

フランス・ドフィーネ地方の伝統郷土料理

# ドフィノワーズグラタン2種

①ポテト

②ポテト&パンプキン



そのままオーブン、手間はわずか

①ドフィノワーズグラタン(ポテト)

クリーミーなジャガイモの風味でフランス、ドフィーネ地方のオーソドックスな郷土料理が味わえます。手間ヒマかかる料理を冷凍のままオーブン加熱でお手軽に。一品、宴会料理やガルニに。

- ・規格: 1パック約 450g 縦約 8cm×横 17cm×高さ約 3cm 8パック×2合 16パック入り/甲
- ・産地: 原料中国またはバングラディッシュ 加工ベトナム 冷凍品(軽く加熱してあります)

②ドフィノワーズグラタン(ポテト&パンプキン)

①のポテトの間にカボチャと香草(タイム)を挟み込みました。クリーミーな味わいで色の変化も楽しめます。手間ヒマかかる料理を冷凍のままオーブン加熱でお手軽に。一品、宴会料理やガルニに。

- ・規格: 1パック約 470g 縦約 8cm×横 17cm×高さ約 4cm 8パック×2合 16パック入り/甲
- ・産地: 原料中国またはバングラディッシュ 加工ベトナム 冷凍品(軽く加熱してあります)



●調理例 A: 冷凍のまま約 170℃のオーブンで約 15~20 分加熱(温度時間は目安です)。底がくっつかないようにクッキングシートを敷きます。加熱後 15 分位冷ましてからカットすると形がくずれにくくなります。

●調理例 B: 上記のオーブン加熱の後室温で冷まし、冷蔵庫で 1 時間以上冷やすとさらにカットや調理がしやすくなります。この後電子レンジ(500W)なら約 20 秒。油調は約 170℃で約 2 分揚げる。ミートソース、マヨネーズなどをトッピングしてグラタンや宴会料理などに。またオードブルや串など、いろいろなバリエーションでご利用いただけます。



★在庫確認条件。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。

★各商品の詳細はお気軽に営業までお問い合わせください

