/2

【作り方】調理時間:15分

①冷凍餃子は油できつね色になるまで揚げ、揚げ餃子を作る。
②「ネオソフト キャノーラハーフ」とじゅうねん味噌を混ぜ、上下半分に切ってトーストしたイングリッシュマフィンに塗る。
③②のイングリッシュマフィンにグリーンリーフを敷き、①の揚げ餃子をのせ、もう1枚のイングリッシュマフィンで挟む。



※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ



茨城



開発者

アートディレクター
秋山具義

エッグインクラウド・ナットースト



朝

〔材料〕1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚 ネオソフト・・・10g
納豆・・・1パック 卵・・・1個
マヨネーズ・・・適量

〔作り方〕調理時間:10分

- ① 納豆は付属のたれと混ぜ合わせておく。卵は卵黄と卵白に分け、卵白は泡立ててメレンゲを作る。
- ② 食パンに「ネオソフト」を塗り、納豆をのせてマヨネーズをかける。その上にメレンゲをのせて中央に卵黄を入れる。
- ③ オーブントースター(1000W)で2分焼き、表面が焦げないようにアルミホイルをかぶせてさらに2分焼く。

※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

トリバーグサンド・ナットウソース

〔材料〕2人分

フランスパン(クッペ)・・・2個 ネオソフト コクのあるバター風味・・・15g
① 茨城名産のれんこん(粗みじん切り)※・・・40g(※お好みのれんこんでも代用可)
① 鶏ひき肉・・・120g ① 絹ごし豆腐・・・50g ① 卵黄・・・1個
① 塩・こしょう・・・少々 ① パン粉・・・大さじ1 ① マヨネーズ・・・小さじ1
ひきわり納豆・・・1パック 醤油・・・小さじ1/2 グリーンリーフ・・・1枚 トマト・・・1/2個

〔作り方〕調理時間:15分

- ① ①をボウルに入れてよく混ぜ、2等分にして楕円型に成形する。
- ② フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを入れて中火にかけ、①を両面焼く。蓋をして弱火で5分、中まで火を通しトリバーグを作る。
- ③ フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」5gを入れて火にかけ、ひきわり納豆と醤油を加えてさっと炒め納豆ソースを作る。
- ④ 半分に切ってトーストしたフランスパンにグリーンリーフとスライスしたトマト、トリバーグの順にのせて納豆ソースをかけ、もう1枚のフランスパンで挟む。これを2つ作る。



昼

※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

9 栃木



開発者

宇都宮餃子会事務局長
鈴木章弘

ギョーザの餡たまトースト



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

[材料] 1人分

食パン(6枚切り)…1枚 ネオソフト…10g ラー油…小さじ1/2
① 豚ひき肉…50g ① にら(みじん切り)…2本(10g)
① にんにく・生姜(すりおろし)*…少々
① 醤油・ごま油:各小さじ1/2 卵…1個

[作り方] 調理時間:15分

①「ネオソフト」とラー油を合わせ、食パンに塗る。ボウルに①を入れてよく混ぜ合わせ、餡を作る。②食パンに餡を中央にくぼみを作りながら広げ、くぼみに卵を割り落とす。③②をアルミホイルの上のせ、オーブントースター(1000W)で2分焼き、表面が焦げないようにアルミホイルをかぶせてさらに5~6分焼き、餡に十分火を通す。 ※にんにく・生姜はお好みでご使用ください。

カンピョーザドッグ

[材料] 1人分

ドッグパン…1本
ネオソフト コクのあるバター風味…10g 焼餃子…2個
① マヨネーズ…小さじ1 ① マスタード…小さじ1/2
キャベツ…1/2枚 味付きかんぴょう…1本

[作り方] 調理時間:10分

- ① キャベツは千切りにする。味付きかんぴょうは粗みじん切りにする。
- ② 「ネオソフト コクのあるバター風味」と①を混ぜ合わせ、切込みを入れたドッグパンに塗る。
- ③ ②にキャベツと焼き餃子を挟み、味付きかんぴょうを散らす。



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

10 群馬



開発者

モデル
猪鼻ちひろ

草津温泉卵トースト



※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

〔材料〕1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚 **ネオソフト**・・・10g
群馬の孺恋高原キャベツ(千切り)※・・・80g(※他のキャベツでも代用可)
温泉卵・・・1個
中濃ソース・・・小さじ2
雪印北海道100 とろけるチーズクッキング用・・・15g

〔作り方〕調理時間:10分

- ①「ネオソフト」と中濃ソースを合わせ、食パンに塗る。
- ② 食パンにキャベツを盛り、真ん中に温泉卵をのせ、「雪印北海道100 とろけるチーズクッキング用」を散らす。
- ③ フライパンに②を入れ、蓋をして弱火で5分ほどチーズが完全に溶けるまで焼く。お好みで温泉卵の付属のタレをかける。

ねぎ味噌ちーパン

〔材料〕1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚 **ネオソフト ハーフ**・・・10g
下仁田ねぎ※・・・1/2本(60g)(※他の長ねぎでも代用可)
味噌・・・小さじ1/2 ごま油・・・小さじ1
みりん・砂糖・・・各小さじ1/2 ベーコン・・・1/2枚
雪印北海道100 とろけるチーズクッキング用・・・10g マヨネーズ・・・適量

〔作り方〕調理時間:15分

- ①「ネオソフト ハーフ」と味噌を合わせ、食パンに塗る。
- ② 下仁田ねぎをみじん切りにする。ベーコンは5mm幅に切る。
- ③ フライパンにごま油と下仁田ねぎを入れて炒める。しんなりしてきたら、みりんと砂糖を加え調味する。
- ④ ①の食パンの上に、③とベーコンをのせる。「雪印北海道100 とろけるチーズクッキング用」を散らし、マヨネーズをかけてオーブントースターで焼き色が付くまで焼く。



※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

11 埼玉



開発者

タレント
近藤あや

川越スイートポテパン



〔材料〕1人分

食パン(6枚切り)…1枚 ネオソフト…20g
さつまいも…1/3本(100g) ①はちみつ…小さじ2
①レモン汁…小さじ1/2 黒ごま…適量

〔作り方〕調理時間:10分

- ① さつまいもは皮を剥き一口大に切る。耐熱容器に入れてラップをかけ、電子レンジ(600W)で3分加熱し、熱いうちにマッシュする。
- ② ①に「ネオソフト」10gと①を加えて混ぜ合わせる。
- ③ 4等分に切った食パンに②のをのせ、表面に「ネオソフト」10gを塗り、黒ごまを振る。オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。

※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

深谷ねぎと鶏むね肉のヘルシーサンド

〔材料〕2人分

ライ麦食パン…2枚 ネオソフト コクのあるバター風味…10g
深谷ねぎ…1本 鶏むね肉…1枚(200g) ①塩…小さじ1/3
①酒…大さじ1/2 塩・こしょう…少々
スライスレモン・タイム(お好みで)…適量

〔作り方〕調理時間:25分(漬け込む時間は除く)

- ① 鶏むね肉は余分な脂肪と皮を取り除き、フォークで数ヶ所刺して穴をあける。①を揉みこみ10分以上漬け込む。深谷ねぎは青い部分を10cm程度切り、残りはみじん切りにする。② 鍋に①の鶏むね肉と深谷ねぎの青い部分を入れて、鶏むね肉がかぶるくらいの水を加え中火にかける。沸騰したら鶏むね肉を返し、3分加熱する。蓋をして火を止め、15分間余熱で中まで火を通し、食べやすい大きさにそぎ切りにする。③ フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」を入れて火にかけ、みじん切りにした深谷ねぎを炒める。しんなりしてきたら塩・こしょうで味を調える。④ ライ麦食パンは耳を切り落とし、半分に切ってトーストする。③のねぎ、②の鶏むね肉の順にのせ、お好みでスライスレモンとタイムを飾る。 ※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。



ご当地

ネオパンレシピ

12 千葉



開発者

食べあるキング
パン担当
ひのようこ

朝



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

ピーナッツ味噌オープンサンド

〔材料〕1人分

- 食パン(6枚切り)・・・1枚
- ネオソフト・・・10g
- ピーナッツ味噌・・・40g
- 雪印北海道100 粉チーズ芳醇・・・適量

〔作り方〕調理時間:5分

- ① ピーナッツ味噌は室温に戻し、「ネオソフト」と混ぜ合わせ、4等分にした食パンに塗る。
- ② オーブントースターで焼き色が付くまで焼き、仕上げに「雪印北海道100 粉チーズ芳醇」をかける。

海苔ソースでおつまみタルティヌ

〔材料〕2人分

- フランスパン(1.5cmスライス)・・・6枚
- ネオソフト コクのあるバター風味・・・30g
- 千葉県産焼き海苔※・・・1枚(※他の焼き海苔でも代用可)
- 醤油・・・小さじ1/2 白いりごま・・・大さじ1/2
- あさり(むき身)・・・6個 白すりごま・・・適量 飾り)チャービル・・・適量

〔作り方〕調理時間:10分

- ① あさは茹で、水気を切っておく。
- ② ボウルに「ネオソフト コクのあるバター風味」を入れて、焼き海苔をちぎりながら加える。醤油、白いりごまを加えて混ぜ合わせる。
- ③ トーストしたフランスパンに②を等分にのせ、あさを添える。白すりごまを振り、お好みでチャービルを飾る。

夜



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

13 東京



開発者

食べあるキング
肉担当
フォーリンデブ
はっしー



朝

アナゴルゴン

[材料] 1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚 **ネオソフト**・・・10g
江戸前アナゴ(タレ付き)[※]・・・50g(1/4枚)(※他のアナゴでも代用可)
ゴルゴンゾーラチーズ・・・10g パセリ(みじん切り)・・・適量

[作り方] 調理時間:10分

- ① 江戸前アナゴは一口大に切る。「ネオソフト」とアナゴのタレ(大さじ1)を合わせ、食パンに塗る。
- ② 食パンの上に江戸前アナゴを散らし、ゴルゴンゾーラチーズをちぎりのせる。
- ③ オーブントースターでゴルゴンゾーラチーズが溶けるまで焼き、仕上げにパセリを散らす。

※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

ミルフィーユすき焼きバスケット

[材料] 食パン一斤分

食パン(片面耳付き)・・・一斤
ネオソフト コクのあるバター風味・・・10g
千寿葱[※]・・・1本(※他の長ねぎでも代用可) 牛ロース肉(こま切れ)・・・250g
① 醤油・みりん・・・各大さじ1と1/2 ② 砂糖・・・小さじ1
③ **ネオソフト コクのあるバター風味**・・・25g ④ 卵黄・・・1個分

