



すぐ
使える
に
かける
本
バター

400g
バターオイル67.5%
植物油脂32%を
使用しています

すぐ使える かける本バター

バター本来の甘みとコクを凝縮しました。
常温で液状なので、使いたいときにすぐに使えます。
冷蔵保存も、カットの手間も不要です。かける、塗る、混ぜる、炒める、
さまざまな調理方法で豊かなバター風味をお楽しみください。

パッケージ中のイラストはイメージです。



豊かな「バター風味」に
こだわりました。

かけるだけじゃない！ 4つの使い方で広がるレシピ

パンに、お菓子里に、お料理に。
バターのように溶かす手間がなく、すぐに使える特長を活かし、
さまざまな調理のシーンで活躍します。

かける

料理の仕上げやスープの風味付けに
ひと振りすると、ぐっと味に深みが増します。
パンやお菓子里は上品なバター風味が増すとともに、
つやのある美しい仕上がりになります。

塗る

焼成前の生地や焼き立てのパンに塗ると、
表面にしみ込んでいき、
バターリッチな風味が広がります。

混ぜる

ソースやドレッシング、パンのフィリングに混ぜ合わせると、
風味のグレードアップにつながります。
冷えても固まらないため、
冷製メニューののどごしがなめらかになります。

炒める

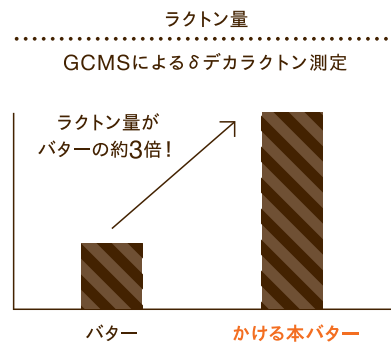
肉や魚、野菜などのソテーに使うと、
かける本バターならではの香ばしい一品に仕上がります。
水分とタンパク質を含まないオイルだから焦げ付かず、
アヒージョなどの揚げ焼きにも適しています。

おいしさと便利さで群を抜く、 かける本バターをおすすめする理由

1
point

香料は一切使わずに、 バター本来の甘みとコクを凝縮

オランダ産バターオイル67.5%、
植物油脂32%を使用しています。
乳脂肪からラクトン*を多く含む部分を凝縮し、
風味の鍵となるラクトンをバターの約3倍含んでいます。
*ラクトンとは、バターなどの乳製品や桃などのフルーツ、
ジャスミンなどの花といった多くのものに広く含まれる香気成分。
フルーティーな甘みのある風味が特徴です。



2
point

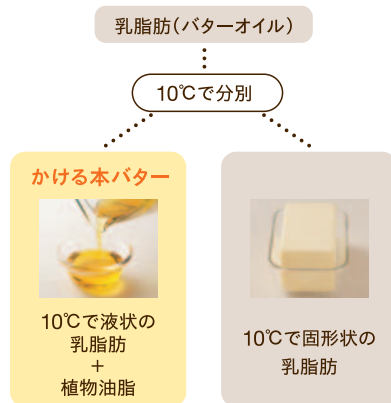
いつでもどこでも、 使いたいときすぐに使える

常温で液状だから

融点の低い、乳脂肪(バターオイル)を取り出し、
なたね油などの植物油脂をブレンドしました。
常温で液状、チルド帯でも結晶化しにくいのが特長です。

常温で保管できるから

冷蔵保存が不要なので、催事やキッチンカー、
アウトドアなど、さまざまなシーンで手軽に使えます。
*直射日光を避け、涼しい場所で保管してください。



3
point

酸化を防ぐ、鮮度キープボトル

二重構造のボトルで、中身と空気の接触を減少させ、
鮮度保持力を高めています。
酸化を気にせず、いつでも気軽にお使いいただけます。



製品仕様 [すぐに使える かける本バター]

