



思わず写真が撮りたくなる！ 華やか春メニュー

2019年3月4日

おしゃれで彩り◎な、春ならではの限定メニューで集客アップ！

3月は春の訪れを感じる季節。春野菜も出回りはじめ、春の新メニューづくりに励まれているお店様も多いことでしょう。

春といえば卒業～新生活、さらに今年は平成最後～新年号へと、何かとお祝いムードも高まり集いの席も増えることと思います。

そこで目を引くのがこれらの時期に合わせた「春限定メニュー」や「旬のフェアメニュー」。お客様にとっても入店やメニュー選びのきっかけになりますので、旬の素材をうまくメニューに取り入れたいところです。



春ならではの注目素材で見た目も華やかに

春の注目素材といえば「新じゃが」「新玉ねぎ」「たけのこ」「芽キャベツ」など…冬の間に栄養をたっぷり蓄えた春野菜は、やわらかく、甘く、みずみずしく、春の香りを楽しませてくれます。

そんな素材本来の味わい、色味、みずみずしさを活かしつつ、つつい写真撮りたくなるような華やかな見栄えにもこだわりたい…。

そこで今回は、春の注目素材とキッコーマン商品・デルモンテ商品を使って簡単に作れる春メニューをご紹介します。

検索 … 検索



▼ 毎月更新！これまでの記事 ▼



2020年1月9日
客足が伸び悩む1～2月。鍋の定番 生鮮素材をどうロスなく使いこなす？



2019年12月5日
外食率の高いおひとり様の心をつかむにはどんなメニューがいい？



2019年10月31日
どうする？今年の忘年会メニュー。お客様はどんなメニューを求めている？



2019年10月3日
一度使ったら欠かせなくなる!? 数々の料理人を唸らせてきた! マンズ濃縮系ワインの知られざる魅力に迫る。

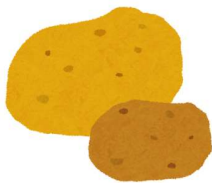


2019年9月6日
どうする？10月増税対策…あの調味料がピンチをチャンスに変える!?



2019年8月1日

春の注目素材



新じゃが

- ✓皮ごと楽しむ調理がおすすめ!
- ✓形は大きめに丸ごと感をアピール



新玉ねぎ

- ✓みずみずしさを活かす
- ✓輪切りで形を残す
- ✓甘みを引き出す



たけのこ

- ✓穂先の形を活かす
- ✓やわらかく甘みがある独特の味わいを引き立てる



新キャベツ

- ✓可愛い形・鮮やかな色味を活かす
- ✓ほくほく食感と甘みを引き立てる



“かけるだけ”、“あえるだけ”で
素材を引き立てる調味料!



キッコーマン
トッピング!
サクサクしょうゆ
～オイルベース～

- ✓かけるだけで料理に動きが出る!
- ✓サクサク食感が楽しい!



デルモンテ
そのまま使える
トマトのソース

- ✓かけるだけで見た目華やか!
- ✓ざく切りたまねぎ & 人参たっぷりです具材感◎

手間をかけない簡単調理、しかも“かけるだけ”で、味わいがぐっと引き立ち、見栄えも華やかになる春メニュー。

「キッコーマン トッピング!サクサクしょうゆ～オイルベース～」と「デルモンテ そのまま使えるトマトのソース」を使えば、メニュー化も容易です。ぜひお試しください。

こんな鍋体験ができる?!...そんな個性豊かなアレンジ鍋がお店選びのポイントに♪



2019年7月4日
メニューをイベント化!いろいろ注文し
くなる♪世界の味をお手軽に!



2019年6月6日
夏の食欲をそそのメキシカン!

▼ 記事をもっと表示 ▼



キッコーマン
トッピング!
サクサクしょうゆ
～オイルベース～



デルモンテ
そのまま使える
トマトのソース
500g パウチ

簡単調理ができる！華やか春メニュー7選

新じゃが・芽キャベツで

新じゃがならではの、“皮ごと”“大きめゴロっと感”をアピールした調理がおすすめです。

🍴 ガーリックマラーポテト



揚げた具材にキッコーマン サクサクしょうゆ+香辛料の特製ソースを絡めるだけ！

ほくほくの新じゃが・芽キャベツに、「キッコーマントッピング！サクサクしょうゆ～オイルベース～」の食感がアクセント！ピリリと痺れる辛さがクセになる、あとひく味わいです。

[詳しいレシピはこちら >](#)

新玉ねぎで

辛みが少なくみずみずしい新玉ねぎは、スライスして生のまま食べるのがおすすめ！また、丸ごとの形状を活かしつつ甘みを引き出す調理も食欲をそそります。

🍴 サーモンの新玉たっぷりカルパッチョ



お皿に具材をふんわりと盛ったらキッコーマン サクサクしょうゆをかけるだけ！

透き通ってみずみずしい新玉ねぎをサーモンのうえからたっぷり乗せて。

優しい色味で春らしさが際立つカルパッチョです。

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍷 イタリアン丸ごと玉ねぎ



新玉ねぎを丸ごと電子レンジで加熱！デルモンテ そのまま使えるトマトのソースをかけて味を整えるだけ！

皮付きのままの丸ごと玉ねぎがインパクト抜群！あえてシンプルにすることで、素材の持ち味がグッと引き立ちます！

[詳しいレシピはこちら >](#)

たけのこで

春の味覚の代名詞でもあるたけのこは、食感と旬の甘みを活かして、おしゃべりに！ダイナミックに！

🍷 たけのことベーコンのサクサクアヒージョ



具材とオリーブオイルを火にかけたらキッコーマン サクサクしょうゆをちらすだけ。

女性に大人気のアヒージョをたけのことそら豆で春らしく仕上げた一品。いつもと一味違うアヒージョを楽しめます。

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍷 筍のベーコン巻きステーキ 完熟トマトソース



たけのこをベーコンで巻いてピカタ風に！仕上げにデルモンテ そのまま使えるトマトのソースをかけるだけ！

たけのこを大きくカットしてステーキ仕立てに！完熟トマトのコク深い味わいときれいな赤色で、ビストロ風のおしゃれメニューが完成します！

[詳しいレシピはこちら >](#)

春キャベツで

やわらかでみずみずしい甘みを感じる春キャベツで春らしい彩りとインパクトを！

🍷 グリルキャベツのラクレット風



大きくカットした野菜をオープンで焼いたらチーズソースとデルモンテ そのまま使えるトマトのソースをかけるだけ！

とろ〜りチーズをその場でかければ盛り上がること間違いなし！甘みの強い春キャベツとトマト&チーズソースが相性抜群です。

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍷 ふわっふわスフレとんべい



ふわっふわ食感のスフレオムレツと居酒屋で人気のとんべい焼きを掛け合わせた、ハイブリットな一品！

たっぷりと挟んだキャベツのシャキシャキ感と、口の中でシューっととろける卵の食感が、新感覚。サクサクしょうゆをたっぷりかければ、フライドガーリックやオニオンの香ばしい風味がアクセントに。

[詳しいレシピはこちら >](#)

春メニューづくりに
「キッコーマン トッピング！サクサクしょうゆ〜オイルベース〜」
と「デルモンテ そのまま使えるトマトのソース」を
活用してみませんか？