

チーズタルト

メレンゲを混ぜるだけで爽やかなチーズタルトに！

[材料]

NKフロマージュカスター	ド(レモン)	1kg
卵白	100g	
クッキータルトフラット2L(CT-F2L)	17個	
フランボワーズ	適量	
ブルーベリー	適量	
レモン	適量	
ミント	適量	
ディル	適量	

[作り方]

- ① 卵白をツノが立つまで泡立てメレンゲをつくる。
- ② NKフロマージュカスター(レモン)とメレンゲを合わせる。
- ③ クッキータルトフラット2L(CT-F2L)に②を流し込む。
- ④ 200°Cで8~10分焼成する。
- ⑤ 粗熱がとれたらブルーベリーやフランボワーズなどお好みのフルーツを盛り付けて完成。

NK フロマージュカスター (レモン)

クリームチーズのコクと
レモンの爽やかなカスตารド



日新化工株式会社

荷姿	1kg ピロー包装 ×6
保存方法	冷蔵 (3~7°C)
賞味期限	60 日 (未開封)

× クッキータルトフラット2L (CT-F2L)

フラットなチーが人気の
クッキータルトの大きめサイズ



リボン食品株式会社

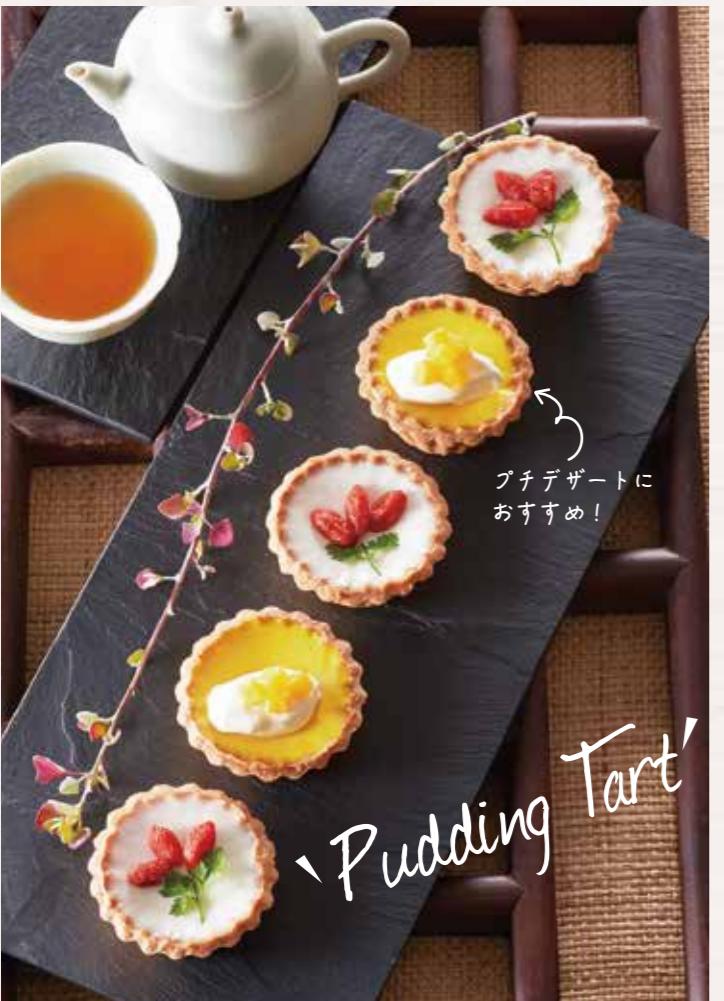
商品コード	010097
荷姿	168 個 (12 個 ×14 トレー)
保存方法	常温
賞味期限	6 ヶ月

容量	53cc
	74mm [23mm]
	60mm

リボン食品の 簡単！おいしい！

RECIPE

コラボレシピ vol. 1



杏仁豆腐とマンゴーのタルト

杏仁豆腐とマンゴープリンの素を使えば、簡単にアジアンスイーツに！

[材料]

MORIYAMA杏仁豆腐	500ml
MORIYAMAマンゴープリン	500ml
クッキータルト小(CT-3)	各35個
クコの実	適量
セルフィュー	適量
マンゴー	適量

[作り方]

- ① 杏仁豆腐・マンゴープリンをパッケージのまま 80°Cで5分~6分湯せんして液状にする。
- ② クッキータルト小(CT-3)に①を流し込む。
- ③ 冷蔵庫で冷やし固めたら、クコの実やマンゴーなどお好みのトッピングをして完成。

MORIYAMA 杏仁豆腐・マンゴープリン

コクのある味わいと
なめらかな食感が特徴



守山乳業株式会社

JANコード	4902837105513(杏仁豆腐)
	4902837105810(マンゴープリン)
荷姿	500ml / 12 本
保存方法	常温

賞味期限 180 日 (未開封)

× クッキータルト小(CT-3)