[作り方] 調理時間:25分

- ① 食パンを耳のない方を上にして四方に切り込みを入れる。下の部分を剥がしながら立方形に中をくり抜く。
- ② くり抜いた食パンを6枚に切る。千寿葱は斜め薄切りにする。
- ③ フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」を入れて火にかけ、牛肉と千寿葱を炒める。千寿葱がしんなりしてきたら①を加え、途中で煮汁を大さじ1取り分けておく。煮汁が少なくなるまで煮詰め、すき焼きを作る。
- ④ ③と②の煮汁を合わせ、②の食パンの片面に塗る。
- ⑤ ①の食パンにすき焼きを入れ、④の食パンをのせる。その上にすき焼きをのせ、④の食パンをのせる、これを繰り返す。
- ⑥ 最後に④の食パンでフタをし、断面がミルフィーユ状になるよう縦半分に切り、断面が見えるようにつなげる。



夜

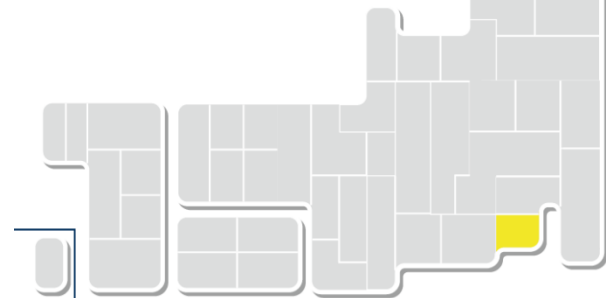
※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

14

神奈川



開発者

食べあるキング
トレンドグルメ担当
はあちゅう

湘南しらすトースト



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

[材料] 1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚 **ネオソフト**・・・10g
しらす・・・30g 雪印北海道100 粉チーズ芳醇・・・小さじ1
オリーブオイル・・・適量
刻み海苔・・・適量

[作り方] 調理時間:5分

- ①「ネオソフト」と「雪印北海道100 粉チーズ芳醇」を混ぜ、食パンに塗る。
- ②①にしらすをのせ、オリーブオイルを数滴たらす。
- ③オーブントースターで表面に焼き色が付くまで焼き、仕上げに刻み海苔をかける。

ハニートースト・ア・ラ・モード

[材料] 1人分

食パン(4枚切り)・・・1枚
ネオソフト コクのあるバター風味・・・10g
はちみつ・・・大さじ1/2 プリン・・・1個
ホイップクリーム・・・適量 飾り)チャービル・・・適量

[作り方] 調理時間:5分

- ①「ネオソフト コクのあるバター風味」とはちみつを混ぜ、食パンに塗り、オーブントースターで表面に焼き色が付くまで焼く。
- ②中央にプリンをのせ、お好みでホイップクリームを添えてチャービルを飾る。

※食べる際にプリンを崩してお召しあがりください。



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

15 新潟



開発者

食べあるキング
日本酒・焼酎担当
あおい有紀

甘酒フレンチトースト



※こちらのレシピには「ネオソフト コクのあるバター風味」もご使用頂けます。

〔材料〕1人分

食パン(6枚切り)…1枚 **ネオソフト…10g**
ノンアルコール甘酒…大さじ1
雪印メグミルク牛乳…50ml 卵…1個
シナモン…適量 飾り)ミント…適量

〔作り方〕調理時間:15分(浸し時間除く)

- ① ノンアルコール甘酒に「雪印メグミルク牛乳」を少しずつ加えてよく混ぜ合わせ、卵を加えて卵液を作る。
- ② 半分に切った食パンの両面を①の卵液に浸す。(冷蔵庫で一晩おくと良い)
- ③ フライパンに「ネオソフト」を入れて中火にかけ、②を両面焼く。お好みでシナモンを振りミントを飾る。

舞茸塩麹オムサンド

〔材料〕1人分

ライ麦食パン(6枚切り)…2枚 **ネオソフト コクのあるバター風味…20g**
舞茸…30g 塩麹…大さじ1/2
卵…1個 こしょう…少々 マヨネーズ…小さじ1
ハム…1枚 トマト…1/4個 レタス…1/2枚

〔作り方〕調理時間:10分

- ① トマトは5mm厚に切る。レタスは食べやすい大きさに手でちぎる。
- ② 舞茸は粗みじん切りにする。ボウルに卵を溶きほぐし、舞茸と塩麹、こしょうを加えて混ぜる。
- ③ フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを入れて火にかけ、②を流し入れてオムレツを作る。
- ④ 「ネオソフト コクのあるバター風味」10gとマヨネーズを混ぜ、トーストした食パンに塗る。食パンの上にレタス、ハム、オムレツ、トマトの順にのせ、もう1枚の食パンで挟む。



※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

16 富山



開発者

タレント
松本岳

アスパラと白海老のサクサクトースト



※こちらのレシピには「ネオソフト コクのあるバター風味」もご使用頂けます。

〔材料〕1人分

食パン(8枚切り)・・・1枚
ネオソフト・・・15g
アスパラ・・・1本 白海老・・・30g
塩・こしょう・・・少々

〔作り方〕調理時間:10分

- ①アスパラは斜め薄切りにする。食パンは4等分に切る。
- ②フライパンに「ネオソフト」10gを入れて火にかけ、①のアスパラと白海老をさっと炒め、塩・こしょうで味を調える。
- ③食パンに「ネオソフト」5gを塗り、②をのせてオーブントースターで焼き色が付くまで焼く。

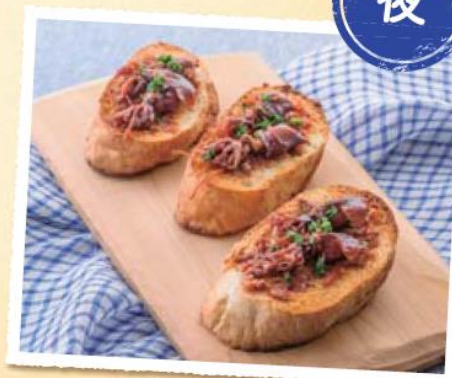
ホタルイカのおつまみパン

〔材料〕1人分

フランスパン(1.5cmスライス)・・・3枚
ネオソフト コクのあるバター風味・・・20g ホタルイカ・・・6個
にんにく・・・1片 醤油・・・小さじ1 こしょう・・・少々
刻みパセリ・・・適量

〔作り方〕調理時間:5分

- ①ホタルイカは目と口と背骨を取り除く。にんにくはみじん切りにする。
- ②フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」とにんにくを入れて火にかけ、香りがたったらホタルイカを焼き、醤油とこしょうで味を調える。
- ③トーストしたフランスパンの上に②をのせ、パセリを散らす。



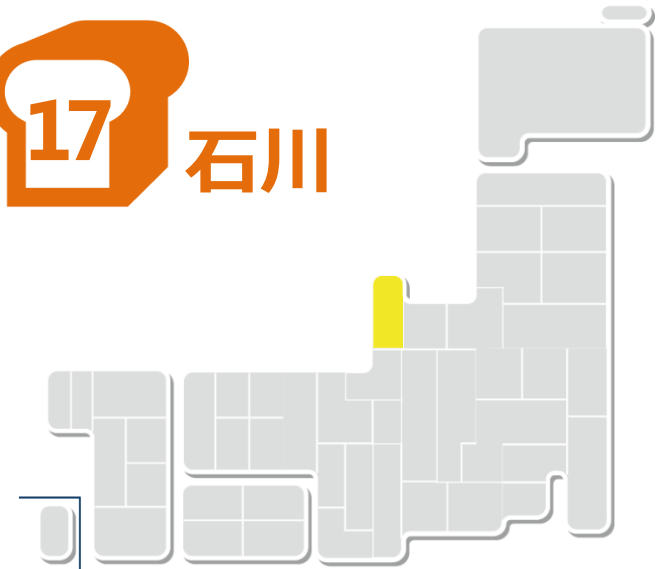
※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

17

石川



開発者

食べあるキング
金沢グルメ担当
雅珠香

朝



※こちらのレシピには「ネオソフト コクのあるバター風味」もご使用頂けます。

生麩テリヤキサンド

[材料] 1人分

食パン(8枚切り)・・・2枚 **ネオソフト**・・・20g 生麩・・・40g
①醤油・みりん・・・各小さじ1 ①砂糖・・・小さじ1/2
きゅうり・・・1/3本(35g)

[作り方] 調理時間:15分

- ① 食パンに「ネオソフト」10gを塗り、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。生麩を0.5cm厚に切る。きゅうりは斜め薄切りにする。
- ② フライパンに「ネオソフト」10gを入れて火にかけ、①の生麩を両面焼く。①を加えて絡め、照り焼きにする。
- ③ 食パンにきゅうりを並べ、その上に焼いた生麩のをせ、もう1枚の食パンで挟む。

ハントパン

[材料] 1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚 **ネオソフト コクのあるバター風味**・・・10g
白身フライやエビフライ※・・・適量(※前日の夕飯のあまりを使う) 卵・・・2個
タルタルソース・・・適量 ケチャップ・・・適量 飾り)イタリアンパセリ・・・適量
【タルタルソース 作りやすい分量】ゆで卵・・・1個 ピクルス・・・15g
マヨネーズ・・・大さじ2 粒マスタード・・・小さじ1

[作り方] 調理時間:15分

- ① 食パンは半分に切りトーストしておく。② フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」を入れて火にかけ、溶いた卵を流し入れ半熟状のスクランブルエッグを作る。③ ②を食パンの上に被せるようにのせ、その上に白身フライをのせる。ケチャップとタルタルソース(作り方下記参照)をかけ、イタリアンパセリを飾る。
- 【タルタルソース】① ゆで卵とピクルスは粗みじん切りにする。② すべての材料を混ぜ合わせる。

夜



※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

18

福井



開発者

食べあるキング
和食・フレンチ担当
里井真由美

へしこ鯖の香味トースト

朝



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

〔材料〕1人分

食パン(8枚切り)・・・1枚 ネオソフト・・・10g
へしこ鯖※・・・2切れ(10g) (※さば缶やアンチョビでも代用可)
大葉・・・1枚 白ごま・・・適量 ピンクペッパー・・・適量
すだち・・・適量

〔作り方〕調理時間:5分

- ① へしこ鯖は細かくほぐす。大葉はみじん切りにする。
- ② 「ネオソフト」10gを食パンに塗り、へしこ鯖を散らし、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。
- ③ ②に大葉、白ごま、ピンクペッパーを散らす。お好みですだちを絞る。

