

**2006 カリフォルニア・レーズン メニューアイデア コンテスト  
グッドアイデア賞受賞メニュー**

- 実施期間 : 平成 19 年 5 月 7 日 (月) ~ 7 月 31 日 (火) ※事業所により実施日は異なります
- 提供メニュー :

**豚ヒレ肉と夏野菜のグリル BOWL ピリ辛レーズンソース**

季節感ある素材を活かした構成で、アジアンテイストのピリ辛で疲労回復の元気メニュー。ご飯と一緒に手軽に食べることができるボウルスタイルで提供。甘みのあるレーズンペーストに、コチジャンの辛さとココをプラスしたソースが食欲をそそります。

**海老とアーリーレッドのエスニックマリネ**

レーズンの甘み、スウィートチリソースの辛味、アーリーレッドの苦味を活かし夏らしくあっさりとした仕上げたバランスの良い味わいの一皿です。コリアンダーを添えてどうぞ。

**黒米とレーズンのココナッツミルクソース**

黒米と麦を使用し、ヘルシー感を出し、ココナッツミルクをのせて提供します。黒米の「とろり」とした食感に、押し麦の「プチプチ」感と「ふっくら」と煮えたレーズンがマッチ。一皿でいろいろな食感が楽しめるデザートです。

