

鮭ときんぴらのキッシュ

余った惣菜を活用してオリジナルキッシュに！

【材料】

キッシュベース(H)	500g
パイトルテ3号(BO-5)	8個
きんぴら(ごぼう・人参)	120g
れんこん	32g
鮭	80g
チーズ	40g
三つ葉	適量

【作り方】

- ① キッシュベース(H)を冷蔵庫または流水で解凍する。
- ② 鮭を1～1.5cm角にカットしてソテーしたものときんぴら、チーズをパイトルテ3号(BO-5)に入れる。
- ③ ②に解凍して液状になった①を注ぎ、ソテーしたれんこんを2枚のせ180℃のオーブンで20分焼成。お好みで三つ葉をのせたら完成。

キッシュベース(H)

なめらかな食感で卵と乳の風味が広がるキッシュベース



キューピータマゴ株式会社

商品コード	24445
荷姿	500g / 20袋
保存方法	冷凍 (-18℃以下)
賞味期限	18ヶ月

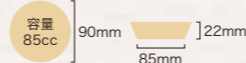
× パイトルテ3号(BO-5)

再加熱しても食感が残るプリゼ生地のパイトルテ



リボン食品株式会社

商品コード	008951
荷姿	120個(3個×20トレイ×2合)
保存方法	常温
賞味期限	6ヶ月



リボン食品の 簡単！おいしい！

RECIPE

コラボレシピ vol.2



チョコレートタルト

カカオの香りが広がる大人な味わいのチョコタルト！

【材料】

ガーナスイート55	200g
クッキータルトココアフラット中(CTC-2F)	15個
生クリーム	180g
牛乳	100g
卵黄	40g
ピスタチオ	適量
アーモンド	適量
岩塩	適量

【作り方】

- ① ガーナスイート55を湯煎で溶かす。
- ② 生クリームと牛乳を60℃まで温めて、①に合わせる。
- ③ 卵黄を合わせてチョコレート生地を仕上げる。
- ④ CTC-2Fにチョコレート生地を約30g充填し160℃のオーブンで約20分焼成する。
- ⑤ 粗熱がとれたら、アーモンドやピスタチオ、岩塩などお好みのトッピングをして完成。

ガーナスイート55

カカオ感・香り・甘さとバランスの取れた味わいでどんなお菓子とも相性抜群



日新化工株式会社

荷姿	2kg × 5
保存方法	冷暗所 (10～22℃)
賞味期限	545日

× クッキータルトココアフラット中(CTC-2F)

甘みのある生地でフラットなフチが人気の個食タイプクッキータルト



リボン食品株式会社

商品コード	010992
荷姿	168個(12個×14トレイ)
保存方法	常温
賞味期限	6ヶ月





リボン食品のシェフのパイ・ラボ

“シェフのパイ・ラボ”は様々な業態のお客様にお使い頂けるよう、ロットや包装形態を工夫したブランドです。より手軽に、高級感と演出力が魅力のパイメニューをお作り頂けます。

多様化

お客様の用途に細かく対応できるよう、様々なサイズ・グレードを揃えております。

小ロット化・品質保持

保管場所にも困らず使いきりやすい小ロット。輸送時の衝撃に耐えられるよう、梱包にも工夫を凝らしています。

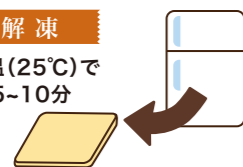
簡易化

専用商品コード「PL～」をお伝え頂くだけで、すぐにパイ・ラボ商品と判断し、スムーズに発注手続きが完了致します。

■パイシート使用手順

解凍

常温(25℃)で5-10分



必要な量だけ取り出して解凍。常温解凍ですぐに使用可能!

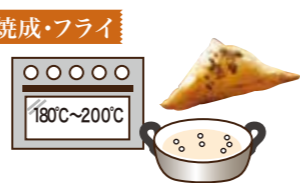
アレンジ



好きな形にカットして、自由自在に簡単アレンジ!

焼成・フライ

180℃~200℃



焼いたり、揚げたりするだけ!

Why? パイの素朴なギモン

パイはなぜ秋冬に愛されるの?

「秋冬といえばパイ料理」そんなイメージを持たれている方も多いのではないのでしょうか。

パイ発祥の地の北ヨーロッパでは、長い冬が続きます。そんな冬の食卓を彩る料理として、パイはとても特別な存在。世界的にも秋の収穫祭からはじまり感謝祭やクリスマスなど、大きなイベントがあるこの季節、アメリカのパンプキンパイやイギリスのミンスパイのように、それぞれにその国を象徴するパイ料理が必ずありますよね。



“食欲の秋”というように、秋からの食材はパイとの相性も抜群。寒くなる季節に、旬の野菜や果物をフィリングにした焼きたてのパイを食べると身も心も温まります。暑い国よりも寒い国でパイ料理が根付いているのも、こういった理由があるのかも知れません。ぜひ皆さんも、秋冬のパイを楽しんでください。

Seasonable 季節のパイ

9月 アップルパイ

りんごの旬が始まる季節。パイ菓子の王道でもある“アップルパイ”はアメリカを代表するデザートで「アップルパイのようにアメリカ的だ(As American as apple pie)」という慣用句があるほど。それぞれの家でお母さん直伝のレシピがあることが多く、まさにアメリカ人にとってのおふくろの味。



10月 パンプキンパイ

10月といえば、ハロウィン。秋の収穫を祝うと共に、悪霊を追い出す古代ケルト人の祭りが起源とされています。ハロウィンのシンボルとして有名な「かぼちゃのお化け」、ジャック・オランタンをかたどった、可愛いパンプキンパイがハロウィンパーティーにはオススメです。