サーモンのムニエル パンのソファーに寝そべて

〔材料〕2人分

フランスパン(1.5cmスライス)・・・4枚
ネオソフト コクのあるバター風味・・・20g
サーモン・・・1切れ 塩・こしょう・・・少々 小麦粉・・・小さじ1
きのこ(マッシュルーム・エリンギなどをスライス)・・・合わせて25g
スライスレモン・・・適量 刻みパセリ・・・適量

〔作り方〕調理時間:15分

- ① サーモンは塩・こしょうで下味をし、小麦粉をまぶす。
- ② フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを入れて火にかけ、①を両面焼く。
- ③ ②に「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを追加し、サーモンにかけながら中まで火を通し取り出して一口大に切る。
- ④ そのままのフライパンできのこを焼く。
- ⑤ トーストしたフランスパンにきのこをのせ、その上にサーモンとスライスレモンをのせる。フライパンに残った「ネオソフト コクのあるバター風味」をかけ、パセリを振る。

夜



※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

19

山梨



開発者

食べあるキング
ワイン担当
瀬川あずさ

朝



※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

干し柿とクリームチーズのオープンサンド

〔材料〕1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚 ネオソフト・・・10g
干し柿・・・1個(20g)
クリームチーズ・・・15g
生ハム・・・1枚 飾り)ディル・・・適量

〔作り方〕調理時間:10分

- ① 干し柿は5mm角に刻む。
- ② 「ネオソフト」と「クリームチーズ」を混ぜ、食パンに塗る。①の干し柿を散らし、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。
- ③ ②にちぎった生ハムをのせ、お好みでディルを散らす。

山梨いいとこ鶏マフィン

〔材料〕2人分

イングリッシュマフィン・・・2個 ネオソフト コクのあるバター風味・・・10g
カレー粉・・・小さじ1/3 鶏むね肉・・・1/2枚(100g) セロリ・・・1/3本
トマト・・・1/2個 グリーンリーフ・・・2枚 レーズン・・・適量
【レーズンソース 作りやすい分量】
レーズン・・・30g ネオソフト コクのあるバター風味・・・50g
赤ワインビネガー・・・大さじ2 塩・・・小さじ1/2

〔作り方〕調理時間:20分

- ① 鶏むね肉は茹でて冷まし、食べやすい大きさに手で割く。セロリは3mm厚の斜め薄切りにする。トマトは5mm厚に切る。②「ネオソフト コクのあるバター風味」とカレー粉を混ぜ、上下半分に切ってトーストしたイングリッシュマフィンに塗る。③イングリッシュマフィンに、グリーンリーフ、トマト、セロリの順にのせ、その上に鶏むね肉をのせてレーズンソース(作り方下記参照)をかける。お好みでレーズンを散らし、もう1枚のイングリッシュマフィンで挟む。
- 【レーズンソース】すべての材料をミキサーにかける。※ソースは冷蔵庫で3～4日間保存可能

※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。



昼

ご当地

ネオパンレシピ

20 長野



開発者

食べるキング
野菜担当
小谷あゆみ

野沢菜おやきパン



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

〔材料〕1人分

食パン(8枚切り).....2枚
ネオソフト.....10g
野沢菜.....30g
とろけるスライス.....1枚

〔作り方〕調理時間:5分

- 野沢菜は粗みじん切りにする。
- 食パンに「ネオソフト」を塗り、野沢菜と「とろけるスライス」をのせ、もう1枚の食パンで挟み、ホットサンドメーカーで焼く。

※ホットサンドメーカーがない場合
フライパンにパンを入れて中火にかけ、血などで押さえながら両面約2分、
焼き色が付くまで焼く。

みそすきトースト

〔材料〕1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚 ネオソフト コクのあるバター風味・・・15g
きのこ(しめじ・えのきたけ)・・・合わせて50g ごぼう・・・40g
①味噌・酒・みりん・・・各小さじ1
②醤油・砂糖・生姜(すりおろし)・・・各小さじ1/2
くるみ・・・4粒 小ねぎ・・・適量 紅しょうが・・・適量

〔作り方〕調理時間:15分

- きのこは食べやすい大きさに切る。ごぼうは斜め薄切りにする。くるみは粗く刻む。小ねぎは小口切りにする。
- フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを入れて火にかけ、①のごぼうときのこを炒め、全体に火が通ったら、②を加えて炒め合わせる。
- 食パンに「ネオソフト コクのあるバター風味」5gを塗り、②と刻んだくるみをのせてオーブントースターで表面に焼き色が付くまで焼く。仕上げに小ねぎと紅しょうがを散らす。



※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ



岐阜



開発者

食べあるキング
激辛グルメ担当
金成姫



※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

朝辛! HAWサンド

[材料] 1人分
 サンドイッチ用食パン…2枚 **ネオソフト…10g**
 岐阜名産の厚切りハム(3mm厚)[※]…3枚(※お好みの厚切りハムでも代用可)
 アボカド…1個
 ①練りわさび…小さじ2 ②レモン汁…小さじ2

[作り方] 調理時間:10分
 ①アボカドは滑らかになるまで潰し、「ネオソフト」と②を加えて混ぜる。ハムは半分に切り半円にする。
 ②ラップの上に食パンのをせ、①をたっぷり塗り、ハムのをせる。これを2つ作る。
 ③断面が見えるよう折り曲げ、ラップで形を整える。

激辛! 飛騨牛の朴葉焼きトースト

[材料] 1人分
 食パン(8枚切り)…1枚 **ネオソフト コクのあるバター風味…20g**
 飛騨牛切り落とし…100g 玉ねぎ…1/8個(25g) 朴葉…1枚
 ①コチュジャン…小さじ2 ②醤油…小さじ1
 ③和からし…小さじ1 ④青唐辛子…1本(みじん切り)
 ⑤朴葉味噌[※]…小さじ1 ⑥青唐辛子…1本(種を取り輪切り)
 白ごま…適量 ピンクペッパー…適量
 <※市販の朴葉味噌がない場合> 味噌…小さじ1 みりん…小さじ1/2
 岐阜の青唐辛子「あじめコショウ」を使う場合は、長いので、1/2本ずつ使用する。

[作り方] 調理時間:20分
 ①朴葉は水で10分ほど濡らしてから、水気を拭く。②牛肉は食べやすい大きさに切り、玉ねぎは薄切りにし、③を揉みこみ5分程おく。④フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを入れて火にかけ、②を炒める。玉ねぎに火が通ったら、「ネオソフト コクのあるバター風味」5gを追加して全体を混ぜる。⑤「ネオソフト コクのあるバター風味」5gと⑥を合わせ、食パンに塗る。その上に③のをせる。⑦アルミホイルの上に朴葉のをせ、その上に④のをせ、オーブントースターで温める程度に焼く。⑧輪切りにした青唐辛子・白ごま・ピンクペッパーを散らす。



※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

22 静岡



開発者

食べあるキング
バル担当
すずきB



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

遠州焼きサンド

[材料] 1人分

食パン(8枚切り)・・・2枚 ネオソフト・・・10g
ウスターソース・・・大さじ1 目玉焼き・・・1個
キャベツ・・・1/2枚 たくあん・・・20g 紅しょうが・・・5g
小ねぎ・・・1本(5g) いわし粉・・・少々

[作り方] 調理時間:15分

- ① キャベツは千切りにする。たくあんは5mm角に切り、紅しょうがは粗みじん切りにする。小ねぎは小口切りにする。
- ② 「ネオソフト」とウスターソースを合わせ、トーストした食パンに塗る。
- ③ ②の食パンにキャベツをのせ、たくあんと紅しょうが、小ねぎ、いわし粉を散らす。その上に目玉焼きをのせてもう1枚の食パンで挟む。

桜海老パン

[材料] 2人分

食パン(6枚切り)・・・1枚 ネオソフト ベに花・・・15g
桜えび(釜揚げ)・・・30g はんぺん・・・1枚(100g)
揚げ油・・・適量 刻みパセリ・・・適量
パプリカパウダー・・・適量

[作り方] 調理時間:20分

- ① ポリ袋に「ネオソフト ベに花」10gとはんぺんを入れ、すり潰すようにしてよく混ぜ、桜えびを加えてさらに混ぜ合わせる。
- ② 食パンは4等分に切り、「ネオソフト ベに花」5gを塗る。
- ③ ②の食パンに①を塗りつけるようにのせ、180℃の油できつね色になるまで揚げる。お好みでパセリとパプリカパウダーを振る。



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ



愛知



開発者

イタリア料理研究家
小崎陽一

八丁味噌のイタリア風ホットサンド



〔材料〕1人分

食パン(8枚切り)…2枚 ネオソフト…10g
八丁味噌…大さじ1/2 とろけるスライス…1枚
トマト…1/2個 バジル…2枚 飾り)ルッコラ…適量

〔作り方〕調理時間:10分

①「ネオソフト」と八丁味噌を混ぜ、食パンに塗る。トマトは薄切りにする。②ホットサンドメーカーに①の食パンを置き、トマト、バジル、「とろけるスライス」の順にのせ、もう1枚の食パンで挟む。焼き色が付くまで焼く。③半分に切り分けて皿に盛り、ルッコラを飾る。

※ホットサンドメーカーがない場合

※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。フライパンにパンを入れて中火にかけ、皿などで押さえながら両面約2分、焼き色が付くまで焼く。

名古屋しゃちほこドッグ

〔材料〕2人分

◆ドッグパン…2本 ◆ネオソフト コクのあるバター風味…10g
◆スパゲティー…40g ◆小エビ…4尾 ◆小麦粉…適量 ◆溶き卵…適量
◆パン粉…適量 ◆塩…適量 ◆雪印北海道100 粉チーズ芳醇…適量
【パスタソース 仕上がり量 約800g】◆牛ひき肉…100g ◆玉ねぎ…1/2個(100g) ◆にんじん…2/3本(100g) ◆じゃがいも…1/2個(100g)
①ホールトマト缶…1缶(400g) ①水…800ml ①固形コンソメ…2個(13g)
①鷹の爪…1本 ①ローリエ…1枚 ②ケチャップ…大さじ2
②ウスターソース…大さじ2 ②ガーリックパウダー…小さじ2
◆塩・こしょう…少々 ◆サラダ油…大さじ2 ◆水溶き片栗粉…適量

