

サラダNo.1企業がサラダ料理の最新トレンドを毎月発信

今年の春は「アートウィッチ」に挑戦

鮮やかな色合いで断面がまるでアート！SNSで思わずシェア♡
難易度別のレシピで、料理初心者さんからプロまで挑戦できる！

本ニュースレターは、サラダNo.1企業を目指すケンコーマヨネーズが、季節やトレンドに合わせた最新のサラダ料理(アートウィッチ)をお届けします。

「アートウィッチ」とは？

アートウィッチとは断面をアートのようにデザインし、見た瞬間に伝わるボリューム感、鮮やかな色合いと美しい模様でインパクト抜群なサンドイッチのこと。具材の選び方、並べ方にこだわることで、仕上がりが全く違うものになります。食感を楽しんだり、見た目を凝ってみたりと…こだわればこだわるほど、どんどん進化を遂げていくアートウィッチ。SNS映えも抜群で、ピクニックなどにもおすすめのアートウィッチをぜひ一度作ってみてはいかがでしょうか？

※アートウィッチはケンコーマヨネーズ株式会社の登録商標です。



レベル1 (★)



＜たまごとフレッシュ野菜＞

▼レベル1：定番具材で魅せる！アートウィッチ

ハム、たまご、レタス…中身は定番なのに、具材の切り方、並べ方を工夫するだけで、簡単に目を引く一品に。

▼レベル2：一手間加えて自分だけのアートウィッチ

普通のサンドイッチじゃ物足りない…パンを最後に揚げるなど一手間加えることで、一味違った味わいを楽しむ！

▼レベル3：豪快アートウィッチタワー

一つの食材を豪快に使い、その食材を究極に楽しむ！思わず二度見してしまうフォトジェニックメニュー。

詳しくは下記URLへ

<http://www.kenkomayo.co.jp/salad/trend/artwich>



レベル2 (★★)



＜ポロネーゼポテトのコロッケ風＞

レベル3 (★★★)



＜EGG TOWER＞



＜PASTA TOWER＞

番外編：もはやサンドイッチじゃない！？ケーキみたいなアートウィッチ



<5色で魅せる スモーガストルタ>



<つぶつぶ明太子と厚焼き卵>

もはやサンドイッチに見えない、ケーキのような見た目のアートウィッチ。切ってみると、野菜やたまごのカラフルな断面が楽しめます。

パーティーで、おもてなし料理として出せば、主役級に「映える」こと間違いなしです！

調理する時間はないけれど食べてみたい、そんなあなたには！

クワトロタマゴのアートウィッチ

だし巻き卵、タマゴサラダ、煮卵、薄焼き卵と4種類の「タマゴ」を使ったタマゴづくしのサンドイッチです。

タマゴの味が堪能できるように、上品な和風味に仕上げました。

- 価格 : 432円/1個(税込)
- 販売期間 : 現在発売中～
- 販売店舗 : SAROUND 小田急百貨店新宿店



「SAROUND 小田急百貨店新宿店」 2月21日(水) OPEN!

2018年2月21日(水)に「Salad Cafe 小田急百貨店新宿店」を新ブランド『SAROUND』としてリニューアルオープンしました！

『SAROUND』では、その日の気分や食シーンにあわせて選んでいただけるよう、主菜からおつまみ、デザートまで、和・洋、肉類・魚介類と多彩なサラダを販売♪ また、ゆとりと健康に意識をむけるOLさんにぴったりな500kcal前後のメニューを展開する“AROUND500”コーナーでは、たっぷりの野菜と豆腐ハンバーグをつかったお弁当や、色鮮やかなサンドイッチなど、見た目もお腹も満足いただける商品を発売中！

■店舗情報、おすすめ商品はこちら：

http://www.salad-cafe.com/shop/shop/odakyu_shinjyuku.html



SAROUND
BY SALAD CAFE



まずはプロに学んでみたい、そんなあなたには！

料理教室「キッチンスペース831」がおすすめ！

ケンコーマヨネーズ株式会社のメニュー開発担当者が講師となり、野菜を使った料理の他、盛り付けのワンポイント等をお伝えしています。アットホームな雰囲気でお話を楽しみながらレッスンを受けていただけます。

<参加受付中のレッスン>

「作ってみたい！フォトジェニックメニュー」

5月～6月の期間で全6回開催 各回定員5名 参加費：5,800円(税込)

※定員に達した場合は、キャンセル待ちとなります。

■詳細はこちら：<https://cookpad-cooking-school.com/schools/10521>

