



生ハムと季節のフルーツサラダ



【メニュー特徴】

夏向けサラダです。
野菜、タンパク質、フルーツが摂れます★
季節に合わせてフルーツを変えるのもOK！

【材料】

フリルレタス	12g
ベビーリーフ レタスマックス	10g
紫玉ネギ	6g
レモン	2枚分
ミニトマト	4個
ダイスカットマンゴー	15g
ダイスカット桃	15g
生ハム	3枚
くるみ	6g
モッツァレラチーズ	10g
レモンドレッシング	適量

【作り方】

- ①レタス、ベビーリーフ、紫玉ネギ、レモン、ミニトマトを皿に盛り付けます。
- ②マンゴー、桃を散りばめてトッピングします。
- ③生ハムを中央に3枚トッピングし、クルミとモッツァレラを全体に散らしたら完成！



生ハムとチーズの簡単バケット



【メニュー特徴】

相性の良い生ハムとチーズを乗せた
簡単お手軽バケット！

【1個当たりの材料】

生ハムロール	1枚
バケット	1枚 (お好みサイズ)
カットチーズ	1枚 (お好みサイズ)
ミント	適量

【作り方】

- ①バケットをお好みのサイズにカット。
- ②生ハム1枚とチーズ(お好みサイズ)を乗せて、ミントでアクセントをつけて完成！



簡単盛り付けオードブル



【メニュー特徴】

生ハムと2種類のチーズを並べた
盛りつけるだけの簡単お手軽オードブル！

【材料】

生ハム	7枚
切れてるチーズ (チェダー)	2枚
切れてるチーズ (白)	2枚
あらびきペッパー	適量
わさび菜	2g×2カ所

【作り方】

- ①チェダー、生ハム、白チーズ、生ハムの順にずらして盛り付けをします。
- ②お好みでペッパーをふります。
- ③生ハムとわさび菜を盛りつけて完成！