



MENU



AJINOMOTO Co.,INC.

濃厚チーズクリームゲラタン



「Bistro Do®」
濃厚チーズクリーム
チキンソテー用 使用

アレルギー物質
＜特定原材料等28品目中＞：
卵、乳成分、小麦、大豆、鶏肉

ガーリックトマトチキンソテー

「Bistro Do®」
ガーリックトマト
チキンソテー用 使用

アレルギー物質
＜特定原材料等28品目中＞：
小麦、鶏肉、大豆



なすとトマトのペンネ



「Bistro Do®」
なすのボロネーゼ風
炒め用 使用

アレルギー物質
＜特定原材料等28品目中＞：
小麦、乳成分、豚肉、鶏肉、
大豆、りんご

濃厚デミグラスハンバーグ

「Bistro Do®」
濃厚デミグラス
チキンソテー用 使用

アレルギー物質
＜特定原材料等28品目中＞：
小麦、卵、乳成分、豚肉、鶏肉、
牛肉、大豆



※ふりかけ
アレルギー物質＜特定原材料等28品目中＞：卵、乳成分、小麦、ごま、さば、大豆、鶏肉
※一口ゼリー
アレルギー物質＜特定原材料等28品目中＞：りんご、オレンジ

商品紹介

garlic tomato

ガーリックの
食欲そそる香りと
濃縮トマトのコク！



demi-glaze

牛肉と香味野菜の
うま味で、豊かな風味と
濃厚な味わい！



cheese cream

ガーリックの香りと
3種類のチーズで
コク深い味わい！



bolognese

玉ねぎやにんじんなど
香味野菜がベースの
濃厚な肉のうま味！



こんなアレンジも！



詳しいレシピは
「Bistro Do®」
公式サイトから
Check!

「Bistro Do®」
ガーリックトマトチキンソテー用



鶏肉のガーリック
トマトチーズ焼き

「Bistro Do®」
濃厚デミグラスチキンソテー用



濃厚デミグラスの
オムバタライス

「Bistro Do®」
濃厚チーズクリームチキンソテー用



濃厚チーズクリーム
オムライス

「Bistro Do®」
なすのボロネーゼ風炒め用



ポークソテー
焼き野菜ソースかけ



ガーリックトマトの
シーフードパスタ



デミグラスソースの
ロコモコ丼



チキンとブロッコリーの
チーズクリーム煮込み



なすのボロネーゼ風パスタ

Bistro Do® おうちファミレス体 体験 おこさまランチレシピ

「Bistro Do®」ガーリックトマトチキンソテー用 使用

ガーリックトマトチキンソテー

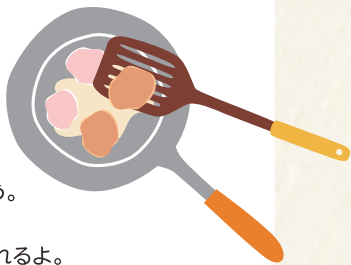


■ 材料 (四人分)

- 鶏もも肉(皮つき) 300g
- たまねぎ 1個(200g) ●ピーマン 3個(60g)
- 「Bistro Do®」ガーリックトマトチキンソテー用 1箱
- 「AJINOMOTO サラダ油」 大さじ1

■ つくりかた

- ① 鶏肉は食べやすい大きさに切るよ。
たまねぎは半分に切ってから薄切りにしよう!
ピーマンは1.5センチくらいの四角に切つてね。
- ② フライパンを温めて、油を入れるよ。
そこに①の鶏肉を入れて、
両面に焼き色がつくまで焼こう!
- ③ ①のたまねぎとピーマンを②に入れるよ。
しんなりやわらかくなるまで5分くらい炒めよう。
- ④ いったん火を止めて「Bistro Do®」を③に入れるよ。
もう一度火をつけて混ぜ合わせ、
ソースと具材をなじませたらできあがり。



おいしかったメニューはどれかな?
おうちのひとといっしょにつくってみよう!



AJINOMOTO Co.,INC.