甘みのある個食タイプの
クッキータルト



リボン食品株式会社

商品コード	010010
荷姿	432 個 (24 個 ×18 トレー)
保存方法	常温
賞味期限	6 ヶ月

容量	13.5cc
	47mm [18mm]
	30mm



リボン食品の パイシェルシリーズ

2017年に発売30周年を迎えた、リボン食品のパイシェル(焼成パイ&クッキー)シリーズ。

私たちのこだわりの商品は、お客様の時間と手間を省けるお助け商材として支持されております。

愛される3つの理由！



試行錯誤されたサイズ感

用途に合わせ使いやすさを研究し、時代のニーズに合わせて開発しています。



豊富なラインアップ

パイ生地やクッキー生地を使用し、様々な食感・サイズ・味を揃えています。



ひとつ一つまごころを込めた品質

形や焼き色の微妙な違いは、品質・食感にこだわり丁寧に作られている証です。



History パイの歴史

パイはただの器だった！？

パイの誕生には色々な説がありますが、古代エジプトの国王ラムセス3世の宮殿の壁画に粉と水で作られた食べ物が描かれており、これがパイの起源であるとも言われています。

現代のパイと比較的近いものが誕生しているのは、中世ヨーロッパ時代。当時は、食材を入れ、窯で焼くことができる唯一の耐熱性“容器”でした。保存や収納にも優れているとされ、パイは食べ物を乾燥させずに持ち運べる便利な道具扱いだったようです。

容器という扱いのため、残ったパイ生地は料理にとろみをつけるための「つなぎ」や「ルー」として再利用されたと伝えられています。今やそんなパイが、美味しい料理の一部として欠かせない存在になっているなんて不思議ですよね。



弊社制作のパイ書籍では様々なパイ情報を掲載しております。

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)

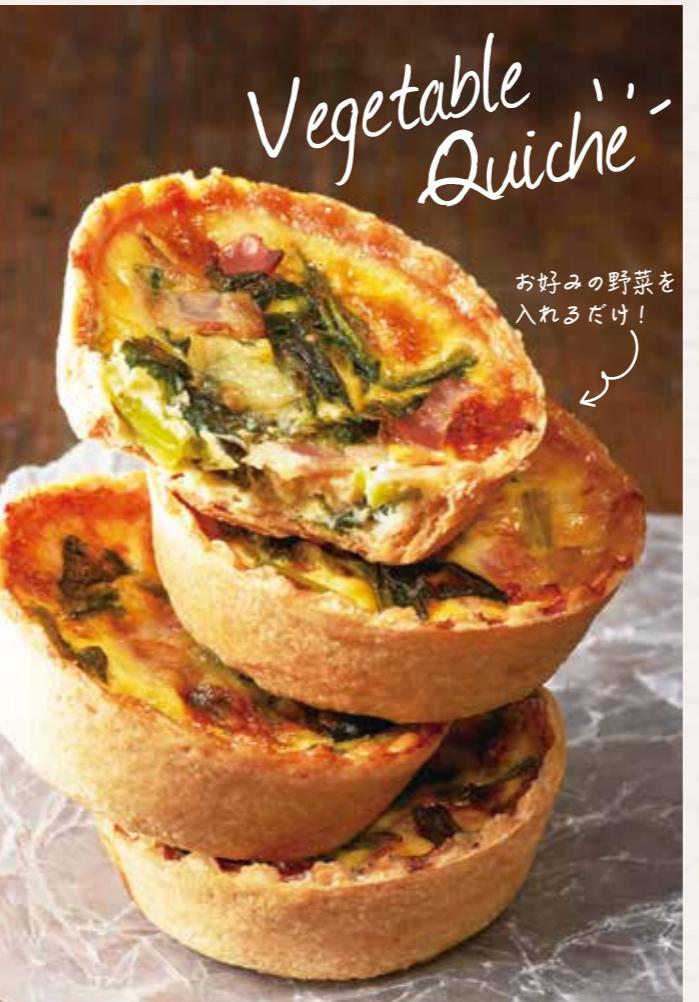
リボン食品ウェブサイト ▶ <http://www.ribbonf.co.jp/>

お問い合わせ先

大阪 TEL.06-6301-6827 名古屋 TEL.06-6301-6871
東京 TEL.03-5421-7660 札幌 TEL.011-784-1750

2017.04.2

Collaboration Recipe



ほうれん草のキッシュ

パイ惣菜の王道を手早く簡単に！

[材料]

- | | |
|--------------|-------|
| キッシュベース(H) | 500g |
| パイタルト大(PT-1) | 16個 |
| ほうれん草 | .275g |
| ベーコン | .80g |
| チーズ | .80g |
- ① キッシュベース(H)を冷蔵庫または流水で解凍する。
② ほうれん草とベーコンを一口大にカットし、炒めたものとチーズをパイタルト大(PT-1)にいれる。
③ ②に解凍して液状になった①を注ぎ、180℃のオーブンで20分焼成したら出来上がり。

[作り方]

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°C以下)
賞味期限 18ヶ月

パイタルト大 (PT-1)

