

2022年3月28日  
株式会社乃が美ホールディングス

## 高級「生」食パン専門店 乃が美から 限定商品『アーモンドバタージャム』が4月15日より販売開始！！

高級「生」食パン専門店乃が美から『アーモンドバタージャム』を2022年4月15日(金)より販売開始いたします。

アーモンド選びから最適な配合になるよう試作を繰り返し、乃が美の「生」食パンに合うように、オリジナルブレンドを追求した一品です。そのまま塗って食べていただくのはもちろん、たっぷり塗ってトーストしていただくとバターとアーモンドの風味を更に楽しんでいただけます。



アーモンドバタージャム

◇アーモンドバタージャムについて

世界で希少価値が高いとされている「シチリア産アーモンド」を使用。

豊潤な香りを楽しんでいただけるよう仕上げました。

ほんのり甘く、香ばしい、コクのある優しい味わいが特徴です。

【アーモンドバタージャム】



アーモンドバタージャム商品

・アーモンドバタージャム 1本 1,080円(税込)

## ◇オススメアレンジレシピ

限定ジャムで様々なアレンジレシピを試してみるのはいかがでしょうか。

「生」食パンのふわふわ食感とアーモンドバタージャムが奏でるハーモニーを口いっぱい楽しめるレシピをご紹介します。

### ～フロランタン風トースト～



フロランタン風トースト

#### 《材料(1人分)》

- ・「生」食パン 1枚(厚さ3cm)
- ・アーモンドバタージャム お好みの量
- ・ローストスライスアーモンド 10g ※生のアーモンドの場合は、フライパンで乾煎りする。

#### ～キャラメルソース～

- ・超口溶け生キャラメル 6個
- ・牛乳 大さじ1
- ・ラム酒 少々

#### 《作り方》

1. キャラメルソースの材料をバターウォーマーに入れ弱火で溶かす。  
または大きめの耐熱容器に入れ、ラップなしで電子レンジ500Wで1分加熱する。  
※電子レンジの場合は、大きい容器に入れ、吹きこぼれないように気をつける。
2. 「生」食パンをトースターで焼き、アーモンドバタージャムを塗る。
3. ローストアーモンドスライスを乗せ、キャラメルソースをかけたら完成。  
→「生」食パンを薄くスライスして、カリカリにトーストすれば、さらにフロランタン風に！！

～アーモンドバター風味ティラミス～



アーモンドバター風味ティラミス

《材料(1人分)》

- ・15×20cm 角型
- ・「生」食パン 1枚+α(厚さ1.5cm)
- ・クリームチーズ 200g ※室温に戻しておく
- ・アーモンドバタージャム 大さじ4
- ・生クリーム 200ml ※使う直前まで冷蔵庫で冷やしておく
- ・砂糖 大さじ1
- ・エスプレッソ 200ml ※ポーションタイプや希釈タイプのコーヒーをお水で割ったものでも◎
- ・純ココアパウダー 大さじ2

～くるトン～

- ・「生」食パンの耳
- ・バター 20g
- ・パスタ 1本

《作り方》

1. 「生」食パン1枚の耳を切り落とし、半分にカットして型に敷きエスプレッソをたっぷり塗って染み込ませておく。※隙間ができる場合は、隙間に合わせて「生」食パンをカットして敷く。
2. クリームチーズにアーモンドバタージャムを加え、滑らかになるまでホイッパーで混ぜ合わせる。
3. 生クリームに砂糖を加え、氷水にあてながらしっかりツノが立つまで泡立て、2へ混ぜ合わせる。
4. 1にクリームを入れ、表面をきれいにならし、冷蔵庫で2～3時間冷やす。
5. ココアパウダーをふりかけ、くるトンを添える。

～くるトン～

1. 切り落としたパンの耳を丸め、パスタで止める。
2. フライパンを弱火と中火の間の火加減にかけ、バターを溶かし、1をじっくり焼く。  
※火が強いとバターが焦げるので、火加減に気をつける。
3. 焼き上がったら、パスタを抜く。

ふわふわ「生」食パンにたっぷりのエスプレッソを染み込ませ、クリームにアーモンドバタージェムを加えた、風味豊かなティラミスです。切り落とした耳は、くるくる丸めて「くるトン」にして添えれば丸ごと「生」食パンを存分に楽しめます。

乃が美ホームページ : <http://nogaminopan.com/>

各店舗はこちら : [http://nogaminopan.com/shop\\_list/](http://nogaminopan.com/shop_list/)

公式 instagramはこちら : [https://www.instagram.com/nogami\\_official/](https://www.instagram.com/nogami_official/)  
@nogami\_official

公式 YouTubeはこちら : [https://www.youtube.com/channel/UCU\\_wWX8-y13mxZTu\\_Oak3xA](https://www.youtube.com/channel/UCU_wWX8-y13mxZTu_Oak3xA)