



ズッキーニのカルパッチョに、POCKETローストアーモンドをたっぷりトッピング。淡泊な味の野菜のカルパッチョも、アーモンドを加えることでコクと食感のアクセントが加わります。

ズッキーニとアーモンドの カルパッチョ

配合 約 3~4人分

原材料	配合	備考
ズッキーニ 塩、こしょう	1本 適量	
レモン パルミジャーノチーズ	1/2個 10g	
POCKET ロースト アーモンド 100g	10g	正栄食品工業㈱
バッシ EX.バージン オリーブオイル	20g	正栄食品工業㈱

当社取り扱い商品

- POCKET ローストアーモンド 100g
- バッシ エクストラバージンオリーブオイル

製法

- ①ズッキーニを薄くスライスして皿に並べ、塩、こしょうをしてラップをかけて、冷蔵庫で約1時間置く。
- ②レモンは果汁を絞り、皮は黄色い部分だけすりおろす。パルミジャーノチーズもすりおろす。
- ③①に②、アーモンドをまんべんなく散らし、オリーブオイルを回しかける。

備考



チョコレートシロップとマシュマロのピッツァに、アーモンドとサクサクカリカリのバター風味クランブルをトッピングしました。トッピングをのせることで見た目も鮮やかで、食感のアクセントにもなります。

チョコマシュマロピッツァ

配合 約 1枚分

原材料	配合	備考
ピザ生地	1枚	
チョコレートシロップ プティマシュマロ	15g 20g	正栄食品工業(株) (株)エイワ
クランブル バター風味 POCKET ローストアーモンド	3g 3g	正栄食品工業(株) 正栄食品工業(株)

当社取り扱い商品

- チョコレートシロップ
- クランブル バター風味
- POCKET ローストアーモンド
- プティマシュマロ

製法

- ①ピザ生地にチョコレートシロップを塗り、高温のオーブンで回りに軽く焼き色がつくまで焼成する。
- ②マシュマロをのせ、表面がきつね色になるまで焼成する。
- ③クランブルとアーモンドをトッピングする。

備考



チョコレートと相性の良いアーモンドをたっぷりトッピングした、パフェメニューです。POCKETシリーズは、100gのチャック付き少量パックですので、デザートへのトッピングに最適です。

チョコレートパフェ

配合 約 1人分

原材料	配合	備考
チョコレートムース	50g	
ブラウニー	3切	
バナナやいちごなど お好みのフルーツ	3切	
バニラアイス	25g	
チョコレートアイス	25g	
ホイップクリーム	適量	
チョコレートシロップ	適量	正栄食品工業㈱
POCKET ローストアーモンド 100g	適量	正栄食品工業㈱

当社取り扱い商品

- POCKET ローストアーモンド 100g
- チョコレートシロップ

製法

- ①グラスにチョコレートムースを入れて、ブラウニーとフルーツを交互に並べる。
- ②バニラアイスとチョコレートアイスを盛り付け、ホイップクリームを絞る。
- ③チョコレートシロップを回しかけ、POCKET ローストアーモンドをたっぷり振りかける。

備考