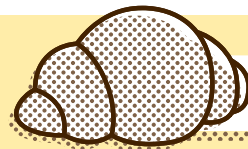
- 名称 乳等を主要原料とする食品
 入目荷姿 4.8kg ダンボール箱 (400gボトル×12本)
 保存方法 直射日光を避け、涼しい場所で保管
 使用上の注意
- 開封後はお早めにご使用下さい。
 - 低温保管時は、油脂の一部が結晶化することがありますが、品質上問題ありません。室温に戻すことでご使用いただけます。
 - 油は加熱しすぎると発煙、発火します。加熱の際は、その場を離れないで下さい。

レシピ使用製品 [アトラクトリッチ]

- バターの濃厚なコクにこだわったハイコンパウンド素材です。
 (バター25%含有、総乳脂肪量50.5%)
 食品添加物は配合しておりません。
- 5kg ダンボール箱 (500g アルミパーチ包装×10個)
 - 10kg ダンボール箱



豊かなバター風味のオイル。常温で保存できるので、



西川シェフ提案パンレシピ

かける本バターでグッと味に深さができます。

「かける本バターは乳そのものの上品な風味をしているので、パンや料理に使いやすい」と神戸、サ・マーシュの西川功晃シェフ。バターのように溶かす手間がなく、すぐに使える特長を活かし、料理の仕上げにかけたり、パン生地に塗ったりと様々な可能性を教えてくださいました。



西川 功晃 シェフ

神戸のベーカリー「パンと暮らしの店 Ca marche」オーナーシェフ。広島アンデルセン、オーボン・ヴュータン、ピゴの店を経て、渡仏。神戸のレストランコムシノワの莊司索オーナーに会い、1996年、莊司氏とともにブランジェリーコムシノワをオープン。2010年にサ・マーシュをオープンしたのち、2018年に一度お店を休業し、リニューアル。原点に立ち返って、再開後はほぼ一人でパンを焼き、奥様の文さんと二人三脚で、日常に寄り添ったシンプルなパンを提供している。



基本の

パン・ブリエ PAIN BRIE

.....ひとつの生地から編み出される様々なおいしさ。.....

配合		製法	
中力粉	1000g	発酵生地	200g
グラニュー糖	30g	ミキシング	L6H4 ↓(油脂)L2H2
食塩	15g	アトラクトリッチ	30g
セミドライイースト	5(冬)/3(夏)g	捏上温度	24℃
脱脂粉乳	30g	水	660g
		発酵	30分でパンチ→すぐに冷蔵(5℃)、12時間
		かける本バター	適量
		分割～焼成までは下記参照	

パン・ブリエ
基本生地使用

ルーレ・ブリエ

パン・ブリエ生地を細長くのして、かける本バターを塗って焼いたルーレ・ブリエ。塩とバターの風味が後引くおいしさ。



製法	
分割	250g 端を細長く丸める。
ベンチタイム	40分
成形	① 伸ばしながらガスを抜き、テーブルに並べる。 ② 表面にかける本バターを塗り、半分に折る。 ③ 表面に霧吹きをして、下から巻き上げる。 ④ 巻き終わりの端は底につける。
二次発酵	30分
焼成	焼成前、表面にかける本バターを塗り塩をかける。 上火250℃/下火220℃ 15分 焼成後すぐに、表面にかける本バターを塗る。

塗る



成形時、かける本バターを塗って、生地を巻くと、焼き上がりの断面がキレイに仕上がる。



焼成後も熱いうちにかける本バターを塗ることで、パンにしみ込みカリッとした食感に。

パン・ブリエ
基本生地使用

レシピ 2

じゃがいもとベーコンとチーズの パンファルスイ

ごろごろじゃがいもとごろごろベーコンをたっぷり詰め込んだ見た目がかわいなお食事パン。

製法	
分割	80g 丸め
ベンチタイム	40分
成形	生地を伸ばし、以下具材にかける本バターを混ぜて包む。 蒸したじゃがいも 40g MIXチーズ 20g 刻みベーコン 20g 刻みパセリ 2g
二次発酵	30分
焼成	表面にかける本バターを塗り、中央をハサミでカットする。 上火250℃/下火220℃ 15分 焼成後、カットした部分にかける本バターを注ぐ。



