



マヨネーズを使わず、アーモンドミルクで味付けをしたヘルシーなポテトサラダです。トッピングにもスライスアーモンドをたっぷりを使い、見た目も食感も豊かに仕上げました。

アーモンドたっぷりの リヨネーズポテトサラダ

配合 約 3~4人分

原材料	配合	備考
新じゃがいも	450g	
人参	50g	
さやいんげん	50g	
玉ねぎ	60g	
ベーコン	50g	
パッソ E.X.バージン オリーブオイル	10g	正栄食品工業(株)
白ワインビネガー	20g	
塩	適量	
こしょう	適量	
砂糖	3g	
顆粒コンソメ	3.5g	
ガーリックパウダー	適量	
粒マスタード	8g	
濃いアーモンドミルク 濃厚プレーン	100g	筑波乳業(株)
POCKETロースト スライスアーモンド	適量	正栄食品工業(株)

当社取り扱い商品

- POCKET ローストスライスアーモンド 100g
- パッソ エキストラバージンオリーブオイル
- 濃いアーモンドミルク 濃厚プレーン

製法

- ①新じゃがいもは一口大に切り、水にさらしてから鍋に移し、固めに茹でる。
- ②玉ねぎは縦にスライスし、ベーコンは短冊に切る。フライパンで、オリーブオイルと一緒にしんなりするまで炒める。
- ③人参はスライスし、さやいんげんは約3cmの長さに切り、それぞれ茹でる。
- ④ボウルに調味料を入れて、混ぜ合わせておく。
- ⑤④に①、②を加えて混ぜ、粗熱を取る。
- ⑥③、アーモンドミルクを加えて混ぜ合わせる。
- ⑦皿に盛りつけて、ローストスライスアーモンドを振りかける。

備考

アーモンドに多く含まれるビタミンEは、ビタミンCと一緒に摂取すると吸収率がアップすると言われています。ビタミンCが豊富なじゃがいもとアーモンドを合わせたこちらのメニューは、理想的な組み合わせです。



ビタミンたっぷりの焼き野菜と、スライスアーモンドを合わせたホットサラダ。良質な不飽和脂肪酸が豊富なアーモンドとエキストラバージンオリーブオイルが、ひと皿でたくさん摂れるメニューです。

アーモンドと焼き野菜の ホットサラダ

配合 約 3~4人分

原材料	配合	備考
ブロッコリー	150g	
かぶ	150g	
黄パプリカ	80g	
むきエビ	120g	
バッソ EXバージン オリーブオイル	30g	正栄食品工業(株)
塩、こしょう	適量	
白ワイン	15g	
POCKET ロースト スライスアーモンド	15g	正栄食品工業(株)
【タブナードドレッシング】 バッソ EXバージン オリーブオイル	20g	正栄食品工業(株)
にんにく	5g	
アンチョビペースト	12g	
ブラックオリーブ スライス	20g	正栄食品工業(株)
白ワインビネガー	10g	
レモン汁	8g	
塩、こしょう	適量	

当社取り扱い商品

- POCKET ローストスライスアーモンド 100g
- バッソ エキストラバージンオリーブオイル
- ブラックオリーブ スライス

製法

- ①ブロッコリーとパプリカはひと口大に切り、かぶは6等分にする。
 - ②フライパンにオリーブオイルを入れ、火にかける。
①を入れて軽く塩、こしょうをして焦げ目がつくまで焼き、皿にあげておく。
 - ③エビを入れて、表面に焼き色が付いたら白ワインを入れて火を通す。
 - ④②、③、スライスアーモンドを皿に盛り付け、【タブナードドレッシング】をかける。
- 【タブナードドレッシング】
- ①ブラックオリーブは粗みじん切りにする。
 - ②フライパンにオリーブオイルとすりおろしたにんにくを入れて火にかける。香りが立ってきたらアンチョビペーストを入れて軽く炒める。
 - ③ワインビネガー、レモン汁を入れてひと煮たちさせたら、①を加えて、塩こしょうで味を調える。

備考



人気のメニューにアーモンドとプルーンを加えました。スライスアーモンを厚めにカットすることで、あんかけと合わせてもしけにくく、アーモンドの風味と食感が楽しめます。

アーモンドと鶏肉・根菜の プルーン甘酢あんかけ

配合 約 3~4人分

原材料	配合	備考
さつまいも	150g	
れんこん	100g	
ごぼう	50g	
人参	50g	
スナップエンドウ	30g	
舞茸	30g	
鶏もも肉	250g	
塩、こしょう	適量	
片栗粉	適量	
揚げ油	適量	
【プルーン甘酢あん】		
しょうゆ	20g	
酢	20g	
砂糖	10g	
プルーンピューレ B-40	10g	正栄食品工業(株)
オイスターソース	15g	
輪切赤唐辛子	適量	
片栗粉	適量	
POCKETロースト スライスアーモンド	20g	正栄食品工業(株)