甘みがなく素材の味を引き出す個食タイプのパイタルト



リボン食品株式会社

商品コード 010011
荷姿 168個 (12個×14トレー)
保存方法 常温
賞味期限 6ヶ月

容量 55cc
74mm [27mm]
60mm

Seasonable 季節のパイ

4月 ポワソンダブリル



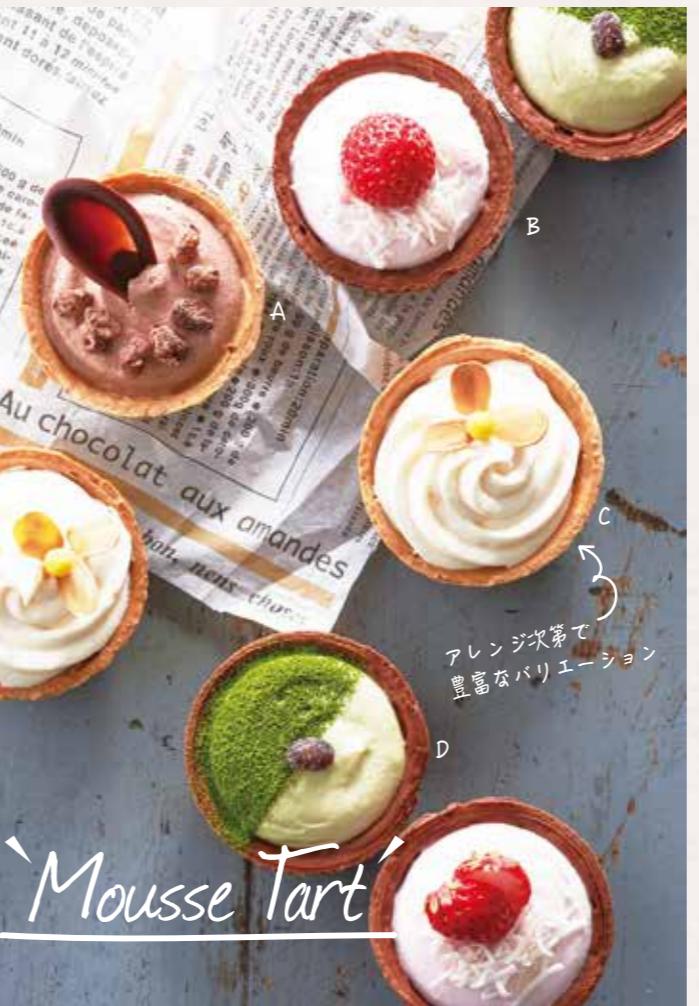
フランスでは4月1日のエイプリルフールをポワソン・ダブルル[4月の魚]といい、この日に魚の形のパイ菓子を食べたり、魚の形の紙をこっそり相手の背中に貼るいたずらをしたりするそうです。名前の由来は諸説あり、この季節にサバが簡単に獲れることからといわれています。



5月 キッシュ

お外へのお出かけに最適な気候の5月。そら豆、アスパラ、バブリカなど沢山の旬野菜を使った色鮮やかなキッシュを持って、晴天日のピクニックにいかがですか？お好きな具材を入れただけで簡単にオリジナルの味が作れることもキッシュの魅力です！

Collaboration Recipe



4種のムースタルト

牛乳と混ぜるだけで4種のカラフルデザートの完成！

[材料]

- | | |
|--------------------------|------|
| ムースの素 | 250g |
| 牛乳 | 1ℓ |
| クッキータルトフラット中(CT-2F) | 各60個 |
| もしくは | |
| クッキータルトコアフラット中(CTC-2F) | 各60個 |
| (盛り付け) | |
| A. ショコラ味 グラノーラチョコ+チョコレート | |
| B. いちご味 ココナッツフレーク+いちご | |
| C. バニラ味 アーモンドスライス+ミモザ | |
| D. 抹茶味 抹茶パウダー+甘納豆 | |

[作り方]

- 冷たい牛乳1ℓにムースの素1袋を入れ、泡立て器や電動ミキサー等でねばりが出るまで泡立てる。(目安3分)
- ①を絞り袋やスプーンでクッキータルトフラット中(CT-2F)、クッキータルトコアフラット中(CTC-2F)に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 最後に、いちごやアーモンドなどお好きなトッピングをすると完成。

冷たい牛乳でつくるムースの素

冷たい牛乳にまぜるだけのふわっと軽い食感のムース



伊那食品工業株式会社

商品コード 236000(いちご)・236100(バニラ)
236300(ショコラ)・236200(抹茶)
荷姿 250g × 20袋入
保存方法 常温
賞味期限 10ヶ月

クッキータルトフラット中 (CT-2F) クッキータルトコアフラット中 (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 010894(CT-2F)・010992(CTC-2F)
荷姿 168個 (12個×14トレー)
保存方法 常温
賞味期限 6ヶ月

容量 35cc
63mm [23mm]
43mm