混ぜる



具材にかける本バターを混ぜて、ボディ感を出す。



焼成後、熱いうちにかける本バターを注入。クラムにしみ込み、ジューシーな味わいに。

かける



塗る



かける本バターをたっぷり塗って、焼成。



焼成後、熱いうちにかける本バターを塗って、ジューシーさを。

パン・ブリエ
基本生地使用

レシピ 3

ガレット・バターコーン

丸く平たいガレットにはみずみずしいコーンがぎっしり。かける本バターを焼成前と後に塗ることで、表面がカリッとした食感となり、中のもちもち感とのコントラストを楽しめます。

製法	
混合	パン・ブリエ生地1kgに対してヨーグルト200gを混ぜ込み、ミキシング。その生地1kgに対して、コーン粒300gを混ぜる。
分割	300g 軽く丸めて継ぎ目を上にして置く。
ベンチタイム	40分
成形	軽く丸めて継ぎ目を上にしてシートの上に並べる。
二次発酵	30分
焼成	焼成前に表面にかける本バターを塗り、軽く塩をかけておく。 上火250℃/下火220℃ 15分 焼成後すぐに表面にかける本バターを塗る。

レシピ 4

たまごとお野菜のタルティーヌ

薄くスライスしたパン・ド・カンパーニュにグリルしたごろごろ野菜と卵をトッピング。オープンで焼く前と後にかける本バターをかけることで、バターの上品な香りが際立ち、満足感ある1品メニューに。



かける



タルティーヌの具材をトッピングした後にかける本バターをかけて、つやを出す。



焼成後にもかける本バターを回しかけて、風味付け。

さまざまな食のシーンで気軽にお使いいただけます。



ミヨシ提案菓子レシピ 澄ましバターの代わりにお使いいただけます。液状のため、風味や食感に特長のある菓子に仕上がります。



バター風味香るシフォンケーキ

バター風味が香り、しっとりとした食感に。

材料	a	b
(アルミシフォン型) 上直径170mm、 淵高さ85mm	卵黄 …………… 60g	強力粉 …………… 30g
	グラニュー糖 …………… 25g	薄力粉 …………… 30g
	かける本バター …………… 30g	B.P. …………… 1.8g
	水 …………… 18g	c
	食塩 …………… 0.3g	卵白 …………… 140g
	レモンゼスト …………… 3g	グラニュー糖 …………… 65g

- 下準備**
- 卵は卵黄と卵白に分け、卵白は冷蔵庫で冷やしておく。
 - 強力粉、薄力粉、B.P.は一緒にふるっておく。

- 製法**
- 1 aをボウルに入れ、ホイッパーの線が残る程度までよく混ぜる。卵黄はフシにならないよう、よくほくしておいたものを使う。
 - 2 bを加え、ダマがなくなるまで混ぜる。
 - 3 別のボウルでcを使いメレンゲを作る。キメが細かくツヤがあり、泡立て器を持ち上げるとメレンゲの先がゆるやかにおじぎをする程度まで泡立てる。(比重0.18~0.20)
 - 4 2に3のメレンゲをひとつくい加え、泡立て器でムラがなくなるまでしっかり混ぜ合わせる。
 - 5 残りのメレンゲを2~3回に分けて加え、さっくりと混ぜ合わせる。
 - 6 型に生地を流し入れる。
 - 7 170~180°Cのオーブンで約30分焼成する。
 - 8 型を逆さにして冷まし、完全に冷めてから型から外す。



すくって食べるレアスイートポテト

冷やしてもやわらかく、口溶けの良いレア食感に。

材料	a	b
(約8個分)	さつまいもペースト …………… 200g	グラニュー糖 …………… 70g
		アーモンドプードル …………… 7g
		食塩 …………… 0.4g
	c	d
	かける本バター …………… 40g	牛乳 …………… 100g
	卵黄 …………… 6g	バニラオイル …………… 0.2g
	ブランデー …………… 2g	スポンジケーキ …………… 適量

