

S&B

ゆでたてのパスタにまぜるだけ！

業務用

●パスタソース●

たらこ

バター風味

たらこの粒感とバターの風味が調和した
コクのあるパスタソースです。

1人前×4袋

品名	業務用パスタソースたらこ4食入り
内容量	25g(1食)×4
形状	袋
荷姿	10×4
賞味期間	12ヶ月
品番	16229
JANコード	4901002 162290
ITFコード	14901002 162297
個装サイズm/m(重量)	170×130×16(110g)
ケースサイズm/m(重量)	185×344×274(5.0kg)



一食分から作れる!たらこパスタソース

たらこの粒感とバター風味が調和したコクのあるパスタソースです。

パスタ(乾麺で約100g)をゆで、手早く湯を切り、本品をさっと混ぜるだけで、おいしいたらこパスタができて上がります。



保管場所を選ばず、解凍する手間もいらない。封を開けてそのまま使える常温タイプ。使いやすい4袋入り。

業務用パスタソース たらこ バター風味を使用したアレンジメニュー!

＼ 生クリームを加えてコクをプラス! /

帆立とたらこのハーブクリームパスタ



【材料】 (一人前)
帆立(貝柱).....40g
S&B業務用パスタソースたらこ ...1袋
生クリーム20g
S&Bセレクト ティルウィード...適量
AGNESI リングイーネ.....100g

【作り方】

- ①ほたては厚さを半分に切り、表面をさっと焼いておく。
- ②たらこソースと生クリーム、ティルウィードを合わせ、茹でたリングイーネに絡める。

＼ あたたかいうどんに絡めて! /

たらこと半熟卵の釜揚げうどん



【材料】 (一人前)
S&B業務用パスタソースたらこ ...1袋
温泉卵1個
万能ねぎ適量
うどん1玉

【作り方】

- ①うどんは茹でて、湯きりをして器に盛り付ける。
- ②パスタソースたらこをかけ、温泉卵、万能ねぎをのせる。

＼ 塗って焼くだけの簡単アレンジ! /

白身魚のたらこソース焼き



【材料】 (二人前)
白身魚(タラ等)2切れ
S&B業務用パスタソースたらこ ...1袋
パン粉.....6g

【作り方】

- ①白身魚にパスタソースたらこを塗り、パン粉をかける。
- ②180~190℃のオーブンで10~12分焼く。

＼ 付け合わせやおつまみに! /

たらこマヨサラダ



【材料】 (二人前)
きゅうり(角切り).....20g
赤パプリカ(角ぎり).....10g
黄パプリカ(角ぎり).....10g
セロリ(角ぎり).....20g
冷凍イカ(角ぎり).....20g
S&B業務用パスタソースたらこ ...1袋
マヨネーズ10g

【作り方】

- ①野菜は角切りにする。イカはボイルし、角切りにする。
- ②たらこソースとマヨネーズをよく混ぜ、①の野菜、イカと和える。