



バジル香るハレ

12月はクリスマスや忘年会など、ごちそうメニューの需要が高まる季節です。華やかな料理に、ハッとするような緑のアクセントと豊かな香りを添えてみませんか？一般的には夏のイメージが強い生バジルですが、冬でもフレッシュな状態でご提供できるのがマルマサフードの強みです。特別な日の食卓をさらに引き立てる、おすすめメニューをご紹介します。

最後のひと工夫に、バジル

生バジルを最後に添えるだけで、料理がぐっと華やかな印象に。



カプレーゼ

ミニトマト・モッツアレラ・生バジルを組み合わせた、一口サイズのカプレーゼ。ピックを添えるだけでパーティー感が高まり、クリスマスや忘年会にぴったりの前菜です。



サラダロール・カルパッチョ

好きな具材を自由に包んで楽しむ、新しいスタイルのカルパッチョ。生バジルを合わせることで、魚や野菜それぞれの味わいが引き立ちます。



トマト麺withバジル&チーズ

ラーメンも、ひと工夫でごちそうメニューに。トマトの旨味とチーズのコク、海鮮を合わせて華やかさをプラス。生バジルが彩りと爽やかな香りを添え、特別な一杯に仕上げます。

クリスマスツリーピザ

【使用青果例】 バジル、ミニトマト、ブロッコリー、れんこん、パプリカ

【調理時間】 約25分

【材料】2人分

・シンプルなマルゲリータ	1枚	・れんこん（薄切り）	6枚
・バジル	6～8枚	・ブラックオリーブ	適量
・ブロッコリー	6房	・星形パプリカ	1枚
・カラフルミニトマト	10個		

【作り方】

- ①ブロッコリーは小房に分けてゆでます。れんこんは薄切りにしてゆで、雪の結晶の形に切ります。
- ②シンプルなマルゲリータを用意し、クリスマスツリーの形になるようにカットします。
- ③バジルと一緒に好みの野菜などをトッピングします。パプリカを星形にし、飾って完成です。

【使用した青果の特徴】

バジル



爽やかな香りと鮮やかな緑色が特徴のハーブです。葉をそのまま添えるだけで、料理に華やかさをプラス。さまざまな料理に取り入れやすく、仕上げのアクセントとして活躍します。弊社では、冬でも生バジルを安定供給しております。ご興味ございましたら、お気軽にお問い合わせください。



いつものピザも、カット次第でクリスマスツリーに大変身！生バジルをトッピングすると、香りもしっかり楽しめるピザに。お子様にもうれしい一皿です。

旬野菜のオーブン焼き

【使用青果例】 れんこん、かぶ、トレビス、赤・黄パプリカ、アスパラガス、さつまいも、タイム

【調理時間】 約20分

【材料】 2人分

・ れんこん	3枚	・ アスパラガス	3本
・ さつまいも	3枚	・ オリーブオイル	大さじ2
・ かぶ	1個	・ 塩	適量
・ トレビス	1/4個	・ こしょう	適量
・ 赤・黄パプリカ	1/4個ずつ	・ タイム	適量

【作り方】

- ①すべての野菜を食べやすい大きさに切ります。
- ②野菜にオリーブオイル、塩を振ります。
- ③180度オーブンで20～30分ほど焼きます。
- ④器にバランスよく盛り付け、タイムを添えて完成です。

【使用した青果の特徴】

れんこん

れんこんは、産地や品種によって「シャキシャキ」か「モチモチ」か、その食感が大きく変わります。シャキシャキ感が強い品種は、炒め物やきんぴらに、もちもち品種は、火を通すとホクホク・糸引きが良く口当たりになり、すりおろしや煮物に向いています。



旬の野菜たちをオーブンでじっくり焼き上げました。うまみがぎゅっと閉じ込められ、野菜の甘さが感じられます。厚めに切ったれんこんはしっかり加熱するとホクホクとした食感になります。