- 下準備**
- さつまいもは湿らせたキッチンペーパーで包み、アルミホイルで包んで、余熱なし160°C設定のオーブンで90分焼成し、粗熱が取れたら裏漉してペースト状にしておく。(焼き芋を裏漉したものでも可)
 - アーモンドプードルはローストしておく。
 - スポンジケーキを1cmの厚さにスライスし、カップの底と同じくらいの丸抜型で抜いておく。

- 製法**
- 1 aにbを加えてよく練り合わせる。
 - 2 1にcを加えて生地がなめらかな状態になるまで混ぜ合わせる。
 - 3 2にdをダマが出来ないように加えながら、生地を混ぜ合わせる。
 - 4 カップに抜いたスポンジケーキを入れ、3の生地を50g絞る。
 - 5 220°Cのオーブンで20分焼成する。
 - 6 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。



バター醤油チキンソテー

火の通りにくい鶏肉でも焦げ付くことなく仕上がります。

材料		a
(2人分)	鶏もも肉 …………… 2枚	かける本バター …………… 大さじ1/2
	塩、こしょう …………… 適量	レモン汁 …………… 大さじ1/2
	レモン …………… 1/2個	しょうゆ …………… 小さじ1
	かける本バター …………… 大さじ1	

- 下準備** 鶏肉は冷蔵庫から出して15~20分間おいておく。

- 製法**
- 1 レモンは1枚輪切りにした後、半月切りにしておき、残りは絞る。
 - 2 鶏肉は全体にしっかりとめに塩こしょうをする。温めたフライパンにかける本バターを入れ、鶏肉を皮面から入れたら弱火にし、ヘラで押し付けながら15~20分間焼く。
 - 3 しっかり焼き目がついたら裏返し、弱めの中火で5分間ほど焼く。余分な油をペーパータオルで拭き取る。
 - 4 aを入れてよく絡める。
 - 5 お皿に盛り付けてレモンを添える。



じゅわっと食感のフレンチトースト

フレンチ液に加えると、じゅわっとした食感に。ジャムや餡に加えると、コク深くなめらかな舌ざわりに。



バターアヒージョ

バター本来の甘みとコクでしっかりとした食べごたえに。

材料			
(1皿分)	かける本バター …………… 100g	白ワイン …………… 15g	にんにく …………… 2g
	ブラックタイガー …………… 10尾	食塩 …………… 1g	白胡椒 …………… 0.1g
	マッシュルーム …………… 5個	鷹の爪 …………… 1本	パセリ …………… 適量
	ミニトマト …………… 5個	ローレル …………… 1枚	

- 製法**
- 1 ブラックタイガーの殻を剥き、背ワタを取る。
 - 2 鍋にかける本バターと殻を加えて弱火で5分加熱し、風味を油に移す。加熱後は殻を取り除く。
 - 3 マッシュルームとミニトマトを半分に切る。にんにくはみじん切りにする。
 - 4 ポウルにブラックタイガー、マッシュルーム、白ワイン、食塩を入れ、揉みこむ。
 - 5 2に鷹の爪、ローレル、にんにくを加えて加熱する。
 - 6 5に4を加え、弱火で2分加熱する。
 - 7 トマトを加え、弱火で2分加熱する。
 - 8 白胡椒を加え、パセリを散らす。



混ぜる

混ぜる

かける

炒める

煮込む

混ぜる

混ぜる

材料	フレンチ液	いちごジャムフィリング
(6枚切り食パン 4枚分)	かける本バター …………… 25g	いちごジャム …………… 100g
	牛乳 …………… 50g	かける本バター …………… 5g
	全卵 …………… 100g	
	はちみつ …………… 15g	
	グラニュー糖 …………… 50g	

- 製法**
- 1 フレンチ液の材料をよく混ぜ合わせる。
 - 2 食パンを適宜カットし、フレンチ液に浸す。
 - 3 170°Cで10分焼成する。
 - 4 いちごジャムとかける本バターを混ぜ、ジャムフィリングを作る。
 - 5 お皿やカップに盛り付ける。

アレンジ例 食パンのカットを小さくしてカップに入れれば、おしゃれなテイクアウトメニューに!

