



春から夏の緑が鮮やかな季節には、緑の映えるジェノベーゼパスタがぴったりのメニュー。コク出しに松の実が使われるのが一般的ですが、値段はかなり高め。今回はその松の実の代わりにアーモンドペーストを使用したレシピをご紹介します。そのほか「夏といえばカレー!」ということで手軽に本場のカレーを再現できるレシピをご提案します。季節を楽しむレシピをぜひお試しください!

なめらかなペーストが
他の材料と混ぜやすく、
クリーミーな仕上がりに!

アーモンド香る ジェノベーゼパスタ

【材料(2人分)】

スパゲティー…………… 200g
粉チーズ …………… お好みで

ジェノベーゼソース

- | | |
|---|--------------------|
| A | バジル…………… 50g |
| | にんにく…………… 1片 |
| | アーモンドペーストT …… 20g |
| | 粉チーズ…………… 30g |
| | オリーブオイル…………… 100ml |
| | 塩 …………… 小さじ1/3 |
| | 胡椒 …………… 少々 |



【作り方】

- ① バジルは茎を除き、にんにくは縦半分に切り、芽を取る。
- ② フードプロセッサーに【A】を入れて、なめらかになるまで攪拌する。
- ③ スパゲティーを、分量外の塩(水量の約1%)を入れた熱湯で袋の表記通りゆで、水気を切る。
- ④ ボウルでジェノベーゼソースとスパゲティーを混ぜながらあえて、ソースが絡みにくい時はゆで汁を適量加えて調節する。
- ⑤ 器に盛り、お好みで粉チーズをかける。

①のポイント
バジルは洗わないで
汚れがあったら拭く。



アーモンドなら
松の実の
約1/6の価格

PICK UP
01
なめらかで濃厚なアーモンド
アーモンド
ペーストT(皮無)



従来品のアーモンドマッセよりなめらかな
口当たりのアーモンド100%のペーストです。
食品添加物不使用。



〔製品名〕 アーモンドペーストT(皮無)
〔賞味期限〕 製造後1年
〔保存条件〕 要冷蔵(10℃以下)
〔荷姿〕 1kg×6プラスチックカップ

チョコレート・製菓への練り込み、鍋つゆ、調味液、ソース等



北インドと南インドカレーの違いを知っていますか？ とうもろこしが少なくスープ状で辛みが強い南インドに対し、北インドはナッツペーストやクリームを使用した濃厚でコクのあるカレーです。アーモンドペーストとアーモンドミルクを使ってヘルシーに仕上げた、本格・濃厚・やみつきカレーを是非お試しください！



本格 北インドのチキンカレー

【材料(4人分)】

鶏モモ	350g	水	100ml
玉ネギ(みじん切り)	一個	濃いアーモンドミルク	
にんにく(みじん切り)	5片	～香ばしロースト～	200ml
しょうが(すりおろし)	大さじ1弱	塩	小さじ1強
サラダ油	大さじ4	カレー粉	大さじ2
カットトマト缶	1/2缶	ガラムマサラ	小さじ2
アーモンドペーストT	50g		

【作り方】

- 鍋に油をひき、にんにくを炒める。
- 香りが出てきたら玉ネギを入れる。炒めながら、しょうがを加える。
- 玉ネギが透き通って、アメ色に近づいてきたらトマト缶を加える。
- 軽く沸騰してきたら、カレー粉を加え、香りが出るまで3～4分ほど炒める。
- 鶏モモを表面の色がしっかり変わるまで火を通したらアーモンドペーストを入れる。
- 水とアーモンドミルクを加え、沸騰したら塩で味を調え、5分ほど煮込む。
- 仕上げにガラムマサラを加え、風味を整えて完成。



濃いアーモンドミルク 幸せは、濃いほうがいい。



アーモンドを原料とした植物性ミルクです。牛乳や豆乳の代わりに料理、ソース、ドリンクなど幅広くお使いいただけます。1000mlあたり約80～120粒のアーモンドをおしみなく使っていますが、同じ植物性ミルクの豆乳と比べて豆臭さもなく美味しく仕上がります。



〔製品名〕 濃いアーモンドミルク
～香ばしロースト～
〔賞味期限〕 製造後1年
〔保存条件〕 常温
〔荷姿〕 1000ml×12本

料理やデザートに



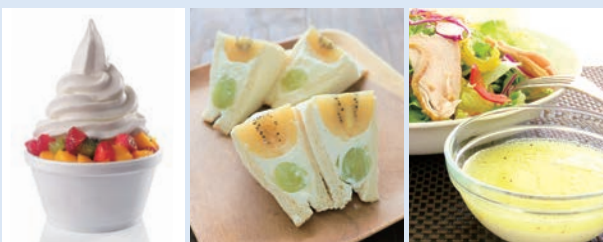
甘酸っぱい発酵乳 ヨーグルトペースト

乳酸菌発酵させた発酵乳を加糖し、保存性を持たせた濃厚タイプの製品です。牛乳やクリームと混ぜるだけで簡単にラッシーやフローズンヨーグルトが作れる便利なアイテムです。

〔賞味期限〕 製造後300日
〔保存条件〕 常温
〔荷姿〕 1kg×6袋



製パン、製菓、チョコレート、アイスクリーム、飲料等



基本のラッシー
ヨーグルトペーストと牛乳を1:6

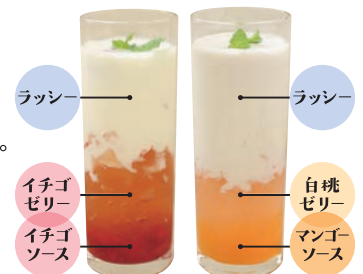
クラッシュゼリー & フルーツ お手軽映えラッシー

【材料】

A ヨーグルトペースト……………15g
牛乳……………85ml
レモン汁……………5ml
デザートゼリー(正栄食品工業)……………100g
フルーツソース(正栄食品工業)……………20g
ミント(トッピング)

【作り方】

- 【A】をよく混ぜ合わせ、ラッシーを作る。
- お好みのグラスにフルーツソースを、グラスのふちに付かないよう丁寧に注ぐ。
- ②の上から細かくしたゼリーを入れ、ラッシーをそそぐ。
- ミントやお好みのフルーツをトッピングする。



筑波乳業株式会社

営業本社

〒101-0021 東京都千代田区外神田 6-13-11 ミクニビル 3階
TEL:03-5807-8150 FAX:03-5807-8159

大阪営業所

〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原 4-1-6 アクロス新大阪 8階
TEL:06-6396-5242 FAX:06-6396-5041



▲公式HP