

Fond de homard

フォン・ド・オマール



丸善食品工業株式会社
MARUZEN FOOD INDUSTRY CO., LTD.

シェフサービス フォンド・オマールNZ-M

- オマール海老と野菜の旨味を凝縮した甘味と風味豊かなフォンです。
- ビスク・パスタソース・ブイヤベースなどのベースとして応用しやすいよう、シンプルに仕上げました。

※NZハラル認証品

J A N コード 4526281 00259 6

I T F コード ---

品 番 0399084

原 材 料 名 オマールエビ（えびを含む）、トマト、スープストック（ムール貝、たまねぎ、ねぎ、セロリ、パセリ）、野菜ソテー（にんじん、たまねぎ、セロリ、にんにく）、植物油脂）

製 品 形 態 1kg平パウチ×10袋／ダンボール

保 管 方 法 冷凍保管（-18℃以下）

賞 味 期 限 製造日より2年

使 用 方 法 解凍後好みの濃度に調整してご使用ください



栄養成分 (100gあたり)

エネルギー	15kcal
たんぱく質	1.4g
脂 質	0.2g
炭 水 化 物	1.8g
食塩相当量	0.6g

(当社分析値)

アメリカヌソースやリゾット、パスタの他様々な料理のベースとしてご使用いただけます

アメリカヌソースのごちそうリゾット



材料 (1 人前)

リゾット用米	60g
エシャロット	5g
オリーブオイル	適宜
フォンドオマールNZ-M	50g
水	100cc
白ワイン	20cc
バター	20cc
生クリーム	10g
粉チーズ	5g
オマール海老	1/2 尾
マッシュルーム	3~4 個
オリーブオイル	適宜

作り方

1. エシャロットはみじん切り、マッシュルームは1/4カット、オマール海老はボイルして縦半分にカットしソテーする。
2. フォンドオマールと水を合わせて出汁を作っておく。
3. フライパンにオリーブオイルをひき、エシャロットとお米を炒める。
4. お米に軽く火が通ったら、マッシュルーム・作っておいた出汁 150g・水・白ワインを入れる。
5. 火力を強め沸いている状態を維持しながら焦げ付かないように混ぜて水分を飛ばし、残りの出汁の追加を繰り返す。
6. 全ての出汁を入れて水分が飛んだらバター・生クリーム・粉チーズ加える。
7. 皿に盛りつけ、ソテーしたオマール海老とハーブを盛りつけて完成。

オマール香る至福のフレンチトースト



材料 (1 人前)

食パン	1 枚
＜卵液＞	
フォンドオマールNZ-M	30g
卵黄	1 個
牛乳	60cc
塩	1g
カイエンペッパー	適宜
＜ソース＞	
フォンドオマールNZ-M	30g
バター	5g
ピンクペッパー	適宜
ディル	適宜

作り方

1. フォンドオマール・卵黄・牛乳・カイエンペッパーを合わせ、卵液を作る。
2. 食パンを半分に切り、卵液に浸す。
3. フライパンにバターをひき、きつね色になるまで弱火でじっくりと焼く。
4. 別のフライパンにフォンドオマールとバターを熱し、ソースを作る。
5. お皿にフレンチトーストを盛り、上からソース・ピンクペッパー・ディルを飾り付けたら完成。