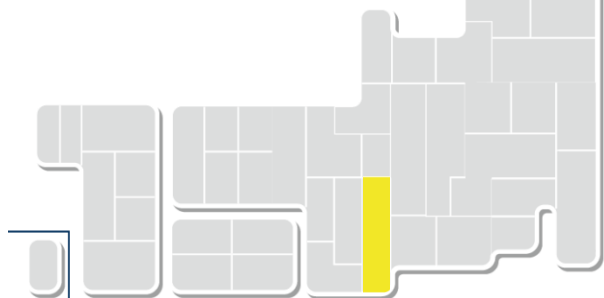
〔作り方〕調理時間:1時間30分

①スパゲティーはお湯を沸かした鍋に塩を加え、表示通り茹でる。下記の工程でパスタソースを作る。②湯切りしたスパゲティーとパスタソース(適量)をボウルに入れ、「ネオソフト コクのあるバター風味」を加えて和える。③殻をむいた小エビに、小麦粉、溶き卵、パン粉の順にまぶして180℃の油で揚げて油を切り、軽く塩を振っておく。④ドッグパンに②のスパゲティーを半量ずつ入れ、パセリを散らす。皿に盛り、③の小エビをのせて「雪印北海道100 粉チーズ芳醇」をかける。【パスタソース】①玉ねぎとにんじん、じゃがいもはすべてすりおろす。②フライパンにサラダ油を入れて火にかけ、牛ひき肉を炒める。火が通ったら①の野菜を加えて色づくまで中火で炒め、①を加えて1時間煮込む。③ローリエを除き、ミキサー(ハンドミキサーでも可)にかける。④再び鍋の中に戻し入れ、②を加えてさらに10分煮る。⑤塩・こしょうで味を調え、水溶き片栗粉でとろみを付ける。 ※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。



ご当地

ネオパンレシピ



開発者

イタリア料理
「プレーゴドゥーエ」
料理長鈴木知己



※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

アオサとアジの赤味噌サンド

〔材料〕2人分

食パン(6枚切り)・・・2枚 ネオソフト・・・10g
伊勢志摩産乾燥アオサ※・・・3g(※他の乾燥アオサでも代用可)
アジ※・・・中1尾(※干物でも代用可) ①赤みそ・・・小さじ1
①アンチョビペースト・・・小さじ1/2 ①マスタード・・・小さじ1
エキストラバージンオリーブオイル・・・大さじ3 レタス・・・2枚

〔作り方〕調理時間:10分

①食パンは耳を切り取る。「ネオソフト」と①を混ぜ合わせ食パンに塗り、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。アジはグリルやオーブンなどで焼き、身をほぐす。②乾燥アオサは少量の水で戻し、①のアジと合わせる。③①の食パンにレタスを敷き、②のをせてもう1枚の食パンで挟む。お好みの大きさに切り分け、仕上げにオリーブオイルをかける。

松坂牛赤ワイン煮込みのリップリータ ～グラタン風～

〔材料〕5人分(1.5L鍋2つ分)

◆食パン(6枚切り)・・・2枚 ◆雪印北海道100 粉チーズ芳醇・・・大さじ5
◆雪印北海道100 とろけるチーズクッキング用・・・大さじ5
◆エキストラバージンオリーブオイル・・・大さじ5 ◆刻みパセリ・・・適量
【松坂牛の赤ワイン煮込み】◆松坂牛もも肉※・・・300g(※スネヤバラでも代用可)
◆塩・こしょう・・・少々 ◆小麦粉・・・適量 ◆サラダ油・・・大さじ1/2
◆醤油・・・大さじ2 ◆赤ワイン・・・750ml ◆三温糖・・・大さじ2
【野菜スープ】◆ネオソフト コクのあるバター風味・・・30g ◆玉ねぎ・・・2個
◆にんじん・・・1/2本 ◆セロリ・・・1本 ◆トマト・・・1個 ◆チキンブイヨンスープ・・・800ml

〔作り方〕調理時間:120分

【牛肉の赤ワイン煮込み】①牛肉は一口大に切り、塩・こしょうで下味を付け、小麦粉をまぶす。フライパンにサラダ油を入れて火にかけ、牛肉を表面がきつね色になるまでソテーする。牛肉は皿に取り出し、余分な油を捨て、もう一度火にかけ、醤油を加え、牛肉の旨味が増えた焦がし醤油を作る。②鍋に三温糖を入れて茶色いキャラメル状になるまで焦がす。赤ワインを加えアルコールを飛ばし、①の牛肉と焦がし醤油を加え、蓋をして約90分煮込む。【野菜スープ】①玉ねぎ・にんじん・セロリ・トマトを1.5～2cmの角切りにする。②鍋に「ネオソフト コクのあるバター風味」を入れて火にかけ、にんじん、セロリ、玉ねぎの順に加え甘味が出るまで中火で炒める。③チキンブイヨンスープを加えて5分ほど煮込み、トマトを入れ、沸騰したら16等分に切った食パンを加える。【リップリータ】①オープン対応の鍋に野菜スープを等分に入れ、その上に牛肉をそれぞれのにせ、赤ワイン煮込みのソースを少量入れる。「雪印北海道100 粉チーズ芳醇」と「雪印北海道100 とろけるチーズクッキング用」をかけ、180℃のオーブンで10分ほど焼く。②仕上げにエキストラバージンオリーブオイルと、パセリをかける。



※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

25 滋賀



開発者

食べあるキング
関西スイーツ担当
染川ちひろ



※こちらのレシピには「ネオソフト コクのあるバター風味」もご使用頂けます。

近江紅茶薫るパンプディング

〔材料〕1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚 **ネオソフト**・・・10g
近江紅茶・・・ティーバッグ1個 雪印メグミルク牛乳・・・150ml
①砂糖・・・大さじ2 ①卵・・・1個 ①オレンジリキュール※・・・数滴
(※バニラエッセンスでも代用可) オレンジピール・・・適量 粉糖・・・適量

〔作り方〕調理時間:15分

①食パンは16等分にする。小鍋に「雪印メグミルク牛乳」と紅茶(ティーバッグ)を入れて火にかけ、ミルクティーを作る。②①のミルクティーに①を加え混ぜ合わせる。③耐熱容器に「ネオソフト」を塗り、食パンを入れて②を流し入れ、1000Wのオーブントースターで10分、途中アルミホイルを被せ焦げないように焼く。刻んだオレンジピールを散らし、粉糖をかける。

究極のとろふわフレンチトースト

〔材料〕1人分

【フレンチトースト】食パン(4枚切り)・・・1枚
ネオソフト コクのあるバター風味・・・10g ①卵・・・2個
①雪印メグミルク牛乳・・・180ml ①砂糖・・・30g ①バニラエッセンス・・・少々
【ブラックベリーソース】ブラックベリー※・・・30g(※ブルーベリーでも代用可)
グラニュー糖・・・大さじ2 レモン果汁・・・少々
バニラアイスクリーム・・・適量 ミント・・・適量

〔作り方〕調理時間:30分(浸し時間除く)

①食パンは4等分にし、耳を切り落とす。①を混ぜ合わせ、食パンを両面浸す。(冷蔵庫で一晩おくと良い) ②フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」を入れて弱火にかけ、①を片面10分ずつ焼く。③フレンチトーストを皿に盛り、ブラックベリーソース(作り方下記参照)をかけ、バニラアイスクリームとミントを飾る。【ブラックベリーソース】①ブラックベリーとレモン汁を鍋に入れ、かき混ぜながら中火にかける。②果汁が出てきたらグラニュー糖を加え、途中アクを取りながら10分ほど煮詰める。



昼

※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

26 京都



開発者

食べあるキング
京都グルメ担当
白木あきこ

宇治小倉クリームブレッド



朝

[材料] 1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚 ネオソフト・・・15g
小倉餡(粒あん)・・・50g 抹茶・・・適量
クリームチーズ・・・45g

[作り方] 調理時間:5分

- ①「ネオソフト」と「クリームチーズ」を混ぜ合わせる。
- ② 食パンを3等分にし、小倉餡と①を交互にのせてオーブントースターで軽く温める。
- ③ ②に抹茶を振りかける。

※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

オイルサーディンと京野菜のハーブバゲット

[材料] 1人分

フランスパン(3cmスライス)・・・2切れ
ネオソフト ハーフ・・・5g 九条ねぎ(斜め薄切り)*・・・適量
(※他の長ねぎでも代用可) Aクリームチーズ・・・15g
Aフレッシュハーブ(刻み)*・・・小さじ1
(※イタリアンパセリ・タイム・ローズマリー・マジョラムなどお好みで)
Aにんにく・玉ねぎ(すりおろし)・・・合わせて小さじ1
オイルサーディン・・・4切れ 黒こしょう・・・少々 ピンクペッパー・・・少々

[作り方] 調理時間:10分

- ①「ネオソフト ハーフ」とAを混ぜ合わせる。
- ② トーストしたフランスパンに①を塗る。
- ③ ②にオイルサーディンと九条ねぎをのせ、黒こしょうとピンクペッパーを振る。



夜

※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

27

大阪



開発者

食べあるキング
関西グルメ担当
M三郎

朝



※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

ねぎ焼きトースト

〔材料〕1人分

食パン(6枚切り).....1枚 ①小ねぎ.....3本
ネオソフト.....10g ②生姜(すりおろし)....小さじ1/2
お好み焼きソース...大さじ1 ③卵黄.....1個

〔作り方〕調理時間:10分

- ① 小ねぎは小口切りにする。
- ② ボウルに「ネオソフト」とお好み焼きソースを入れて混ぜ、①を加える。
- ③ 食パンに②を塗り、オーブントースターで表面に焼き色が付くまで焼く。

パンでやねん!たこ焼き

〔材料〕24個分

サンドイッチ用食パン...6枚 ネオソフト コクのあるバター風味...50g
【たこ彩り野菜 12個分】ゆでだこ...50g アスパラガス...1本
ブロッコリー...3房 ミニトマト...2個
雪印北海道100とろけるチーズクッキング用...20g
【ミックスベリー&バナナ 12個分】バナナ(1cm角)...1/3本
冷凍ミックスベリー...20g ホイップクリーム...適量

〔作り方〕調理時間:20分

①サンドイッチ用食パンは4等分に切る。たこ焼き器の穴に「ネオソフト コクのあるバター風味」30gをそれぞれ入れて加熱し、食パンをスプーンなどで押し入れ、カリカリになるまで焼き、取り出しておく。②ゆでだこは1cm角に切る。アスパラガスとブロッコリーは下茹でし、1cmほどに切る。ミニトマトは8等分に切る。③たこ焼き器の穴12個に「ネオソフト コクのあるバター風味」20gを入れて、ゆでだこ野菜をお好みで入れる。焼き色が付いたら「雪印北海道100とろけるチーズクッキング用」を散らす。チーズが溶けたら①で作った食パンの器12個にのせる。④残りの食パンの器に【ミックスベリー&バナナ】の材料をお好みで盛り付ける。