当社取り扱い商品

- POCKET ローストスライスアーモンド 100g
- プルーンピューレ B-40

製法

- ①さつまいも、れんこん、ごぼうはひと口大に切り、それぞれ水にさらして、水気をふき取る。人参はひと口大に切る。
- ②スナップエンドウは茹でて斜めに切る。舞茸、鶏肉はひと口大に切り分け、塩こしょうをしてから、片栗粉をまぶす。
- ③鍋に揚げ油を入れて①を加えて火にかける。温度が上がり火が通ったら取り出し、油をきる。
- ④油の温度を180℃に上げ、舞茸、鶏肉を揚げる。
- ⑤鍋に片栗粉以外の【プルーン甘酢あん】の材料を入れて火にかける。煮立ったら水で溶いた片栗粉を加えてとろみを付ける。
- ⑥③、④、スナップエンドウ、ローストスライスアーモンドを加えて混ぜ合わせる。

備考

甘酢あんにプルーンを入れることで、果実由来の自然な甘味と酸味、まろやかな旨みが増します。また、定番メニューとの差別化が図れます。



きんぴらに、アーモンドの風味と食感をアクセントに加えました。通常より厚めの、約1.5mmにスライスした歯ごたえの良いローストスライスアーモンドは、和の惣菜メニューにもよく合います。

アーモンドと根菜のきんぴら

配合 約 3~4人分

原材料	配合	備考
れんこん	150g	
ごぼう	80g	
人参	60g	
ごま油	15g	
鷹の爪（輪切り）	適量	
出汁	100cc	
しょうゆ	20g	
料理酒	20g	
砂糖	15g	
みりん	20g	
POCKET ロースト スライスアーモンド	20g	正栄食品工業㈱
白ごま	適量	

当社取り扱い商品

●POCKET ローストスライスアーモンド 100g

製法

- ①根菜は7mm厚さのスライスにし、れんこんとごぼうはそれぞれ水にさらす。
- ②鍋にごま油を熱し、①と鷹の爪を入れて2~3分炒める。
- ③出汁と調味料を入れて、火が通るまで煮る。
- ④煮からめて、ローストスライスアーモンドと白ごまを加えてひと混ぜする。

備考



焼き上がったクロワッサンが熱いうちに
 メープル風味シロップを塗りアーモンドスライスを
 トッピングしました。

アーモンド プチクロワッサン

配 合

原材料	配 合	備 考
強力粉	80.0	
薄力粉	20.0	
イーストフード	0.1	
インスタントドライイースト金	2.0	
グラニュー糖	15.0	
食塩	1.3	
フレチャード発酵バター	10.0	正栄食品工業(株)
脱脂粉乳	2.0	
全卵	10.0	
水	46.0	
フレチャード発酵シートバター	50.0	正栄食品工業(株)
《合計》	235.1	(%)
【トッピング】 プチクロワッサン	1ヶ	
POCKETローストスライス アーモンド	5g	正栄食品工業(株)
メープル風味シロップ	2g	正栄食品工業(株)

当社取り扱い商品

- POCKETローストスライスアーモンド100g
- FMDメープル風味シロップ1kg
- フレチャード発酵バター
- フレチャード発酵シートバター

製 法

- ①混捏 L 3M2
- ②捏上温 22℃
- ③フロアタイム 1800gにして一晩冷蔵
- ④折込 3×3×3
- ⑤成型 3mm厚、底辺6cm高さ9cmの二等辺三角形にカット
約25g
成型後冷凍
- ⑥ホイロ 天板のせ解凍1時間後ホイロいれ
27℃ 75% 60分
- ⑦焼成 180℃ F2 12分
熱いうちにメープル風味シロップを塗り、
スライスアーモンドをトッピングする。

備 考



アーモンドをトッピングして、デザートメニューをグレードアップ。1.5mmの厚めにスライスしたアーモンドは存在感があり、パリパリ食感も楽しめます。POCKETシリーズは、すべて100gのチャック付き少量パックですので使い易く、トッピングに最適です。

ベリーとアーモンドのクレープ

配合 約 1人分

原材料	配合	備考
クレープ生地	1枚	
冷凍イチゴソース	30g	正栄食品工業(株)
バニラアイス	50g	
ホイップクリーム	適量	
いちご	2粒	
ブルーベリー	5粒	
POCKETローストスライスアーモンド	適量	正栄食品工業(株)
正栄粉糖	適量	正栄食品工業(株)
ミント	適量	

当社取り扱い商品

- POCKET ローストスライスアーモンド 100g
- 冷凍イチゴソース
- 正栄粉糖

製法

- ①クレープで、解凍したいちごソースを包む。
- ②バニラアイス、ホイップクリーム、いちご、ブルーベリーをのせる。
- ③ローストスライスアーモンド、ミントをトッピングして、粉糖をかける。

備考



イタリアンデザート定番のアフォガートに、ローストスライスアーモンドをたっぷりトッピングしました。厚めにスライスされたアーモンドを振りかけることで高級感が生まれ、パリパリとした食感も楽しめます。

アフォガート

配合 約 1人分

原材料	配合	備考
バニラアイス	100g	
エスプレッソコーヒー	100cc	
POCKET ローストスライスアーモンド	適量	正栄食品工業㈱

当社取り扱い商品

- POCKET ローストスライスアーモンド 100g

製法

- ①グラスにバニラアイスを盛り付け、ローストスライスアーモンドをトッピングする。
- ②熱々のエスプレッソコーヒーを添えて、食べる直前にかける。

備考