

<11月16日はボジョレー・ヌーボー解禁日>

普段のワインに合う料理とは違う!?

キーワードは「さっぱり」

ボジョレー・ヌーボーを楽しむための簡単おつまみサラダレシピ

Salad Cafeショップではおつまみにもメインにもなるサラダが登場!

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。



<ハーブグリルサーモンとカマンベールチーズのサラダ>



<人参のペペロンチーノ風サラダ>

今回のテーマは「ボジョレー・ヌーボー」。ヌーボーとはフランス語で“新しい”の意味。つまり、ボジョレー・ヌーボーはボジョレー地区でその年に収穫したブドウからつくられる新酒のことです。フランスワインの中で、最も熟成期間が短く、その味わいは、もぎたての果実のようにフレッシュで軽い味わいです。そんなボジョレー・ヌーボーには、こってりしたものより、さっぱりとした料理が合います。今回はそんなボジョレー・ヌーボーをより楽しめる、おうちバルにぴったりなおつまみサラダレシピをご紹介します。

Salad Cafeショップでは、ガーリックやオリーブオイル、マスタードなどを効かせた商品を発売中です。お酒のおつまみにもメインにもなるサラダが充実しています。ぜひ店頭でご確認ください。

ボジョレー・ヌーボーを楽しむための簡単おつまみサラダレシピを紹介

■ハーブやトレビスなど、ちょっと苦みのきいた野菜を使った大人向けの一品!

ハーブグリルサーモンとカマンベールチーズのサラダ

URL:<http://www.salad-cafe.com/recipe/1265.html>



材料(4人分)

サーモン...1切れ	トレビス...1枚
えび...4尾	カマンベールチーズ...1/2個
さつまいも...1/6本	グレープフルーツ...1/2個
塩(ミックスハーブ入り)...少々	ベビーリーフ...20g
黒こしょう...少々	セルフィーユ...適量
オリーブオイル...適量	シーザーサラダドレッシング...40g
サニーレタス...1枚	粉チーズ...適量

作り方

- 1...サーモンとえびに、塩、黒こしょうで下味をつける。さつまいもは薄切りにする。
- 2...フライパンにオリーブオイルをひき、(1)を焼く。サーモンは粗熱が取れたら、一口大に切っておく。
- 3...サニーレタス、トレビス、カマンベールチーズを一口大に切り、グレープフルーツは皮をむき、房取りしておく。
- 4...お皿に(3)、ベビーリーフを盛りつけ、サーモン、えび、さつまいもをトッピングし、セルフィーユを添える。
- 5...シーザーサラダドレッシング、粉チーズをかける。

■パンのソースでいただくイタリアンサラダ！

トスカーナ風さっぱりサラダ

URL:<http://www.salad-cafe.com/recipe/1088.html>

材料 (2人分)

たこ (ゆで) ...20g

セロリ...16g

きゅうり...1/6本

ブラックオリーブ

(スライス) ...7g

レモン...10g

★フレンチドレッシング...大さじ4強

フランスパン...20g

<トマトソース> ...80g

・オリーブオイル...大さじ2弱

・たまねぎ...63g

・にんにく...3g

・トマト (水煮缶) ...1/2缶

・水...大さじ2・1/3

・塩...小さじ1/4

・砂糖...小さじ1/4

・イタリアンハーブミックス

...適宜



作り方

1...たこ、セロリ、きゅうりは一口大の乱切り、レモンは銀杏切り、フランスパンは1cm角切り、たまねぎは粗みじん切り、にんにくはみじん切りにしておく。

2...たこ、セロリー、きゅうり、ブラックオリーブ、レモンをフレンチドレッシングに1時間程度漬ける。

3...<トマトソースをつくる>

オリーブオイルを熱したフライパンで、たまねぎ、にんにくを炒め、トマト、水、塩、砂糖、イタリアンハーブミックスを加えて5分程度煮込む。

4... (3) にフランスパンを加えて馴染ませ、(2)と軽く混ぜ合わせて皿に盛る。

ドレッシングのつくり方

★フレンチドレッシング

材料 (100cc~150cc分)

サラダ油...大さじ4

レモン汁...小さじ1

酢...大さじ2

塩...小さじ1

砂糖...小さじ1/2

こしょう...少々

からし...少々

作り方

1...サラダ油以外の材料を塩がよく溶けるまで混ぜ合わせる。

2...サラダ油を4~5回に分けて加え、ホイッパーでよく混ぜる。

☆フレンチオニオンドレッシング

すりおろしたたまねぎ、大さじ1を

フレンチドレッシングに加えて混ぜ合わせる。

■旬の野菜を焼いてドレッシングに漬け込むだけの簡単メニュー

焼き大根と蓮根のマリネ~ブロックベーコン添え~

URL : <http://www.salad-cafe.com/recipe/1267.html>

材料 (4人分)

だいこん...1/3本

れんこん...1/2本

ベーコン (ブロック) ...60g

サラダ油...適量

☆フレンチオニオンドレッシング..150g

だいこん (葉) ...少々

パルメザンチーズ...少々

黒こしょう...少々

作り方

1...だいこんを1.5cmの厚さの半月切りに、れんこんは1cmの厚さの輪切りに、ベーコンは1cm幅に切る。

2...フライパンにサラダ油をひき、(1)を焼き、両面に焼き色がついたところで、フレンチオニオンドレッシングで和え、冷蔵庫で冷やす。

3...だいこんの葉はゆでた後みじん切りにする。

4...お皿に冷えた(2)を盛りつけ、(3)、パルメザンチーズ、黒こしょうをかける。



★ワインにぴったりのサラダレシピのは、こちらのURLよりご覧いただけます。

http://www.salad-cafe.com/r_contents/new/0064.html

http://www.salad-cafe.com/r_contents/new/0037.html

http://www.salad-cafe.com/r_contents/new/0015.html

Salad Cafe ショップ限定！季節の新メニューのご紹介

人参のペペロンチーノ風サラダ

にんじんの細切りサラダに、ほんのりと香るガーリックとオリーブオイルを合わせました。唐辛子の辛味とベーコンの旨味をプラスしてペペロンチーノ風に仕上げた、色鮮やかなサラダです。

- 価格 : 330円/100g (税込)
- 販売期間 : 現在発売中～2018年3月末予定
- 販売店舗 : 関東限定



きのこのアヒージョ風サラダ

秋が旬の食材「きのこ」をアヒージョ風に仕上げました。ガーリックがきいたアヒージョソースがきのこの旨みを引き立てます。

- 価格 : 400円/100g (税込)
 - 販売期間 : 現在販売中～12月末予定
 - 販売店舗 : 全店 (※店舗によってはお取り扱いのない場合がございます)
- ※関西地区では、商品名が「きのこのガーリックオイル煮風サラダ」となります。



ダブルポテトサラダ

蒸した芋と揚げた芋、2つの味わいが楽しめるポテトサラダです。粒マスタードの鼻から抜ける香りがくせになります。温めるのもおすすめ！

- 価格 : 358円/100g (税込)
- 販売期間 : 現在発売中～11月末予定
- 販売店舗 : 関西限定



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し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 (2017年3月1日OPEN)
WaSaRa そごう横浜店 (2017年4月25日OPEN)
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