夜

※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

28 兵庫



開発者

食べあるキング
デカ盛りグルメ 担当
もえのあずき



朝

※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂きます。

黒豆きなこトースト

[材料] 1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚 ネオソフト・・・15g
①黒豆きな粉・・・大さじ1/2 ①砂糖・・・大さじ1/2
ホイップクリーム・・・適量 黒豆煮・・・20粒
黒豆きな粉:適量

[作り方] 調理時間:10分

- ①「ネオソフト」と①を混ぜ、4等分に切った食パンに塗り、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。
- ②①の上にホイップクリームを飾り、黒豆をのせる。仕上げに黒豆きな粉を振りかける。

神戸ビーフカツサンド

[材料] 2人分

食パン(8枚切り)・・・2枚 ネオソフト コクのあるバター風味・・・10g
神戸ビーフ(1.5cm厚)・・・150g
塩・こしょう・小麦粉・卵・パン粉・揚げ油・・・各適量 マスタード・・・小さじ1
キャベツ・・・100g タルタルソース・・・適量 中濃ソース・・・大さじ2
【タルタルソース】ゆで卵・・・1個 ピクルス・・・15g
①マヨネーズ・・・大さじ2 ①マスタード・・・小さじ1

[作り方] 調理時間:30分

- ①「ネオソフト コクのあるバター風味」とマスタードを混ぜ、耳を切り落としてトーストした食パンに塗る。キャベツは千切りにする。②牛肉は常温に戻しておき、塩・こしょうで下味を付け、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣を付ける。200℃に熱した油で1分半ほど揚げて油を切る。③食パンにキャベツ、牛カツ、中濃ソース、タルタルソース(作り方下記参照)、キャベツの順にのせ、もう1枚の食パンで挟む。上から軽く押さえ、半分に切る。

【タルタルソース】

- ①ゆで卵とピクルスは粗みじん切りにする。②すべての材料を混ぜ合わせる。



昼

※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂きます。

ご当地

ネオパンレシピ

29

奈良



開発者

食べあるキング
パンケーキ担当
あまいけいき



朝

※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

吉野葛のティラミスパン

【材料】1人分

食パン(6枚切り):1枚
【マスカルポーネクリーム】ネオソフト…10g ①雪印北海道100 マスカルポーネ…40g
①フレッシュ 北海道産生クリーム使用…大さじ1 ①砂糖…小さじ2
【吉野葛ジュレ】②吉野葛…5g ②砂糖…小さじ2
②インスタントコーヒー…大さじ1 ②水…100ml ココアパウダー(お好みで)…適量

【作り方】調理時間:15分

- ①「ネオソフト」と①を混ぜ合わせ、マスカルポーネクリームを作る。
- ② 小鍋に②を入れてかき混ぜながら中火にかけ、とろみがついたら火を止め粗熱を取っておく。(冷蔵庫に入れて冷やすと良い)
- ③ 食パンに斜め縞状にマスカルポーネクリームを塗り、間に吉野葛ジュレを染み込ませ、縞模様を作る。お好みでココアパウダーを振る。

パンケーキ風いちじくマフィン

【材料】2人分

イングリッシュマフィン…2個 ネオソフト キャノーラハーフ…5g
【チーズクリーム】①ネオソフト キャノーラハーフ…15g
①雪印北海道100 クリームチーズ…30g
①フレッシュ 北海道産生クリーム使用…大さじ1と1/2
【いちじくジャム】いちじく…1個 砂糖…30g レモン果汁…小さじ1
メープルシロップ(お好みで)…適量

【作り方】調理時間:20分

- ① 上下半分に切ったイングリッシュマフィンをトーストする。
 - ② ①を混ぜ合わせチーズクリームを作る。
 - ③ ①のイングリッシュマフィンにチーズクリームを挟み重ねる。四角く形を整えた「ネオソフト キャノーラハーフ」をマフィンの上ののせる。
 - ④ ③に温かいいちじくジャム(作り方下記参照)をかけ、メープルシロップを添える。
- 【いちじくジャム】① いちじくは粗みじん切りにしレモン汁と共に小鍋に入れ、かき混ぜながら中火にかけ、② 果汁が出てきたらグラニュー糖を加え、途中アクを取りながら10分ほど煮詰める。



昼

※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

30

和歌山



開発者

食べあるキング
ナポリタン担当
イトナポ

デコパンダ



朝

〔材料〕1人分

- 食パン(6枚切り).....1枚
- ウインナー.....1本
- ネオソフト.....10g
- とろけるスライス.....1枚
- ケチャップ.....大さじ1
- グリーンピース.....適量

〔作り方〕調理時間:10分

- ①「ネオソフト」とケチャップを混ぜ、食パンに塗る。
- ②グリーンピースでパンダの輪郭を作り、「とろけるスライス」で顔を作る。ウインナーとグリーンピースで目・鼻・口を作る。
- ③②をオーブントースターでチーズが溶けるまで軽く温める。

※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

和歌山のみかんナポリパン

〔材料〕2人分

- ドッグパン...2個
- ネオソフト コクのあるバター風味...30g
- スパゲティー(1.6mm)...50g
- ①ピーマン...1/2個(20g)
- ①玉ねぎ...1/8個(25g)
- ①マッシュルーム...1個(10g)
- ①ウインナー...1本(15g)
- ケチャップ...20g
- みかん...1個

〔作り方〕調理時間:15分

- ①みかんは薄皮を剥き、半量は果汁を絞っておく。ピーマン、玉ねぎ、マッシュルームは薄切りにし、ウインナーは斜め切りにする。スパゲティーは表示時間通りにゆで、水気を切っておく。
- ②ドッグパンは真ん中に切込みを入れ、「ネオソフト コクのあるバター風味」20gをそれぞれ塗っておく。
- ③フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを入れて火にかけて、①を炒める。全体に火が通ったら、スパゲティーを加え、ケチャップとみかん果汁で調味する。
- ④ドッグパンに③を等分に盛り、みかんをのせる。



昼

※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

31 鳥取



開発者

食べあるキング
カレー担当
はぴい

カレーポテサラサンド



※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

【材料】1人分

食パン(6枚切り)・・・2枚 ネオソフト・・・10g
ポテトサラダ(市販)・・・150g ①らっきょう・・・4個
①カレー粉・・・小さじ1 粗挽き黒こしょう・・・少々
ガラムマサラ・・・少々 レタス・・・1枚
飾り)ミニトマト(赤・黄)・・・適量

【作り方】調理時間:15分

①らっきょうは粗みじん切りにする。②ポテトサラダに①を入れて混ぜ、カレーポテサラを作る。③「ネオソフト」と粗挽き黒こしょうを混ぜ、食パンに塗り、その上にレタス、カレーポテサラの順にのせ、ガラムマサラを一振りしてもう1枚の食パンで挟む。④半分に切って、ミニトマトを飾る。

ローストチキンサンド 華麗なる香り

【材料】2人分

食パン(6枚切り)・・・4枚 ネオソフト コクのあるバター風味・・・20g
粒マスタード・・・小さじ2 マヨネーズ・・・小さじ2 鶏もも肉・・・1枚(250g)
①粗挽き黒こしょう・・・少々 ①カレー粉・・・小さじ2
①スパイス類(クミンシード・クローブ・塩など)・・・各少々
グリーンリーフ・・・2枚 きゅうり・・・1/2本 トマト・・・1/2個 ルッコラ・パクチー・・・適量

【作り方】調理時間:30分

①鶏もも肉に①をまんべんなくまぶす。グリーンリーフは食べやすい大きさに手でちぎり、きゅうりは斜め薄切りにする。トマトは5mm幅の薄切りにする。②フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを入れて火にかけ、鶏もも肉を皮面から焼く。両面に焼き色が付いたら、蓋をして弱火～中火で約8分、中まで火を通し食べやすい大きさに切る。③「ネオソフト コクのあるバター風味」10gと、粒マスタード、マヨネーズを混ぜ、食パンに塗り、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。④③の食パンにグリーンリーフ、きゅうり、トマトの順にのせ、ローストチキンをのせる。その上にルッコラやパクチーをのせて、もう1枚の食パンで挟む。これを2つ作る。



※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

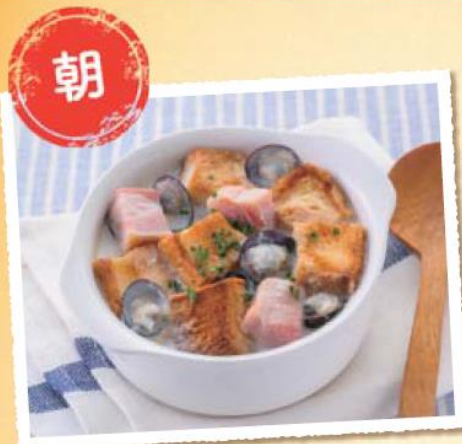
32 島根



開発者

食べあるキング
旅グルメ担当
西村愛

宍道湖しじみチャウダー



※こちらのレシピには
「ネオソフト コクのあるバター風味」もご使用頂けます。

[材料] 1人分

食パン(8枚切り)・・・1枚 **ネオソフト**・・・10g しじみ・・・60g
厚切りベーコン・・・20g 小麦粉・・・小さじ1 水・・・100ml
①雪印メグミルク牛乳・・・100ml ①塩・砂糖・・・各小さじ1/4
刻みパセリ・・・適量

[作り方] 調理時間:15分

- ① しじみは砂抜きをし、殻をこすり合わせるようによく洗う。ベーコンは1.5cm角に切る。食パンを16等分に切る。
- ② 鍋に「ネオソフト」を入れて火にかけ、しじみとベーコンを炒める。
- ③ しじみが開いたら小麦粉を加え全体に馴染ませ、水を加えて煮る。
①を入れて沸騰させないように弱火で温める。器に盛り、トーストした食パンを浸し、パセリを飾る。

日本海サザエのエスカルゴ風

[材料] 1人分

フランスパン・・・4枚(1cm厚) **ネオソフト コクのあるバター風味**・・・20g
サザエ・・・4個 白ワイン(酒)・・・少々
にんにく(みじん切り)・・・1/2片 塩・・・少々 刻みパセリ・・・適量