※ レシピや商品についてのお問い合わせはこちらまで

リボン食品株式会社

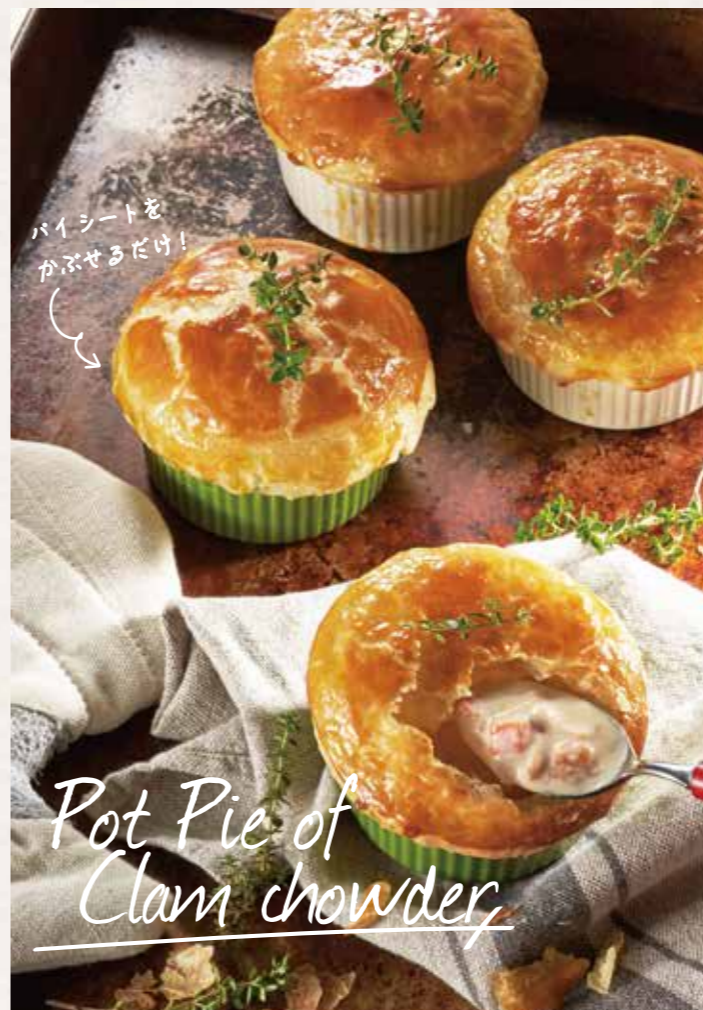
〒532-0035 大阪市淀川区三津屋南3-15-28 TEL.06-6301-6855(代表)

リボン食品ウェブサイト ▶ <http://www.ribbonf.co.jp/>

お問い合わせ先

大阪 TEL.06-6301-6827
東京 TEL.03-5421-7660

名古屋 TEL.06-6301-6871
札幌 TEL.011-784-1750



クラムチャウダーポットパイ

パイシートをのせて焼くだけの簡単パイメニュー!

【材料】

クラムチャウダー 150g
パイシートPL120Φ-06 1枚
卵黄 適量

【作り方】

- ① 器にクラムチャウダーを7~8分目まで入れ、解凍したパイシートをかぶせる。この時しっかりと縁をくっつけることが綺麗に膨らませるポイント!
- ② パイシートの表面に卵黄を塗って180℃で15分焼成。仕上げに200℃で10分焼成すれば完成。

※ 焼成温度と時間はオープンによって異なります。

クラムチャウダー

牛乳ベースのスープに、風味豊かな貝と3種の野菜のクラムチャウダー



エム・シーシー食品株式会社

JANコード 4901012047242
荷姿 150g x 10袋 x 3入 / 2合
保存方法 常温
賞味期限 1年

パイシートPL120Φ-06

手間が省け生地ロスも防げるポットパイに適した丸型シート



リボン食品株式会社

商品コード 009503
重量 29g / 枚
荷姿 30枚 x 9BL
保存方法 冷凍 (-18℃以下)
賞味期限 180日

生地サイズ: 直径 120mm x 2.5mm



オープンアップルパイ

のせて焼くだけの簡単アップルパイ!

【材料】

ドルチェカフェカスタード 500g
パイシートPL210x210x3-04 14枚
アップルプレザーブ 適量

【作り方】

- ① 解凍したパイシートを4分の1にカットする。
- ② りんごをのせる部分にフォークで穴をあけ、中心部にドルチェカフェカスタードを約35g敷く。
- ③ アップルプレザーブ(りんご)を適当なサイズにカットし、②の上にのせる。りんごはお好みでシナモンなどで味をつけても良い。
- ④ パイシートの縁に卵黄を塗り180℃で15分焼成。仕上げに170℃で10分焼成すれば出来上がり。

ドルチェカフェカスタード

卵黄のコクとバニラの香りで仕上げた保存料不使用の本格カスタード



ソントン株式会社

JANコード 4901671821207
荷姿 剣先 500g x 6 (ダンボール入り)
保存方法 30℃以下 (未開封)
賞味期限 120日 (未開封、冷蔵0~10℃保存)

パイシート PL210x210x3-04

様々な料理やデザートに適した使い勝手の良い角型パイシート



リボン食品株式会社

商品コード 009509
重量 135g / 枚
荷姿 15枚 x 6BL
保存方法 冷凍 (-18℃以下)
賞味期限 180日

生地サイズ: 210mm x 210mm x 3mm