

ホテイフーズコーポレーション



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。
来年度はぜひお立ち寄りください。

ツナを使ったレシピのご提案

tuna recipe



ツナとじゃがいものマヨネーズ炒め

大根の葉やじゃがいもを使った節約レシピです。マヨネーズとツナに加え、最後にかつお節をかけることで、旨味とコクを堪能できる味わいに。



材料名	分量	下準備
ライトツナフレーク	70g	
じゃがいも	中1個	1cm幅のいちょう切りにする
大根葉	20g	1cm幅に切る
マヨネーズ	大さじ2	
しょうゆ	小さじ2	
かつお節	3g	

作り方

- ① フライパンにマヨネーズとじゃがいもを入れて炒める
- ② じゃがいもが柔らかくなった後、大根葉、ライトツナフレーク、醤油を入れて軽く炒める
- ③ 器に盛って、かつお節をかければ出来上がり

tuna recipe



ツナと豆腐の炒めもの

ツナを使った中華風の炒め物です。木綿豆腐の水切りをしっかり行わないと、ベタベタの煮物風になってしまうので注意しましょう。



材料名	分量	下準備
ライトツナフレーク	70g	軽く液を切っておく
木綿豆腐	半丁	水抜きし、1.5cm厚に切る
青梗菜	1/2株	ざく切りにする
にんじん	15g	半月状に切る
赤パプリカ	1/2個	一口大に切る
長ねぎ	20g	白髪ねぎにする
オイスターソース	大さじ1	
酒	大さじ1/2	
塩・こしょう	適量	
サラダ油	大さじ1/2	
ごま油	小さじ1	

作り方

- ① フライパンに油を熱し、豆腐を焼くように炒めてから、一旦取り出しておく
- ② 青梗菜、にんじん、赤パプリカを炒めて、①を戻し、ツナとオイスターソース、酒、塩・こしょうを加えてひと混ぜし、ごま油をかけて仕上げる
- ③ 器に盛り、白髪ネギを飾る

品名	ライトツナ油漬フレーク
内容量	1,000g
規格/入数	R1.0kg/10
賞味期間	24ヶ月
JAN	4902511072117
GTIN (ケース)	14902511072114
原材料名	きはだまぐろ (輸入)、大豆油、野菜エキス、食塩/調味料 (アミノ酸)



HOTeI

学校給食

ご提案レシピ

アロエ編

ホテイフーズのデザートアロエはタイの現地工場フレッシュパック。国内リパック品に比べて熱ダメージが少ないため、シャキシャキの食感を楽しめます。



アロエのアセロゼリー

大粒アロエがたっぷり入った食べ応えあるゼリーです。

材料(約50人分)	分量	下準備
デザートアロエ	1800g	シラップを切っておく
アセロラジュース	4500cc	
砂糖	270g	
レモン果汁	適量	
粉ゼラチン	90g	熱湯で溶かしておく
熱湯	900cc	

作り方

- ① バット等の容器にアセロラジュース、砂糖、レモン果汁を加え混ぜる
- ② ①に溶かしておいたゼラチンを加えて混ぜ、アロエを入れる
- ③ 冷蔵庫で2時間ほど冷やせば出来上がり



アロエヨーグルト

シャキシャキ食感の大粒アロエが楽しめるヨーグルトです。

材料(約40人分)	分量	下準備
デザートアロエ	1800g	シラップを切っておく
プレーンヨーグルト	1000g	
はちみつ	適量	

作り方

- ① プレーンヨーグルトにはちみつを混ぜ、アロエを加えて出来上がり

画像	
品名	デザートアロエ 輸入品
固形量/内容総量	1800g/3035g
規格/入数	1号缶 / 6缶入
J A N	4902511002992
原材料名	アロエベラ葉肉部位、砂糖、酸味料
商品特徴	アロエベラの肉厚で透明な葉肉を20mmのキューブ状にカットし、ライトシラップで仕上げました。



デザートアロエはヨーグルト系のデザートはもちろん、フルーツポンチやゼリー、トッピングにも便利です。

パインアップル (スライス) 1号缶 のご提案

パインの種類

缶詰に使用されるパインのほとんどはスムースカイエン種です。これは缶詰に限らず、生食用、ジュース用と幅広く使われている品種で、甘味と酸味のバランスに優れ、果汁も豊富です。

また、色味によってグレードが分けられ、黄色いものはチョイスグレードとして主に日本やアメリカ向けに、やや白っぽいものはスタンダードグレードとして、料理に使う用途が主なヨーロッパ向けに選別されます。当社パイン缶詰は最適な黄色が鮮やかなチョイスグレードを使用していますので、デザートなどのトッピングにも最適です。



外径 / 76mm 程度

スムースカイエン種

生食用としても広く一般的に利用されている人気品種。サイズは 1~1.5kg 程度。

スライス (輪切り)

当社はおよそ厚み 10mm 程度、外径 76mm 程度、内径 30mm 程度です。

商品特徴

スムースカイエン種と呼ばれるパインアップルを約1cmの厚さにスライスし、ヘビーシラップ漬けにしました。チョイスグレードという黄色い色味のパインアップルをフレッシュパックし、色鮮やかに仕上げています。デザートやトッピングにおすすめです。