[作り方] 調理時間:20分

- ① サザエはよく洗い、少量の白ワインをたらして魚焼きグリルもしくはオーブントースターで沸騰するまで焼き、火を通す。爪楊枝などを使い身と肝を取り出す。肝はみじん切りにし、身は薄切りにする。
- ② フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」とにんにく、塩を入れて火にかけ、香りがたったら①の肝を加える。
- ③ トーストした、フランスパンに②を塗り、身をのせてパセリを散らす。



※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

33

岡山



開発者
ブローガー
桃

朝



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

白桃のタルト風

[材料] 1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚	雪印北海道100 マスカルポーネ・・・100g
ネオソフト・・・10g	はちみつ・・・・・・・・・・適量
白桃・・・1/2個(100g)	ミント・・・・・・・・・・適量
レモン果汁・・・適量	

[作り方] 調理時間:5分

- ① 食パンは半分に切り「ネオソフト」を塗り、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。
- ② 白桃はくし切りにし、レモン果汁を振りかけておく。
- ③ ①の食パンに「雪印北海道100 マスカルポーネ」と白桃を交互にのせる。お好みでミントを飾り、はちみつをかける。

ままかりサンド

[材料] 2人分

食パン(6枚切り)・・・・・・2枚	玉ねぎ・・・・・・・・・・1/8個
ネオソフト・・・・・・・・・・10g	サニーレタス・・・・・・・・1枚
ままかりの酢漬け・・・4本(50g)	スライスチーズ・・・・適量
粒マスタード・・・・・・小さじ1	

[作り方] 調理時間:10分

- ① サニーレタスは食べやすい大きさに手でちぎる。玉ねぎは薄切りにする。
- ② 「ネオソフト」と粒マスタードを混ぜ、トーストした食パン2枚に塗る。
- ③ ②の食パンに、チーズ、玉ねぎ、ままかり、サニーレタスの順にのせ、もう1枚の食パンで挟む。

昼



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

34 広島



開発者
モデル
田中里奈

はちみつレモンのあま〜いトースト



※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

〔材料〕1人分

食パン(4枚切り)……1枚 はちみつ……大さじ1
ネオソフト……10g 飾り)ディル……適量
レモン……1/2個

〔作り方〕調理時間:15分

- ① レモンは8枚に薄切りにし、残りは果汁を絞っておく。
- ② ①の薄切りのレモンをはちみつに漬けておく。(10分以上)
- ③ 食パンに「ネオソフト」と果汁を混ぜたものを塗り、②のレモンを並べ、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。飾りにディルをのせる。

牡蠣オムレツの屋台マフィン

〔材料〕1人分

イングリッシュマフィン……1個 ネオソフト コクのあるバター風味……20g
牡蠣……3個 片栗粉……適量 にんにく……1/2片
卵……1個 刻みねぎ……5g オイスターソース……小さじ2

〔作り方〕調理時間:15分

- ① にんにくはみじん切りにする。牡蠣は水気を拭き取り、片栗粉を薄くまぶしておく。②卵は溶きほぐし、刻みねぎを加えて混ぜる。③フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを入れて火にかけ、②を流し入れてオムレツを作る。④フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gとにんにくを入れて火にかけ、①の牡蠣を焼き、オイスターソースを加えて絡める。⑤上下半分に切ってトーストしたイングリッシュマフィンに③のオムレツ、④の牡蠣をのせ、もう1枚のイングリッシュマフィンで挟む。



※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

35 山口



開発者

フランス料理「ア・ニュ」
オーナーシェフ 下野昌平

アジサンド ハナッコリーソース添え



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

〔材料〕1人分

食パン(8枚切り)…2枚 ネオソフト…20g アジ3枚おろし…1尾分
ハナッコリー…100g 塩…小さじ1/8 こしょう…少々
トマトスライス…3枚 レタス…適量 粒マスタード…小さじ1/2

〔作り方〕調理時間:10分

①ハナッコリーは塩ゆでをし水気を切っておく。ゆで汁は少量取っておく。アジの切り身は骨を取り、フライパンで焼く。②「ネオソフト」10gと①のハナッコリーとゆで汁を合わせ、ミキサーにかけてハナッコリーソースを作る。塩・こしょうで味を調える。③「ネオソフト」10gと粒マスタードを合わせてトーストした食パンに塗る。レタス、スライストマトをのせ、その上にアジをのせて、もう1枚の食パンで挟んで半分に切る。②のハナッコリーソースを添える。

ウニとかまぼこのタルティヌ

〔材料〕2人分

食パン(6枚切り)…2枚 ネオソフト コクのあるバター風味…20g
ウニ塩漬け…20g かまぼこ…30g
トマトスライス…適量 パクチー…適量 塩蔵わかめ…適量
【ウニミルクスチーム 作りやすい分量】
雪印メグミルク牛乳…100ml 生ウニ…15g

〔作り方〕調理時間:15分

①かまぼこは薄切りにする。わかめは塩抜きをし、食べやすい大きさに切る。
②「ネオソフト コクのあるバター味」とウニ塩漬けを混ぜ、食パンに塗りオープントースターで焼き色が付くまで焼く。③②の上にトマト、かまぼこ、わかめ、パクチーをのせる。④ウニミルクスチーム(作り方下記参照)を③にのせる。
【ウニミルクスチーム】
ウニを「雪印メグミルク牛乳」で煮詰め、ハンドミキサーで泡立てる。



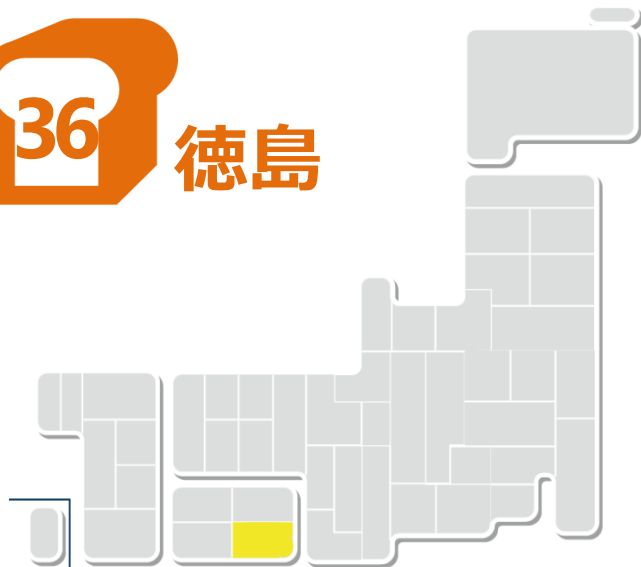
※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

夜

ご当地

ネオパンレシピ

36 徳島



開発者

食べあるキング
ラーメン担当
本谷亜紀

なると金時うずまきトースト



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

〔材料〕1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚

【さつまいもクリーム】

ネオソフト・・・30g なると金時・・・150g

①豆乳・・・大さじ2 ①砂糖・・・大さじ1 飾り)ミント

〔作り方〕調理時間:10分

- ① なると金時は皮を剥き、一口大に切り耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(600W)で3分加熱する。
- ② ①を熱いうちにマッシュし、「ネオソフト」10gと①を加えてさつまいもクリームを作る。
- ③ 耳を切り落としてトーストした食パンに「ネオソフト」5gを塗り、②を全体にのせる。クッキングペーパーなどで絞り袋を作り、その中に「ネオソフト」15gを入れ渦巻き状に絞り出しミントを飾る。

徳島ラーメン風オープンサンド

〔材料〕1人分

食パン(4枚切り)・・・1枚 ネオソフト コクのあるバター風味・・・10g

豚バラ肉(スライス)・・・100g

①醤油・酒・みりん・・・各小さじ1/2 ①砂糖・・・小さじ1/2

もやし・・・80g 卵黄・・・1個 刻みねぎ・・・適量

〔作り方〕調理時間:15分

- ① 食パンに「ネオソフト コクのあるバター風味」5gを塗る。
- ② フライパンに豚肉を入れて焼き、①を加えて調味し仕上げに「ネオソフト コクのあるバター風味」5gを加える。
- ③ ①の食パンに、茹でたもやしをのせ、豚肉を花びらのように盛る。中央に卵黄をのせ、刻みねぎを散らす。



※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

37 香川



開発者

食べあるキング
ハンバーガー担当
イノウエシンゴ

2色のオリーブ タブナードトースト



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

【材料】1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚 ① アンチョビペースト・・・2g
ネオソフト・・・10g ② ケイパー・・・小さじ1/2
黒オリーブ・・・適量 ③ にんにく(すりおろし)・・・小さじ1/4
緑オリーブ・・・適量 ④ こしょう・・・少々

【作り方】調理時間:10分

- ① オリーブはそれぞれ薄切りにする。ケイパーはみじん切りにする。
- ② 「ネオソフト」と①を合わせて4等分にした食パンに塗り、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。
- ③ ②にオリーブをのせる。 ※にんにくはお好みでご使用下さい。

うどんパテのもっちりバーガー

【材料】2人分

バンズ・・・2個 ネオソフト コクのあるバター風味・・・20g
① うどん(冷凍うどん)・・・1玉 ② 豚ひき肉・・・80g
③ 玉ねぎ・・・1/8個(25g) ④ 卵・・・1個 ⑤ 塩・こしょう・・・少々
【甘辛だれ】⑥ 醤油・みりん・・・大さじ1 ⑦ 砂糖・・・小さじ1
トマト・・・1/2個 リーフレタス・・・2枚

【作り方】調理時間:20分

- ① うどん(冷凍うどん)は茹で、粗みじん切りにする。リーフレタスは食べやすい大きさに手でちぎる。トマトは1cm幅の輪切りにする。
- ② ①をボウルに入れ、練るように混ぜ合わせ、等分にして丸型に成型する。
- ③ フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを入れて中火にかけ、②を焼く。両面焼き色を付いたら蓋をして弱火で約5分、中まで火を通す。
- ④ フライパンに⑥を入れてとろみが付くまで火にかけ、【甘辛だれ】を作る。
- ⑤ 上下半分に切ってトーストしたバンズにリーフレタス、トマト、ハンバーグの順にのせ、甘辛だれをかける。もう1枚のバンズで挟む。



