

お正月の残ったお餅をおいしくアレンジ マンネリ化も解消！？お餅活用レシピ

Salad Cafeショップでは旬の野菜をつかった春らしいサラダが登場！

本ニュースレターは、Salad CafeショップおよびWebサイトにてサラダ料理を提供している、サラダカフェ株式会社（ケンコーマヨネーズ株式会社の100%子会社）が、季節やトレンドに合わせた最新のサラダ料理をお届けします。



<おもちのラップサラダ>



<セロリのすりごま和え>

今回のテーマは「お餅」。お正月も過ぎ、お雑煮やお汁粉といったお正月定番のお餅料理にも飽きてきた頃ではないでしょうか？食べても食べても消費しきれない、食べ方もマンネリ化してきた、そんなお悩みにこたえるべく、今回は、お餅を使ったアレンジレシピをご紹介します。今年はいつもと違った新しいお餅の食べ方で、おいしく全部使い切りましょう。

また、Salad Cafeショップでは、セロリやアスパラなど旬の野菜をつかったサラダや、青じそや醤油風味でさっぱりとお召し上がりいただける春らしいサラダを販売します。ぜひ店頭でご確認ください。

おいしく使いきる！余ったお餅の活用レシピをご紹介します

- 薄くのばしたもちでアボカドやウィンナーを包んで♪

おもちのラップサラダ

URL: <http://www.salad-cafe.com/recipe/1363.html>

材料（2人分）

もち...4個	ウィンナー...4本
サラダ菜...4枚	かいわれ大根...少々
アスパラガス...2本	和風ドレッシングあわせ味（※）...60g
アボカド...1/2個	サラダ油...適量
パプリカ（黄）...40g	



作り方

- 1...アスパラガスは1/2の長さに切り、アボカドは4等分のくし形切り、パプリカはスティック状に切り、それぞれサラダ油をひいたフライパンで焼く。ウィンナーも焼いておく。
- 2...フライパンに薄くサラダ油をひき、弱火でもちを焼く。フライ返しで押さえつけながら、両面を少しずつ焼き、丸く形を作っていく。
- 3...(2)にサラダ菜、(1)、かいわれ大根をおいて、包む。
- 4...お皿に盛り付け、和風ドレッシングあわせ味（※）を添える。

（※）和風ドレッシングあわせ味のレシピはこちら
http://www.salad-cafe.com/r_contents/dressing/homemade_wa-awase1.html

■中はもちもち 外はカリカリの餅クルトンがおいしい☆

野菜たっぷりピリ辛キムチスープ

～もちクルトン入り～

URL: <http://www.salad-cafe.com/recipe/1366.html>

材料 (8人分)

豚肉 (バラ) (薄切り) ...100g	はくさいキムチ...200g
キャベツ...2枚	鶏ガラスープ (顆粒)
しいたけ...1個	...小さじ2
長ねぎ...1/2本	みそ...大さじ1
にら...1/4束	もち...1個
トマト...1個	ごま油...小さじ1
もやし...1/4パック	水...5カップ



作り方

- 1...豚肉は2cm幅、キャベツは一口大、しいたけは薄切り、長ねぎは粗みじん切り、にらは4cm長さ、トマトは乱切りにする。
- 2...鍋にごま油を熱し、長ねぎ、豚肉、はくさいキムチ、しいたけ、キャベツの順に炒め、水、鶏ガラスープを入れ、火が通ったところに、トマト、もやし、にらを加え、更に温める。
- 3...(2)に味噌を加え、混ぜあわせる。
- 4...フライパンにサラダ油(分量外)を多めに入れ、1/8の大きさに切ったもちを焦げないように揚げ焼きする。
- 5...お皿に(3)を盛り付け、(4)をトッピングする。

■もち×明太子×マヨネーズの最高の組み合わせ♪

里芋ともち明太子の和風グラタン

URL : <http://www.salad-cafe.com/recipe/1365.html>

材料 (2人分)

里芋...3個	辛子明太子...1腹
ブロッコリー...40g	パルメザンチーズ...大さじ1
しめじ...1/2袋	ピザ用チーズ...20g
ミニトマト...5個	バター...大さじ1
もち...2個	塩...少々
マヨネーズ...大さじ5	こしょう...少々