メニュー提案：パインアップルのホイールケーキ

材料 (約 30 人分)

分量

パインアップル スライス 1号缶	1/2 缶
ホットケーキミックス	225g
バター	200g
砂糖	150g
バニラエッセンス	少々
卵	3 個
塗りバター	適量

作り方

- ① 室温に戻したバターと砂糖をハンドミキサーでクリーム状になるまですり混ぜ、バニラエッセンス、卵を加えてさらに混ぜる。
- ② ホットケーキミックスを加えてゴムベラで混ぜる。
- ③ 18×30cm 程度にカットしたアルミホイルにバターを塗って、その上に②の生地を中央に細長くのせる。(12×4cm 位の長方形にのぼす)
- ④ パインアップルを 30g ずつのせ、ホイルの長い辺同士を合わせて閉じる。さらに左右もしっかりと閉じる。
- ⑤ 予熱の入ったオーブンで焼く。(焼き時間 / 190℃ 15 分)



盛り付け例



画像	
品名	パインアップル (スライス) インドネシア産
固形量 / 内容総量	1,790g / 3,050g
規格 / 入数	1 / 6
JAN	4902511007942
GTN(ケース)	14902511007949
賞味期間	製造より 37ヶ月

【一括表示、栄養成分表示】

名称	パインアップル・シラップづけ(ヘビー)	
形状	輪切り	
内容個数	50~55 枚	
原材料名	パインアップル、砂糖 / 酸味料	
固形量	1790g	内容総量 3050g
賞味期限	缶ふたに記載	
使用上の注意	缶をあけると空気にふれて内面が酸化しますので、必ず他の容器に移し替えてください。	
原産国名	インドネシア	
輸入者	(株)ホテイフーズコーポレーション 静岡市清水区蒲原 4-26-6	

栄養成分表示	固形量(100g)当たり (液汁除く)	
エネルギー	82kcal	炭水化物 19.6g
たんぱく質	0.7g	食塩相当量 0.01g
脂質	0.1g	

(推定値)

パイナップル缶詰選びのポイント

チビットやピースなど聞き慣れない用語が多くなればパイナップル缶詰。選ぶ際のポイントは大きく下記の3点です。

品 種	スムースカイエン種		クイーンビクトリア種(小型)	
形 態	スライス(輪切)	チビット(くさび形)	ピース(小片)	
シラップ	エキストラヘビー	ヘビー	ライト	エキストラライト

①品種

缶詰に使用されるパイナップルのほとんどはスムースカイエン種です。これは缶詰に限らず、生食用、ジュース用と幅広く使われている品種で、甘味と酸味のバランスに優れ、果汁も豊富です。また当社「ベビーパイナップル」缶詰の場合は小型のクイーンビクトリア種を使用しています。こちらは手頃なサイズで黄色の色味も濃く、トッピング用に最適です。



スムースカイエン種

生食用としても広く一般的に利用されている人気品種。サイズは1~1.5kg程度。



クイーンビクトリア種

黄色味が強く、歯応えのある小型パイナップル。トッピングに最適。

パイナップル
スライス



外径 / 76mm 程度

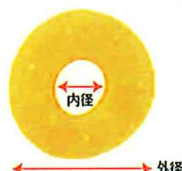
ベビーパイナップル



外径 / 50mm 程度

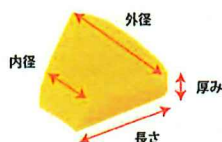
②形態

パイナップルの形態は主にスライス、チビット、ピースの3タイプに分けられます。当社の場合、スライスは厚さ10mm程度の輪切りです。チビットはスライスを1/6カットにしたもの、ピースは1/8カットにしたものです。メーカーによっては1/8をチビット、さらに細かい1/16をピースとしている場合がありますので、商品名にとらわれず具体的なカットサイズを確認してください。その他、くさび形でも厚みのあるものをチャンク(角柱形)と呼ぶことがあります。



スライス(輪切り)

当社はおよそ厚み10mm程度、外径76mm程度、内径30mm程度です。



チビット(くさび形)

当社の場合、スライスを1/6カットしたものです。



ピース(小片)

当社の場合、スライスを1/8カットしたものです。

③シラップ

フルーツ缶詰のシラップは、糖度に近い概念として可溶性固形分の割合(Bx:ブリックス)で4タイプに分けられます。パイナップル缶詰ではヘビーシラップを使うことが一般的です。

エキストラライト	Bx 10%以上 14%未満	カロリーオフ系のフルーツ缶等
ライト	Bx 14%以上 18%未満	みかん、マンゴー、黄桃、トロピカルミックス等
ヘビー	Bx 18%以上 22%未満	パイナップル、白桃等
エキストラヘビー	Bx 22%以上	ダークチェリー等

あっさり

甘い

④その他

パイナップル缶詰はほとんどが輸入品でタイやインドネシア、フィリピンを中心に一部ベトナム産もあります。原料となるパイナップルは時期により夏実(9~3月)と冬実(4~8月)に分けられます。また、色味によってグレードが分けられ、黄色いものはチョイスグレードとして日本やアメリカ向けに、やや白っぽいものはスタンダードグレードとして、料理に使う用途が主なヨーロッパ向けに選別されます。