

\\ プリマハムの従業員が伝授! //

# おいしく見える 盛りつけ方

毎日の暮らしのなかのさまざまなイベントは、食のちょっとした工夫でもっと楽しくなるものです。特別な食材ではなく、普段お使いの商品で、もっとおいしく、もっと楽しくなる盛りつけ方を、プリマハム(株)の従業員がご紹介します!



レシピはこちら!



## ウイナーのおしゃれ太巻き

- 1 すし飯に赤、黄、緑の食材を添えることがポイント!色合いが美しくなります。
- 2 具材をのせる部分のすし飯を少しへこませると、巻くときに安定して具が中心にまとまります。
- 3 そのまま切らずにお召上がりいただいても、3cmくらいに切り、断面を見せて華やかに!



お花見

## ハムとチーズのロールサンド弁当

レシピはこちら!



- 1 ラップにサンドイッチ用食パンを置き、のりスライス→チーズ→ロースハム→マヨネーズ→きゅうり・パプリカの順にのせます。
- 2 きゅうり・パプリカを芯にして巻き、ラップの端をくるりと巻いて留めます。
- 3 うず巻き模様がかわいらしいロールサンドの完成!



関東量販部  
小濱 宏彦

フードサービス事業部  
松田 有記



ハロウィン

ハンバーグと  
かぼちゃピラフの  
ハロウィンプレート

レシピは  
こちら!



- 1 炊き上がったかぼちゃピラフの上にハンバーグをのせます。
- 2 スライスチーズはコウモリやオバケなどハロウィンらしい形に。
- 3 ベーコン、サラダ、黒オリーブをのせてでき上がり!



レシピは  
こちら!

牛肉と根菜の  
味噌漬け

- 1 一晩味噌に漬けて焼いた牛肉・野菜をバランスよく器に盛っていきます。
- 2 ベビーリーフなどの添え野菜とお好みでからしを添えます。
- 3 盛りつけて気をつけておきたいのが、お皿の白い部分を残すことです。

