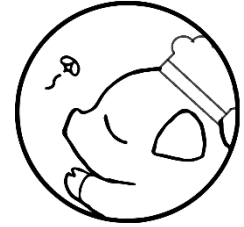


とんかつカンティーマ
ゆめみるこぶたが提案する
デリカテッセン商品ブランド

おうちでカンティーマ
ゆめみるこぶた

おうちでカンティーマ ゆめみるこぶた



別紙のブランドコンセプトぜひご覧ください

今日はちょっとレストラン気分、
おうちごはん。

- MENU -

2種類のラインナップがあります

※価格は全て税込です

①そうざい商品ライン：そのまま食べられる洋風おそうざい。

■ 活き活き彩りグリーンサラダ(定食の1人前と同量30g) ¥350

■ 一日の健全野菜盛り合わせ ¥750

いつもの定食一食分のコンビネーション野菜。
サラダ以外は定食よりちょっと多めです。



グリーンサ
ラダ2人前

■ とんかつの下敷きになっているポテトサラダ(100g) ¥350

たまにタルタルソースと間違えられていましたが、下敷きのあれはポテトサラダ
でした。

■ にんじんの千切りサラダ(100g) ¥300

何気にファンが多かったです。

■ 紫キャベツと大根のマリネ(それぞれ50gずつ) ¥300

付き出しの3倍量くらいです。

■ 自家製ドレッシング(180ml) ¥560(110円のディスプレイ代込み)

いつもの定食のサラダを和えている、あのドレッシングです。一般に市販されて
いるドレッシングに必ず入っている、糖類やアミノ酸、増粘剤などは、一切入って
いません。ドレッシングディスプレイを持ってきていただければ、110円引きで
量り売りいたします。

とんかつの販売は現在計画中です。

- MENU -

2種類のラインナップがあります

※価格は全て税込です

②プロのパーツ商品ライン：おうちのお食事体験をちょっとレストラン気分にしてくれる、プロの料理のパーツ素材です。色々なお料理に応用して楽しんでみてください。

- コラーゲンたっぷりの牛ホホ肉のやわらか煮込み ￥750(1人前70g)
牛のホホ(頬)とは、とっても硬いゲンコツのようなブロック肉…でもじっくり煮込んでやると、トロトロのコラーゲンたっぷりのやわらか肉に変身！フランス料理店では、「牛ホホ肉の赤ワイン煮込み」という高級料理が定番です。この「柔らかくなるまで煮込んで、すぐ使える状態」にした牛ホホ肉商品。いつものカレーに放り込むだけで、びっくりな豪華さになります。100円のレトルトカレーに入れたら、「これが850円のカレー!!??」ときっと驚かれると思います。



※応用料理例 カレー(難易度★☆☆) ビーフシチュー(難易度★★☆)

- スパイスと相性抜群の煮込み用ラム肉 ￥700(1人前70g)
ラム(仔羊)はマトンのような強いにおいがなく、スパイスと抜群の相性を見せる、柔らかく煮込むととてもおいしい肉です。これもいつものカレーに入れるだけで素晴らしくおいしいラム肉カレーになるだけでなく、もっと複雑ないろいろな料理に応用可能です。

※応用料理例 ラム肉カレー(難易度★☆☆) 仔羊のクスクス(難易度★★☆)
仔羊のアッシ・パルマンティエ(難易度★★☆)
仔羊のナヴァラン(難易度★★★)

- 季節の焼き野菜セット(6種類・2名様分) ￥750
店主の予想を上回るほどの人気を誇った、定食付け合わせの季節の焼き野菜。実は事前に加熱しておいたり塩をしておいたり、意外と下処理に手間がかかるのですが、その下処理済みのものです。強の弱くらいの火加減で軽く焼き目が付くくらいにソテーしてやるだけで、あの焼き野菜の感じになるように準備してあります。あと実は、冷たい状態でサラダに散らしてドレッシングで食べてもとてもおいしいので、野菜たっぷりのミックスサラダの具材としてどうぞ。

※応用料理例 野菜たっぷりミックスサラダ(難易度★☆☆)
メインディッシュの付け合わせ焼き野菜(難易度★★☆)