※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

38

愛媛



開発者

食べあるキング
たい焼き担当
小池花瑠奈

温州みかんのたい焼き風サンド

朝



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

〔材料〕1人分

食パン(8枚切り).....2枚
ネオソフト.....10g
みかん缶詰.....40g
粒あん.....50g

〔作り方〕調理時間:10分

- ① 食パンの片面にそれぞれ「ネオソフト」10gを塗る。
- ② ①の食パン1枚に粒あんをのせ、その上にみかんをのせる。
- ③ もう1枚の食パンを重ね、ホットサンドメーカーで焼き、お好みの大きさに切る。

※ホットサンドメーカーがない場合
フライパンにパンを入れて中火にかけ、皿などで押さえながら両面
約2分、焼き色が付くまで焼く。

ぜいたく鯛トースト

〔材料〕1人分

食パン(8枚切り).....1枚 ① 卵黄.....1個
ネオソフト コクのあるバター風味...10g ② だし醤油...大さじ1/2
鯛(切り身).....1切れ(100g) 大葉.....1枚

〔作り方〕調理時間:5~10分

- ① 鯛はグリルで焼き、手でほぐしておく。大葉は粗みじん切りにする。
- ② 「ネオソフト コクのあるバター風味」と①を混ぜ、4等分にした食パンに塗り、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。
- ③ ほぐした鯛をのせ、仕上げに大葉を散らす。

夜



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

39

高知



開発者

食べあるキング
しょうが焼き担当
ジンジャー

生姜と蜜柑のオトナトースト

朝



※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

〔材料〕1人分

- ライ麦食パン(6枚切り).....1枚
- ネオソフト.....10g
- ドライジンジャー.....10g
- みかんジャム(マーマレードなど).....適量

〔作り方〕調理時間:5分

- ①ドライジンジャーはみじん切りにする。
- ②食パンに「ネオソフト」を塗り、①のドライジンジャーを散らし、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。
- ③みかんジャムをつけながらいただく。

柚子香る 豚の生姜焼きトースト

〔材料〕1人分

- 食パン(6枚切り)・・・1枚 **ネオソフト コクのあるバター風味**・・・20g
- 豚肉(生姜焼き用)・・・100g ①生姜(すりおろし)・・・5g
- ②醤油・・・小さじ2 ③酒・柚子果汁・・・各小さじ1
- キャベツ・・・100g 黒こしょう・・・適量 針生姜・・・適量

〔作り方〕調理時間:20分

- ①豚肉に②を揉みこんでおく。キャベツは千切りにする。
- ②食パンは「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを塗り、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。
- ③フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを入れて火にかけ、①の豚肉を焼き、黒こしょうをかけて皿に取り出す。
- ④そのフライパンに①のキャベツを入れてしんなりするまで炒める。
- ⑤②の食パンにキャベツと豚肉のをせ、針生姜を散らす。

夜



※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

40

福岡



開発者

食べあるキング
博多グルメ担当
博多のあん

博多めんたいトースト

朝



〔材料〕1人分

- 食パン(8枚切り).....1枚
- ネオソフト.....10g
- 辛子明太子ペースト.....15g
- 韓国海苔.....適量

〔作り方〕調理時間:10分

- ①「ネオソフト」と辛子明太子ペーストを混ぜ、半分に切った食パンに塗りオーブントースターで焼き色が付くまで焼く。
- ② 韓国海苔をちぎり、①に散らす。

※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

ごま鯖ロールサンド

〔材料〕1人分

- サンドイッチ用食パン...2枚
- ネオソフト コクのあるバター風味...10g しめ鯖...6切れ
- ①白ごま(粒ごまかすりごま)...小さじ1/2 ②練りわさび...小さじ1/2
- 大葉...4枚

〔作り方〕調理時間:1時間10分(調理時間10分+ねかせ1時間)

- ①「ネオソフト コクのあるバター風味」と①を混ぜ、食パンに塗る。
- ② ラップの上に①の食パンを置き、その上に大葉2枚を並べる。
- ③ 食パンの上にしめ鯖を並べ、端から巻く。これを2つ作る。
- ④ 巻き終わったら、ラップで包み、1時間程冷蔵庫でねかせる。
- ⑤ ラップを外し、3等分に切り、盛り付ける。



※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

41

佐賀



開発者

料理家/
フードコーディネーター
平尾由希



※こちらのレシピには「ネオソフト コクのあるバター風味」もご使用頂けます。

佐賀シシリアントースト

【材料】1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚	ベビーリーフなどの葉野菜・・・20g
ネオソフト・・・20g	スプラウト・・・1/4パック
牛切り落とし肉・・・50g	ミニトマト・・・4個
焼き肉のタレ・・・大さじ1/2	マヨネーズ・・・適量

【作り方】調理時間:10分

- ① 食パンに「ネオソフト」10gを塗り、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。
- ② フライパンに「ネオソフト」10gを入れて火にかけ、牛肉をさっと炒め、焼き肉のタレを加えてからめる。
- ③ 皿に①の食パンを置いて②の牛肉をのせる。ベビーリーフやスプラウト、半分に切ったミニトマトを盛りつけ、仕上げにマヨネーズをかける。

有明海苔香る 佐賀牛カツサンド

【材料】1人分

食パン(6枚切り)・・・2枚 **ネオソフト コクのあるバター風味・・・10g**
 佐賀牛(もも・ロース肉など2cm厚切り)・・・200g
 塩・こしょう・・・少々 小麦粉・溶き卵・パン粉・・・各適量 揚げ油・・・適量
 中濃ソース・・・大さじ1

【有明海苔の佃煮 作りやすい分量】有明海苔(全型)[※]・・・5枚
 (※他の焼き海苔でも代用可) だし汁・・・150ml+α ①練りわさび・・・大さじ1/2
 ②醤油・・・大さじ1と1/2 ③酒・・・大さじ1 ④みりん・・・大さじ1/2

【作り方】調理時間:30分

①牛肉は常温に戻しておき、塩・こしょうで下味を付け、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣を付ける。②200℃に熱した油で1分半ほど揚げて油を切り、中濃ソースを塗る。③食パンに「ネオソフト コクのあるバター風味」を塗り、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。④③の食パンに海苔の佃煮を塗り、②の牛カツをのせ、もう1枚の食パンで挟む。食べやすい大きさに切る。

【有明海苔の佃煮】①小鍋にだし汁を入れ、小さくちぎった海苔を加えて中火で3分煮込む。②④を加えてとろみが出るまで、焦がさないようにへうで混ぜながら弱火で15分～20分煮込む。(途中水分がなくなったら少量の水を足す。)



※こちらのレシピには、お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

42

長崎



開発者

食べあるキング
BAR担当
たまさぶろ

朝



※こちらのレシピには「ネオソフト コクのあるバター風味」もご使用頂けます。

枇杷ジャムのクレープシュゼット風

[材料] 1人分

- サンドイッチ用食パン…2枚 ネオソフト…10g
- ①自家製枇杷ジャム(マーマレードでも可)…50g
- ④Dole® オレンジ 100%…250ml 飾りミント…適量
- 【枇杷ジャム】枇杷…6個(200g) グラニュー糖…100g レモン果汁…適量

[作り方] 調理時間:15分

- ①フライパンに④を入れて混ぜ、火にかける。
- ②①に「ネオソフト」を加え溶かし混ぜ、煮詰める。
- ③②にトーストして斜め半分に切った食パンを加え、煮詰める。皿に盛り、ミントを飾る。
- 【枇杷ジャム】①枇杷は、皮を剥き、種と薄皮を取り除く。
- ②小鍋に枇杷とグラニュー糖、レモン汁を入れて、弱火にかける。砂糖が溶け、枇杷からアクが出たら取り除く。
- ③弱火で15～20分ほど煮詰める。

※煮沸消毒した瓶に詰め、冷蔵庫で約2週間保存可能。

佐世保ビッグサンド

[材料] 1人分

- 食パン(5枚切り)…2枚 ネオソフト コクのあるバター風味…20g
- 合いびき肉…150g 玉ねぎ…1/2個(100g)
- ①ウイスキー…大さじ1 ④黒こしょう…小さじ1
- ②パン粉…大さじ2 ⑤雪印メグミルク牛乳…大さじ1 ③卵黄…1個
- アボカド…1個 トマトソース・マヨネーズ…各大さじ1 はちみつ…小さじ1

[作り方] 調理時間:30分

- ①玉ねぎは1cm厚の輪切りにし、残りはみじん切りにする。アボカドは縦半分に切り、3mm幅の薄切りにする。
- ②ボウルに合いびき肉とみじん切りにした玉ねぎを入れ、捏ねるようによく混ぜ合わせ、④を加えてさらに混ぜて成形する。
- ③フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを入れて火にかけ、②のハンバーグの両面に焼き色を付け、蓋をして弱火で約8分、中まで火を通す。
- ④ハンバーグを取り出し、輪切りにした玉ねぎを焼く。
- ⑤食パンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを塗りオーブントースターに入れて焼き色が付くまで焼く。食パンの上にアボカドを敷き詰め、はちみつをかけ、③のハンバーグをのせる。
- ⑥ハンバーグの上に④の玉ねぎをのせ、トマトソースとマヨネーズを合わせてかける。もう1枚の食パンで挟み、少し落ち着かせてから半分に切る。お好みでトマトソースを添える。



夜

※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

43 熊本



開発者

食べあるキング
ラーメン担当
石神秀幸

熊本名物いきなり団子風トースト



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

[材料] 1人分

食パン(6枚切り)……1枚 小倉あん……………80g
ネオソフト……………20g 粉糖……………適量
さつまいも…1/2本(100g)

[作り方] 調理時間:10分

- ① さつまいもは皮を剥いて一口大に切り、耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(600W)で3分加熱する。
- ② ①は熱いうちにマッシュし、「ネオソフト」15gを加えて混ぜペースト状にする。
- ③ 食パンに「ネオソフト」5gを塗り、トーストし、②のさつまいもと小倉あんを交互に盛り付ける。お好みで粉糖をかける。

熊本ドッグ

[材料] 1人分

ドッグパン…1個 ネオソフト コクのあるバター風味…20g
茹でれんこん(1cm幅)…3~4枚 高菜…10g
ふりかけ(熊本名産のふりかけ)…適量
にんにく(みじん切り)…1片(5g) ごま油…小さじ1
【辛子味噌】①味噌・はちみつ…各大さじ1/2 ②からし…小さじ1/2

[作り方] 調理時間:15分

- ①ドッグパンは切込みを入れ、「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを塗る。
- ②フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gとにんにくを入れて火にかけ、にんにくが焦げる直前まで炒め、ごま油と高菜を加える。
- ③①を混ぜ合わせ辛子味噌を作り、茹でれんこんに塗る。
- ④①のドッグパンに③をのせて②をかけ、ふりかけを散らす。

