



ひと手間で更においしい 簡単おすすめレシピご紹介!

01 のせるだけ! Sour Kiss と しらすのピザトースト

Sour Kiss に、ケチャップ、玉ねぎ、スライスチーズをのせて、オーブントースターでチーズが溶けるまで焼き上げます。

仕上げに釜揚げしらすと大葉をのせれば、簡単ピザトーストの完成!

Sour Kiss ならではの爽やかな酸味と、しらすのやさしい塩味のバランスが絶妙で、やみつきになること間違いなし。パンのもちっとした食感もチーズとの相性抜群です。



02 ハードパン Sour Kiss で作る 型崩れしない 絶品フレンチトースト



厚切りにした Sour Kiss を卵 3 個、牛乳 180cc、砂糖 大さじ 3 を混ぜ合わせた卵液に、両面 20 秒ずつ浸します。

フライパンにバターをひいて熱しきつね色になるまで両面を焼き上げれば完成です!

バターをたっぷり使って焼き上げることで、表面はカリッと香ばしく、口の中に広がる優しい甘さが至福のひとつを演出します。

食パンやフランスパンでのフレンチトーストとはひと味違う、ハードパンならではの食感と風味をぜひお楽しみください。



03 健康重視、栄養満点! アボカドとツナの Sour Kiss サンド

- ①一口サイズに切ったアボカドとみじん切りにして塩をふり、しんなりさせた玉ねぎ(汁気を絞っておく)、油を切ったツナ、マヨネーズ粒マスタード、こしょうを混ぜ合わせる。
- ②厚切りの「Sour Kiss」を軽く焼いてから、オリーブオイルとにんにくを塗って再度焼く。
- ②に①を乗せれば完成! アボカドのまろやかさが

サワードウの酸味を包み込み、バランスの取れた奥深い味わいを生み出します。栄養面でも相性抜群の組み合わせです。



ぜひ、
お試し
ください!

04 Sour Kiss には、 やっぱりオリーブオイル...?

いえいえ、スウィングビーチのレストランでは、メニューによっては、オリーブオイルの他に「黄金のえごま油」も「Sour Kiss」に添えてご提供しています。

天然酵母でじっくりと発酵させたサワードウブレッドは栄養満点。えごま油には、美容と健康に欠かせないオメガ3脂肪酸がたっぷり。パンと一緒に食べることで、手軽に栄養チャージできます。また味も相性抜群。サワードウの酸味とえごま油の香ばしさが絶妙に調和し、至福のひとつときをもたらします。シンプルながらも奥深い、パン好きのための最高の組み合わせです。

吉田町かつ農園こだわりの「黄金のえごま油」
静波スウィングビーチ売店で販売中!

