

レシピ
紹介

石窯バジルロールで作る2種のサンドイッチ



材 料 (石窯バジルロール2個分)

原材料		分 量		メーカー名	参考 価格
パ ン	石窯バジルロール	2	個	タカキフードサービス パートナーズ	
具 材	バター(①、②用)	8	g		
	グリーンカール(①、②用)	6	g		
	ローストチキン(①用)	25	g		
	ミートソース又はラタトゥ (①用)	10	g		
	ローマトマト(②用)	15	g		
	生モzzarella(②用)	30	g		
	バジルソース(②用) (バジル葉、オリーブオイル、 アンチョビ)	5	g		
1食あたりの参考価格					

作り方

①ローストチキンのミートソースサンド

- ①パンにやや斜めの切れ目を入れ、バターを塗る。
- ②グリーンカール(3g)の上に、ローストチキン(25g)を挟む。
- ③ミートソース(10g)をかけたなら出来上がり！

②カプレーゼサンド

- ①パンにやや斜めの切れ目を入れ、バターを塗る。
- ②グリーンカール(3g)の上に、カットしたモzzarella(30g)、ロマトマトを挟む。
- ③バジルソースをかけたなら出来上がり！

おすすめブレッド



TF 石窯バジルロール

食べやすいサイズで石窯ならではのしっとりもちりとした食感をお楽しみいただけます。
ひと口食べると、さわやかなハーブの香りが広がり、トマト料理との相性は抜群です。

1個：約33g、ケース：6個包装×9袋
品番：5665、賞味期限：冷凍90日

株式会社タカキフードサービスパートナーズ
東京都品川区東品川2-6-4 G1ビル2F 〒140-0002
TEL：03-6711-5068