

# 今、変幻自在の伝統ガルニが新しい。

百の顔を持つガルニ

## ハッセルバックポテト

1953年スウェーデン発



1953年にストックホルムのレストランの見習いシェフが考案し、スウェーデンの国民食と言われるまでに人気を広まったポテトです。ジャガイモに細い切れ目を入れ焼き上げる、別名アコーデオンポテトとも呼ばれています。切れ目に挟む具材や、トッピングする具材を替えることでまるで違ったおもむきになり、まさに「百の顔を持つガルニ」です。調理内容次第でイチオシー品料理も可能です。

- ・商品名：ハッセルバックポテト
- ・産地：原料バングラディッシュ又は中国加工ベトナム 冷凍品
- ・規格：300g(4個)/袋×8/小箱×4 128個入り/ケース
- ・調理例：冷凍のまま予め160℃に熱したオーブンで約20分焼く。



付け合せだけではもったいない

## ポム・ドフィーヌ

1864年頃 フランス発



ポム・ドフィーヌは歴史が古く1864年頃に創作されました。当時のフランスの王位継承権を持つドーファン王子の妻、ドフィーヌの名がつけられたポテトです。マッシュポテトにシュー生地を混ぜた物でフランス料理の定番ガルニです。やさしくてほっこりした食感はベーコンを巻いたり、グラタンの具にした一品料理でも主役級の存在感を示します。付け合せだけではもったいない応用範囲の広いガルニです。

- ・商品名：ポム・ドフィーヌ
- ・産地：原料バングラディッシュ又は中国加工ベトナム 冷凍品
- ・規格：1個約25g×40個(1kg)入り/袋×8 320個入り/ケース
- ・調理例：冷凍のまま約170～180℃の油で約4分揚げる。



名脇役も主役もこなすグレモノ。

※継続メニューにご利用の際は、安定供給のため事前に期間と数量のご予定を営業にご相談ください。