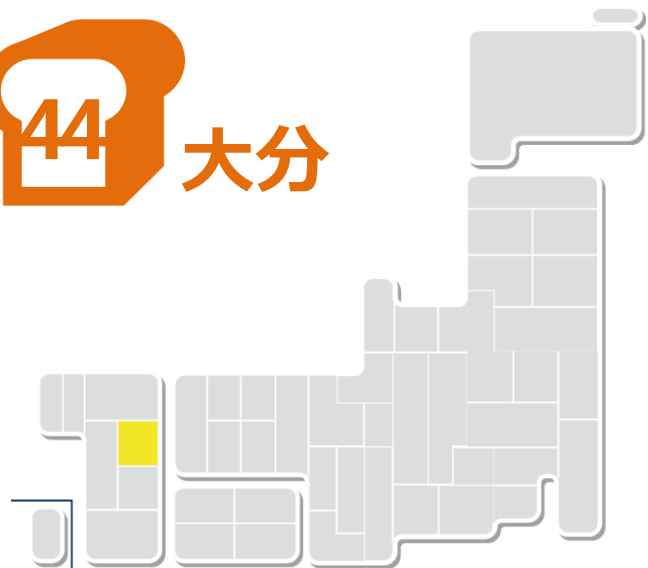


※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

44 大分



開発者

中華料理店「瓢香」
オーナーシェフ井桁良樹



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

棒棒ツナサンド

〔材料〕2人分

サンドイッチ用食パン…4枚	芝麻醬(練りごまでも可)…大さじ2
ネオソフト…10g	①醤油…大さじ1/2
ツナ缶…1缶(70g)	①砂糖…大さじ1/2
大葉…4枚	①青柚子胡椒…小さじ1/4

〔作り方〕調理時間:10分

- ①「ネオソフト」と①を混ぜ合わせ、汁気を切ったツナ缶と和える。
- ② サンドイッチ用食パン2枚に①をそれぞれ塗り、大葉を2枚ずつのせて残りのパンで挟む。
- ③ 半分に切って器に盛りつける。

大分北京ダック風サンド

〔材料〕2人分

サンドイッチ用食パン…4枚	ネオソフト コクのあるバター風味…10g
油揚げ…1/2枚	きゅうり(千切り)…1/3本
干し椎茸…8g	干し海老…5g
ニラ(みじん切り)…10g	①にんにく(みじん切り)…小さじ1/2
①生姜(みじん切り)…小さじ1/2	赤柚子胡椒…小さじ1/3
②甜麵醬…大さじ1	②はちみつ…小さじ1
サラダ油…大さじ1/2	

〔作り方〕調理時間:20分

- ① 干し椎茸と干し海老を水で戻す。干し椎茸は5mm角、干し海老はみじん切りにする。
- ② 鍋にサラダ油と①と①を入れて香りが出たら赤柚子胡椒とニラを加えてさらに炒め、「ネオソフト コクのあるバター風味」と②の半量を入れて混ぜ合わせ椎茸醬を作る。
- ③ 油揚げの3辺に切込みを入れて1枚に開いて食べやすい大きさに切り、両面をパリパリにフライパンで焼く。残りの②を表面に塗る。
- ④ サンドイッチ用食パンにきゅうり、③の油揚げ、②の椎茸醬をのせて巻く。



※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

45 宮崎



開発者

食べあるキング
スイーツ担当
スイーツ番長

日向夏のレモンカード



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

[材料] ジャム瓶(200g)1個分

食パン(4枚切り)・・・1枚 **ネオソフト・・・100g**
①日向夏果汁(グレープフルーツでも可)・・・50ml
②レモン果汁・・・50ml 卵・・・2個 グラニュー糖・・・90g

[作り方] 調理時間:15分

①湯煎用の容器(鍋またはボウル)に「ネオソフト」と①を入れて溶かす(湯煎80～85℃)。②①にしっかり解きほぐした卵、グラニュー糖を加え混ぜ合わせる。ゴムベラなどでゆっくりとかき回しながら、お好みのとろみになるまで湯煎にかける(約10分前後、ヘラなどでかき回して底が見えるぐらいのクリーム状が理想的)。③トーストした食パンに付けていただく。

※煮沸消毒した容器に詰め、冷蔵庫で約2週間保存可能。冷凍保存も可。

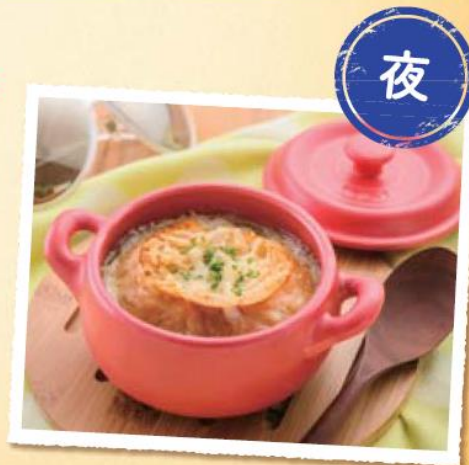
新玉ねぎのオニオングラタンスープ

[材料] 2人分

フランスパン・・・2個(3cm幅) **ネオソフト コクのあるバター風味・・・20g**
新玉ねぎ(玉ねぎでも可)・・・1/2個(100g)
顆粒コンソメ・・・小さじ2 水・・・300ml
雪印北海道100 とろけるチーズクッキング用・・・10g 刻みパセリ・・・適量

[作り方] 調理時間:25分

①鍋に「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを入れ、薄切りにした玉ねぎを炒め、しんなりしてきたらコンソメを加えさらに10分ほど炒める。②①に水を加えて煮立たせる。耐熱容器に等分に注ぐ。③「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを塗ったフランスパンを②にそれぞれのせ、「雪印北海道100 とろけるチーズクッキング用」をかけて250℃に予熱したオーブンで焼き色が付くまで約10分ほど焼き仕上げ、パセリを散らす。



※こちらのレシピには「ネオソフト」もご使用頂けます。

ご当地

ネオパンレシピ

46

鹿児島



開発者

食べるキング
ナポリピッツァ担当
Jaffa

朝



※こちらのレシピには「ネオソフト コクのあるバター風味」もご使用頂けます。

さつま揚げとパンのアンジョレッティ

【材料】2人分

食パン(6枚切り)・・・2枚 ネオソフト・・・20g さつま揚げ・・・2枚
粒マスタード・・・小さじ2 ①醤油・みりん・・・各小さじ1/2
ベビーリーフ・ルッコラなど葉野菜・・・30g チェリートマト・・・4個
雪印北海道100 粉チーズ芳醇・・・適量

【ドレッシング】鹿児島名産の黒酢※・・・大さじ1(※他の黒酢でも代用可)
オリーブオイル・・・小さじ1 塩・・・小さじ1/4
胡椒・オレガノ・にんにく(すりおろし)・ピンクペッパー・・・各少々

【作り方】調理時間:15分

①「ネオソフト」10gと粒マスタードを混ぜ、縦4等分にした食パンに塗り、フライパンで焼き色が付くまで焼く。②さつま揚げは食べやすい大きさに切る。フライパンに「ネオソフト」10gを入れて火にかけ、さつま揚げを加え、醤油とみりんを加え調味する。③皿にベビーリーフなどの葉野菜と4等分にしたトマトを盛り、①の食パンと②のさつま揚げをのせて混ぜ合わせた【ドレッシング】をかける。お好みで「雪印北海道100 粉チーズ芳醇」をかける。

※にんにくはお好みでご使用ください。

そら豆と黒豚のカルツォーネ風

【材料】1人分

食パン(6枚切り)・・・2枚 ネオソフト コクのあるバター風味・・・20g
黒豚ベーコン・・・40g そら豆・・・4本(40g) 玉ねぎ・・・1/8個(25g)
塩・こしょう・・・少々 雪印メグミルク牛乳・・・100ml

【作り方】調理時間:20分

①ベーコンは0.5～1cmのお好みの厚さに切り、フライパンで焼く。②そら豆は薄皮を剥く。玉ねぎはみじん切りにする。③フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを入れて火にかけ、②のそら豆と玉ねぎを炒める。玉ねぎに火が通ったら、塩・こしょうで味を調え、「雪印メグミルク牛乳」を加え弱火でそら豆が柔らかくなるまで煮る。④③をフォークなどでペースト状にする(フードプロセッサーでも可)。⑤耳を切り落とした食パンに④を塗り、①のベーコンをのせ、もう1枚の食パンで挟み端を押しつぶす。⑥フライパンに「ネオソフト コクのあるバター風味」10gを入れて火にかけ、⑤の両面を表面がカリッとするまで焼き付ける。三角になるように切り、盛り付ける。



※こちらのレシピには、「ネオソフト」もご使用頂けます。

夜

ご当地

ネオパンレシピ

47 沖縄



開発者

タレント
高木ブー

海ぶどうとアボカドのトースト



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。

[材料] 1人分

食パン(6枚切り).....1枚 練りわさび.....小さじ1/2
ネオソフト.....10g ミニトマト.....2個
海ぶどう.....30g 刻み海苔.....適量
アボカド.....1/4個 醤油.....適量

[作り方] 調理時間:10分

- ① アボカドは3mm幅に薄く切る。ミニトマトは横に3等分する。
- ② 「ネオソフト」と練りわさびを混ぜ、食パンに塗りオーブントースターで焼き色が付くまで焼く。
- ③ ②の上に、アボカドとミニトマトをのせ、その上に海ぶどうをのせる。仕上げに刻み海苔を飾り、お好みで醤油をかける。

雷様トースト

[材料] 1人分

食パン(6枚切り)・・・1枚
ネオソフト コクのあるバター風味・・・10g
ゴーヤ・・・1/4本(40g) スпам缶・・・適量
マヨネーズ・・・小さじ1 海苔・・・適量 ①酢・・・小さじ2
①砂糖・・・小さじ1 ①塩・・・小さじ1/4 ①こしょう・・・少々

[作り方] 調理時間:15分

- ① ゴーヤは薄切りにして、さっと茹で、①に10分以上漬ける。
- ② 「ネオソフト コクのあるバター風味」とマヨネーズを混ぜ、食パンに塗り、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く。
- ③ 雷様のお顔をイメージし、②の食パンに①のゴーヤで髪の手を作り、スパムで角と口、海苔で目と鼻を作る。



※こちらのレシピには、
お好みのネオソフトシリーズ商品をご使用頂けます。