

MANGO

冷凍マンゴー活用術



**Tropical
Maki**
トロピカルマリア

ASC's Kitchen

Salad

サラダ



バーニャカウダ

半解凍のマンゴーを使用します。マンゴーと野菜を彩りよく並べ、バーニャカウダソースで頂きます。カラフルな演出がパーティー料理としても利用できます。



マンゴーと生ハムのサラダ

生ハムとマンゴーの相性は抜群です。おつまみにもなる一品です。マンゴーは、半解凍で使用すると美味しく召し上がれます。



マンゴーのクレンズサラダ

グリーンサラダに、キヌアなどの雑穀とマンゴーを盛付けます。鮮やかなコントラストとヘルシーなサラダが、女性に人気です。

*クレンズとは「体をきれいにする」という意味です。



マンゴーグアカモレ

アボカドダイスをマッシュし、刻んだマンゴー、赤ピーマン、コリアンダー、トマトを合わせます。仕上げにライムを絞ります。



マンゴーピザ

ピザ生地にカスタードを塗り、マンゴーをトッピングします。軽く焼き上げ、仕上げにチョコレートとイチゴ、イタリアンバジルを飾り出来上がりです。



トルティーヤ

レタスなどの葉物と一緒に、マンゴー、チーズ、アボカドをトルティーヤで巻きます。



パンケーキ

パンケーキに、生クリーム（ホイップクリーム）とマンゴーを重ねるだけで出来上がります。数枚重ねるとパンケーキタワーができます。



マンゴーチアシード

重ねるだけで簡単にできるメニューです。チアシードは満足感があり、ヨーグルト、フルーツと合わせることで、ヘルシーな軽食となります。

Delicatessen デリカテッセン



豚肉の黒酢あんかけ

市販の黒酢あんかけを利用するので、簡単にできます。豚肉にかたくり粉をまぶし、油で揚げます。黒酢あんを絡め、マンゴーをトッピングすれば出来上がりです。黒酢あんとマンゴーの組み合わせは意外な美味しさです。



ピンチョス

太めのソーセージをマンゴーと同じくらいの長さにカットし、加熱したフライパンで焦げ目がつくまで焼きます。マンゴーとソーセージを楊枝で留めて出来上がりです。



海老マヨ

解凍したマンゴーチャンクをミキサーなどで潰し調味料と合わせ、ソースにします。下味をつけた海老を、油で揚げて、ソースと合わせ、仕上げにマンゴーを飾ります。



ドライカレー

ドライカレーに、小さめにカットしたマンゴーを入れ一緒に炒めます。
仕上げに、大きいマンゴーをトッピングします。



イエローカレー

イエローカレーを作り、仕上げにマンゴーを入れます。
マンゴーの甘味と酸味、カレーの辛さとスパイスの
香りが、ベストマッチなカレーに仕上がります。



ガパオライス

アジアンテイストメニューとマンゴーの組み合わせです。
スパイスの辛さとマンゴーは相性抜群です。

Dessert

デザート



杏仁豆腐

杏仁豆腐にマンゴーを入れて固めます。
また事前に解凍したマンゴーをすり潰しておきます。
杏仁と合わせ黄色の杏仁豆腐をつくります。



マンゴープリン

解凍したマンゴーをピューレにしておきます。
ゼラチン、生クリームなどと合わせプリンを作ります。
香りのよいマンゴープリンが出来ます。



マンゴークレープ

焼き上がったクレープにマンゴーを
トッピングするだけ。マンゴーをすり
潰してマンゴーソースも作れます。



マンゴーケーキ

市販のスポンジケーキを利用します。
スポンジの周りをビスケットで飾り、
マンゴーをトッピングします。



マンゴーヨーグルト

ヨーグルトにマンゴーをトッピング
するだけの簡単メニューです。
食後にぴったりなメニューです。



マンゴーミモザ

ピューレ状にしたマンゴーとシャンパンを合わせ、ミモザを作ります。グラスに注ぐ際にベリーソースを合わせると、きれいなマンゴーミモザが出来上がります。



マンゴースムージー

マンゴーと牛乳をミキサーで攪拌するだけで、スムージーができます。お好みでハチミツをプラスしてください。ヨーグルトをプラスしても、美味しく召し上がれます。



マンゴーサングリア

オレンジジュースにマンゴー、イチゴなどのフルーツを入れ少し漬け込みます。ミントを飾り出来上がりです。オレンジジュースをワインに変えれば、カクテルメニューになります。

IQF | 冷凍マンゴー FROZEN MANGO



マンゴーチャンク
MANGO CHUNKS

ペルー産アップルマンゴーを使用。完熟したものだけを使っているため、美味しさには自信があります。カットのサイズは20×25mmとなっております。



商品名	トロピカルマリア マンゴーチャンク	アップルマンゴーチャンク
商品コード	742050	742061
原材料	マンゴー	
原産国	ペルー	
荷姿	500g×20袋	1kg×10袋
賞味期限	製造から2年間	
JANコード	4543567006536	4543567003122



マンゴー チャンク (ベトナム)
MANGO CHUNKS (VIETNAM)

メコン川流域の熱帯性気候に育まれた、甘みの強いマンゴーです。

商品名	マンゴーチャンク (ベトナム)
商品コード	760067
原材料	マンゴー
原産国	ベトナム
荷姿	1kg×10袋
賞味期限	製造から2年間
JANコード	4543567006512



マンゴーチャンク (S)
MANGO CHUNKS (S)

アップルマンゴーを使用。業務用1kgパックでサイズも小さく、デザートへの飾りなど、アイデア次第で用途が広がります。カットのサイズは15mmとなっております。



商品名	マンゴー チャンクS
商品コード	742062
原材料	マンゴー
原産国	ペルー
荷姿	1kg×10袋
賞味期限	製造から2年間
JANコード	4543567003115



マンゴーハーフ
MANGO HALVES

ペルー産アップルマンゴーを使用。型で抜いており、大きさや重さが均一化されているので、加工用としてピッタリです。



商品名	トロピカルマリア マンゴーハーフ
商品コード	742064
原材料	マンゴー
原産国	ペルー
荷姿	8個×10袋
賞味期限	製造から2年間
JANコード	4543567003139



お問い合わせ
株式会社アスク
ASC Co., Ltd.

本社
〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-8-3
神田91ビルディング 5階
TEL: 03-5244-4660 FAX: 03-5244-4670

西日本営業本部
〒540-0026 大阪府大阪市中央区内本町1-2-13
谷四ばんらいビル9階
TEL: 06-6940-0750 FAX: 06-6940-0751

九州支社
〒810-0041 福岡県福岡市中央区大名2-12-15
赤坂セブンビル7階
TEL: 092-406-9490 FAX: 092-406-9495

www.asc.co.jp