「Bistro Do®」濃厚チーズクリームチキンソテー用 使用

濃厚チーズクリームグラタン



■ 材料 (二人分)

- 鶏もも肉 1/2枚 ●たまねぎ 1/4個 ●じゃがいも 2個
- 「瀬戸のほんじお」少々 ●しめじ 1/2パック
- 牛乳 1/4カップ ●粉チーズ 少々
- 「Bistro Do®」濃厚チーズクリームチキンソテー用 1箱
- 「AJINOMOTO サラダ油」 小さじ1

■ つくりかた

- ① 鶏肉は、食べやすい大きさに切って塩をふるよ。
たまねぎとじゃがいもは半分に切ってから
薄切りにしよう!
しめじは、手で小さく分けるよ。
- ② フライパンに、油を入れて、温まったら①の鶏肉を皮を下にして入れるよ。
焼き色がつくまで両面を焼いてね。
- ③ ①のたまねぎとじゃがいも、しめじを②に入れたらフタをし、
鶏肉に火が通ったらいったん火を止めて、グラタン皿にのせよう。
- ④ 同じフライパンに「Bistro Do®」と牛乳を入れてもう一度火をつけるよ。
ソースと牛乳を混ぜてグツグツしたら、
③の鶏肉と野菜の入ったグラタン皿にのせよう。
- ⑤ 仕上げに④にチーズをふって180℃のオーブントースターで
焼き色がつくまで10分くらい焼いたらできあがり。



■ つくりかた

- ① たまねぎをみじん切りにしよう。
- ② フライパンに油を入れて温めたら
ハンバーグを入れて、
両面に焼き色がつくまで焼こう!
- ③ ②のハンバーグを端によせて、
①のたまねぎを入れてさっと炒めよう。
- ④ いったん火を止めて③に水と
「Bistro Do®」を入れよう。
もう一度火をつけて、ソースと具材を混ぜ合わせよう。
- ⑤ お好みでハンバーグの上にチーズをのせて、フタをするよ。
ハンバーグに火が通るまで煮たらできあがり。



「Bistro Do®」濃厚デミグラスチキンソテー用 使用

濃厚デミグラスハンバーグ

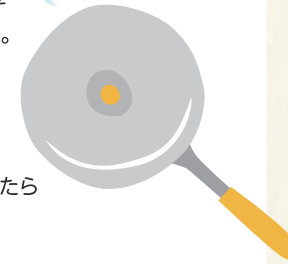


■ 材料 (四人分)

- ハンバーグのタネ(1個120g) 4個
- たまねぎ 100g
- 「Bistro Do®」濃厚デミグラスチキンソテー用 1箱
- 水 1/4カップ ●「AJINOMOTO サラダ油」 大さじ2
- 粉ふさいも・ブロッコリー(茹でたもの)・
スライスチーズ・ミニトマト 好みで適量

■ つくりかた

- ① ペンネを袋や箱に書いてある通りに茹でよう。
できたらザルをつかってお水をきるよ。
- ② なすは1.5センチくらいの輪切りにするよ。
トマトは3センチくらいの角切りにしてね。
- ③ フライパンにバターを入れてとけたら、
②のなすを入れて焼こう! 焼き色がついたら、
お皿にとるよ。
- ④ 同じフライパンに、ひき肉を入れて炒めるよ。
ひき肉の色が変わったら、③のなすと②のトマトを
入れてフタをして火が通るまで蒸し焼きにするよ。
- ⑤ いったん火を止めて、④に「Bistro Do®」を
入れて炒めるよ!
最後に①のペンネを入れて、ソースとよくからめたら
できあがり。
- ⑥ お皿にのせたら、粉チーズをふり、お好みに合わせて
パセリや粗びき黒こしょうをふりかけよう。



「Bistro Do®」なすのボロネーゼ風炒め用 使用

なすとトマトのペンネ



■ 材料 (二人分)

- ペンネ 160g ●豚ひき肉 150g
- なす 2個 ●トマト 1/2個
- 粉チーズ 大さじ1
- バター(食塩不使用) 15g
- 「Bistro Do®」なすのボロネーゼ風炒め用 1箱
- 乾燥パセリ・粗びき黒こしょう 好みで少々