作り方

- 1...里芋は皮をむき、ラップで包んで600Wの電子レンジで3分30秒加熱して火を通し、2cm厚さに切る。ブロッコリーは小房にわけて下ゆでする。
- 2...耐熱皿にバター(分量外)をぬり、(1)の里芋、1.5cm幅に切ったもちを敷き詰め、塩、こしょうで軽く下味をつけ、バターの味が全体にまわるように散らしてのせる。
- 3...(2)に(1)のブロッコリー、しめじ、ミニトマトをトッピングする。
- 4...マヨネーズにほぐした辛子明太子、パルメザンチーズを加えてよく混ぜ、(3)にのせる。さらに上からピザ用チーズをトッピングしてトースターで8分程度焼く。

★お餅を使ったレシピは、こちらのURLよりご覧いただけます。

https://www.salad-cafe.com/r_contents/feature/index.html

Salad Cafe ショップ限定！季節の新メニューのご紹介

セロリのすりごま和え

春が旬のセロリとアスパラに、にんじんの鮮やかな彩りを添えたサラダです。醤油とやわらかな酸味の効いたシンプルな味付けの野菜を、胡麻の風味とともにお楽しみいただけます。

- 価格 : 388円/100g (税込)
- 販売期間 : 1/17 (水) ~ 3月中旬予定
- 販売店舗 : 関東限定 ※一部店舗で取り扱いのない場合があります



体に優しい食物繊維サラダ~青じそ風味

ひじき、赤サクラソウの2種の海藻と、ネバネバ食感が楽しい長芋とオクラを青じそ風味のさっぱりとしたサラダに仕上げました。

食物繊維が摂れるからだに優しいサラダです。

- 価格 : 358円/100g (税込)
- 販売期間 : 関東: 1/17 (水) ~ 3月中旬予定
関西: 1/24 (水) ~ 3月中旬予定
- 販売店舗 : 全店 ※一部店舗で取り扱いのない場合があります



だし香る聖護院かぶと小松菜の和え物

京都の伝統野菜「聖護院かぶ」を使用しました。みずみずしく甘味のあるかぶと、シャキシャキとした食感の江戸菜を、わさびとかつおだしのソースで和えました。箸休めにもおすすめの一品です。

- 価格 : 411円/100g (税込)
- 販売期間 : 1/10 (水) ~ 3/6 (火) 予定
- 販売店舗 : 関西限定 ※一部店舗で取り扱いのない場合があります



Salad Cafe (サラダカフェ) について

Salad Cafeは、ケンコーマヨネーズグループが展開するサラダのトータルブランドです。店舗（ショップ）やWebサイトを通じて、幅広いサラダの世界をご提案しています。

「サラダ料理で新しい世界を食卓に」をコンセプトに、関西・関東の百貨店やショッピングモールを中心に展開し、Webサイトでは野菜の情報や、1,200を超えるサラダのレシピを掲載しています。Salad Cafeでは、もっとおいしく野菜を食べてほしいという想いから、これまでのスタイルにとらわれない発想と組み合わせによっておいさと健康価値を常に大切に、新しい「サラダ料理」をお届けしています。

ショップ、Webサイトともに、「サラダ」をキーワードにサラダ・野菜好きが集まり、情報交換もできる場にしていきたいと考えています。

■ Salad Cafe Webサイト : <http://www.salad-cafe.com/>

■ Salad Cafe 店舗一覧

【関東】

Salad Cafe 東武百貨店池袋店
Salad Cafe 小田急百貨店新宿店 (本館B2F)
Salad Cafe 小田急百貨店町田店
Salad Cafe ジョイナス横浜店
いもたまや 伊勢丹新宿店
WaSaRa そごう横浜店
皿多屋 イトーヨーカドー武蔵境店
皿多屋 イトーヨーカドー武蔵小金井店

【関西】

Salad Cafe 近鉄あべのハルカス店
Salad Cafe 高島屋大阪店
Salad Cafe 高島屋京都店
Salad Cafe SALA PARA 千里阪急店
Salad Cafe SALA PARA 阪急百貨店うめだ本店
WORLD SALAD Chef's DELI 阪急百貨店うめだ本店
WaSaRa 近鉄あべのハルカス店
皿多屋 Ario八尾店
皿多屋 Ario鳳店
皿多屋 イトーヨーカドーあべの店