



アルフォンソマンゴのドレッシングで和えた、クミンが効いたエスニック風味のキャロットラペです。パンプキンシードのトッピングが食感のアクセントとなり、彩りも鮮やかです。

マンゴードレッシングの エスニックキャロットラペ

配合 約 3~4人分

原材料	配合	備考
人参	120g	
塩	適量	
【マンゴードレッシング】		
アルフォンソマンゴ		
ピューレ	15g	正栄食品工業(株)
バッソEX.バージョン		
オリーブオイル	10g	正栄食品工業(株)
マヨネーズ	5g	
白ワインビネガー	5g	
オレンジジュース	5g	
ナンプラー	2g	
クミンシード	0.5g	
塩	適量	
ホワイトペッパー	適量	
POCKET ロースト		
パンプキンシード 100g	10g	正栄食品工業(株)

当社取り扱い商品

- アルフォンソマンゴピューレ
- POCKET ローストパンプキンシード 100g
- バッソエクストラバージョンオリーブオイル

製法

- ①人参をピーラーで、リボン状に薄くスライスする。
- ②塩を適量振り、しんなりしたら絞って水気を切る。
- ③【マンゴードレッシング】の材料を全て混ぜ合わせる。
- ④②と③を混ぜ合わせ、器に盛り付けたらローストパンプキンシードを振りかける。

備考



かぼちゃと相性の良いメイプル風味シロップをたっぷり加えた、メイプルが香る優しい甘みのサラダです。パンプキンシードをトッピングして、食感のアクセントに。

メイプルかぼちゃサラダ

配合 約 3~4人分

原材料	配合	備考
かぼちゃ	300g	
FMDメイプル風味シロップ 1kg	20g	正栄食品工業(株)
または FMDメイプルソース		
ダーク 1kg	20g	正栄食品工業(株)
マヨネーズ	20g	
塩	適量	
ホワイトペッパー	適量	
カリフォルニアレーズン	20g	正栄食品工業(株)
サウスケープ クリームチーズ	30g	正栄食品工業(株)
POCKET ロースト パンプキンシード 100g	10g	正栄食品工業(株)
POCKET ロースト パンプキンシード 100g	適量	正栄食品工業(株)
FMDメイプル風味 シロップ 1kg	適量	正栄食品工業(株)
または FMDメイプルソース		
ダーク 1kg	適量	正栄食品工業(株)

当社取り扱い商品

- FMDメイプル風味 シロップ 1kg
- FMDメイプルソース ダーク 1kg
- POCKET ローストパンプキンシード 100g
- カリフォルニアレーズン
- サウスケープ クリームチーズ

製法

- ①かぼちゃはひと口大に切り、柔らかくなるまで加熱する。
- ②①の半量をマッシュにして、メイプル風味シロップ、マヨネーズを混ぜて、塩、ホワイトペッパーで味を調える。
- ③クリームチーズは1cm角に切り、レーズンはぬるま湯に漬けて戻しておく。
- ④①、②を混ぜ、粗熱が取れたら、③、パンプキンシードを混ぜ合わせて、器に盛りつける。
- ⑤パンプキンシードを散らし、メイプル風味シロップを回しかける。

備考

こちらのレシピはお好みにより、
FMDメイプル風味シロップ 1kg または
FMDメイプルソース ダーク 1kg
の、どちらでもお使いいただけます。



なめらかなかぼちゃ餡ソースのかき氷に、パンプキンシードをたっぷりトッピングしました。黄色に緑のコントラストが映える、流行りのかき氷の新しいメニューです。

かぼちゃのかき氷

配合 約 1人分

原材料	配合	備考
【かぼちゃソース】		
パンプキン50	80g	(株)ナニワ
牛乳	25g	
生クリーム	20g	
きび砂糖	8g	
塩	少々	
かき氷	適量	
POCKET ロースト パンプキンシード 100g	適量	正栄食品工業(株)

当社取り扱い商品

- POCKET ローストパンプキンシード 100g
- パンプキン50

製法

- ①ボウルで【かぼちゃソース】の材料全てを、なめらかになるまで混ぜ合わせ、よく冷やしておく。
- ②器にかき氷を盛り付け、①をかける。
- ③パンプキンシードをふりかける。

備考