VOICE #02

【ヴォイス】/ #02 / JUNE 2009 / www.oisix.com

【特集】ベーグル

RECIPES【ベーグル】

Cover Recipe

お好みハーフ＆ハーフベーグル

それぞれの味をそのまま食べても、組み合わせてサンドしても。
味のハーモニーが選べる、楽しいレシピです。

［２人分］
ベーグル…２個　バターまたはマーガリン…適量　《カボチャサラダ》カボチャ…100g、レーズン…20g、マヨネーズ・ヨーグルト…各大さじ３　《枝豆サラダ》ゆで枝豆（さやなし）…80g、生クリーム…80ml、塩…ひとつまみ　《クリームチーズ》クリームチーズ・ブラックペッパー…適量

① ベーグルを半分にスライスする。カボチャは蒸し器かレンジで加熱する。
②《カボチャサラダ》ビニール袋に材料を入れて、手でカボチャをつぶしながらよく混ぜる。
《枝豆サラダ》ミキサーに材料を入れて、ペーストにする。
《クリームチーズ》クリームチーズを塗り、ブラックペッパーをかける。

「ポーリークリームチーズ」（税込368円／226g）

ベーグルをトーストしても、おいしく召し上がれます。
枝豆サラダはすり鉢ですったり、包丁で細かく刻んで混ぜても OK です。

レシピ提供：Oixi レシピエ 影山のぞみ

ベーグルフレンチトースト

もちもちした食感は、ベーグルならでは。
おいしい香りが部屋中に広がります。

［２人分］
ベーグル…２個　たまご…１個　牛乳…120cc　バター…20g　フレッシュミント…適量
お好みではちみつ・フルーツ・ホイップクリーム・アイスクリームなど

① ベーグルをたまご液がしみこみやすいようにスライスする。（今回は横３枚）
② たまごをといて牛乳と合わせ、バットに入れる。そこにベーグルを入れてよく浸す。
③ フライパンにバターをとかし、弱火でこんがりと焼く。

「濃厚な新鮮たまご（６個）」（税込313円／１パック６個）

朝食でいただく場合は前日に浸しておくと、よりおいしく、また朝の時間を有効活用できます。

レシピ提供：Oixi レシピエ 河原有里

【つかいきりレシピ】タコスベーグル

暑い季節に人気のタコライスをベーグルでアレンジ。

［２人分］
ベーグル…３個　トマト…２個　玉ねぎ…1/4個　ベビーリーフ…ひとつまみ　塩・しょうゆ…各小さじ１　オリーブオイル…大さじ１　こしょう…少々　お好みでタバスコ…小さじ1/4

① 8mm角切りにした玉ねぎに塩（分量外）をひとつまみ振る。
ベーグルは1.5cm幅にスライスしてオーブントースターで焼いた後、角切りにする。
② トマトは包丁で皮をむいて種を取り、手で粗く潰す。タバスコ、塩、しょうゆを加えて混ぜる。
③ お皿にベーグル、ベビーリーフ、②、玉ねぎの順に盛りつけたらオリーブオイル、こしょうを振る。

「おいしさ凝縮 槌谷さんのしぼりトマト」（税込365円／１箱（約200g）目安：２～６個）

ベーグルが少し固くなってしまっても、液体とからめることでおいしさアップ。
素早くからめるのがポイントです。ツナやお肉を入れてもおいしくなります。

レシピ提供：Oixi レシピエ 五十嵐豪

【つかいきりレシピとは】食材をおいしく使いきりたい、そんなときに活躍するレシピです。

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】

冷凍のおいしさアップ：Oisixの冷凍食品は、新鮮です。

一般的に販売されるお肉には、「ドリップ」という液体を吸収するシートがついています。「ドリップ」とは、お肉の「うまみ」そのもの。だからこそ、お肉の外に出てしまうと傷みが早くなってしまうものでもあるのです。Oisixでは「ドリップをいかにださないか」に着目し、冷凍技術を改良しました。ジューシーさを増したお肉をぜひおためしください。また、この技術改良によってお届け時のパックもシンプルになりました。小さなことですが、ごみの減量化につながっています。

お客様のVOICE（声）募集中です。アンケートにご協力ください。 http://www.oisix.com/voice

SEE YOU!

発行／オイシックス株式会社　写真／木村文吾　スタイリング／近藤由里子　レシピ／Oixi（http://oixi.jp/）

ジュノエスクベーグル【東京都大田区】

BAGEL【ベーグル】

ベーグルで、毎日をおいしくする

毎日、24時間

ベーグル製造工場は、オーブン熱とお鍋のお湯、そしてベーグル職人さんたちの熱気で満ちています。ここでは、熟練の職人さんが24時間体制で働き、生地から手作りのベーグルを作っています。

ベーグルを日常のものに

Oisix主催のメーカー・オブ・ザ・イヤーで、06年度の優秀賞に輝いた、ジュノエスクベーグル。お客様の喜びの声の投稿数や、販売数によって選考されました。

生産本部長の原岡さんは言います。

「Oisixさんのホームページに寄せられた感想を見ると、お買い物をするお母さんから、お子さんや旦那さんにベーグルが広がっていくのが分かるんです。それがとてもうれしいんですよ。それにベーグルの〝もちもち〟とした食感は、あごをとても良く動かすので、お子さんのあごの発達にもお勧めです」

〝家族みんなが食べるベーグル〟だからこそ、安心について真剣に考えています。

卵やバターなどの油を使わず、原材料は小麦・イースト・塩、そしてわずかな砂糖のみ。合成着色料・合成保存料なども全く使っていません。これには〝将来、ベーグルを日常のものにしたい〟という強い想いも込められています。

職人の経験と勘

実は、ジュノエスクさんのように

オープン当時から自社で生地からすべてを作っている日本のメーカーは、ほんのわずか。

その大切な生地作りを左右する発酵時間は〝職人の経験と勘〟で調整されています。

その日の温度・湿度によって微妙に変化する生地を把握して、最高のタイミングで茹で上げます。

「発酵させた後〝素早く・一気に〟煮え立つ湯の中へ入れるのが、おいしさの決め手です」

と、工場長の貝崎さんは言います。

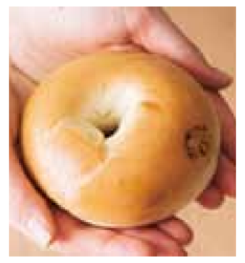
それを専用かまどで焼くことで、表面は香ばしく、ちぎればもっちりと弾力のあるベーグルができあがります。

最後に検品をして、お客様にお届けするものにふさわしいベーグルだけが〝ジュノエスクベーグル〟の焼印を押されます。

「安心の価値を理解して、選んでくださるお客様が多いことは、やっぱりうれしいです」

と、話してくれた若い職人さんの笑顔は誇りに満ちています。

もちもち食感の本格ベーグル



トーストすると、ベーグル本来の香りと食感が増します。さらにトースト前に、スライスした面に軽く水を噴霧すると、よりおいしく召し上がれます。

独自のスライス技術と風味豊かなカルピスバターから生まれた、オリジナルのラスクも人気商品です。