

おやつやおつまみ、お料理にも！さまざまなシーンで楽しめる新定番スナック
『食べ方いろいろトルティーヤチップス』

8月24日(月)より全国発売を開始

～おうち時間の食卓を彩るアレンジレシピも公開～

ジャパンフリトレー株式会社（カルビーグループ、本社：茨城県古河市、代表取締役社長：岩崎 直哉）は、おやつやおつまみとしてだけでなく、お料理など幅広いシーンで活躍する「食べ方いろいろトルティーヤチップス」を2020年8月24日（月）より全国発売します。

また、本商品を使用した管理栄養士・金子あきこさん考案の普段の料理をワンランクアップさせるアレンジレシピをジャパンフリトレー公式HPにて公開します。



本商品は、おやつやおつまみ、お料理にもお使いいただける「食べ方いろいろ」なトルティーヤチップスです。一口サイズのうす塩味のチップスはそのまま食べても楽しめるほか、お料理に加えることでコーンの香ばしい風味とサクサクとした食感をプラスできます。チャック付きのスタンドパウチのため、保存もしやすく、さまざまなシーンでお楽しみいただけます。

【商品特徴】

- ① 保存しやすいチャック付きパウチのため、必要な分だけ活用できる！
- ② いつもの料理に香ばしいコーンの風味とサクサク感をプラスできる！
- ③ 食べやすいサイズ感&うす塩味がアレンジレシピにぴったり！

【商品規格】

製品名：「食べ方いろいろトルティーヤチップス」



内容量（エネルギー）	希望小売価格	発売日	販売エリア
160g（製品 100g 当たり 520kcal）	オープンプライス	全国発売：2020年8月24日(月)	全国

【『食べ方いろいろトルティーヤチップス』を使用したアレンジレシピ】

トルティーヤチップスを使用して手軽に作れるおうち時間の食卓を彩るアレンジレシピを管理栄養士・金子あきこさん監修で開発しました。ワンランク上のおかずやおつまみ、デザートなど、ご家族や友人たちとさまざまなシーンで楽しめる4品です。

■トルティーヤチップスのミルフィーユサラダ

2層に重ねたアボカドとマッシュポテトで高さを出し、トルティーヤチップスで遊び心を加えたサラダです。サーモンやトマトなどカラフルな食材を使いつつ、トルティーヤチップスを使って盛り付けることで、ホームパーティーなどのおもてなしにピッタリなメニューです。

<材料> (2人分)

- ・食べ方いろいろトルティーヤチップス (20枚程度)
- ・アボカド (1個)
- ・ミニトマト (2個)
- ・グリーンレタス (2枚)
- ・スモークサーモン (100g (6枚))
- ・紫たまねぎ (10g)
- ・ベビーリーフ (10g)



【A】・マヨネーズ (大さじ3) ・マッシュポテト (大さじ1) ・塩 (小さじ1/4)

<作り方>

1. アボカドの種と皮を外し、ボウルのなかでつぶしてAを合わせる。
2. スモークサーモン2枚を縦に少し重なるように並べてクルクル巻き、バラ状にする。
3. ミニトマトを1/4に、紫たまねぎを薄く切り、グリーンレタスは手で半分にしぎる。
4. ミニトマト以外の野菜を器に盛り、中央にトルティーヤチップスと1を交互にのせる。
5. 4のまわりに2とミニトマト、トルティーヤチップスを添える。

【金子さんが教える！レシピのポイント！】

トルティーヤチップスの三角形を活かし、盛り付けをアレンジできるレシピです。チップスのうす塩味がアクセントとなり、ドレッシングをかけずにそのままでも美味しくいただけます。

■トマトのチーズ焼きトルティーヤ

オーブンで焼き上げることにより旨みが凝縮されたトマトと、トルティーヤチップスのほんのりとしたうす塩味が相性抜群の一品です。熱々のチーズが濃厚さと食べ応えをプラスしてくれます。

<材料> (2人分)

- ・食べ方いろいろトルティーヤチップス (18枚程度)
- ・トマト (1個)
- ・ベーコン (1枚)
- ・ピザ用チーズ (30g)
- ・塩 (少々)
- ・こしょう (少々)

<作り方>

1. トースターを予熱する。
2. トマトは半月にして3等分に、ベーコンは6等分に切る。
3. トマト、ベーコン、トルティーヤチップスの順に重ね器に盛りつける。
4. 塩、こしょうを振り、ピザ用チーズをかける。
5. トースターで4~6分程度、ほんのり焼き色がつくまで焼く。



【金子さんが教える！レシピのポイント！】

トマトのエキスとベーコンの塩分がトルティーヤチップスに移ることで、しっとりとした食感とともに旨みたっぷりのチップスが楽しめます。また、トマトを加熱することで酸味がやわらぐと共に旨味成分がアップします。

■トルティーヤのカナッペ

カナッペをトルティーヤチップスでアレンジしたレシピです。コーンの香ばしさとクリームチーズのコクが相性抜群です。

<材料> (2人分)

- ・食べ方いろいろトルティーヤチップス (9枚程度)
- ・クリームチーズ (30g)

- 【A】・クルミ (2粒) ・ハチミツ (小さじ 1/2) ・ピンクペッパー (6粒)
【B】・生ハム (1/2枚) ・チャーピルまたはパセリなど (少々)
【C】・ブルーベリージャム (小さじ 1/2)



<作り方>

1. 生ハムを3等分に切り、クルミを1/2に割る。
2. トルティーヤチップスにクリームチーズを適量のせる。
3. 2にA、B、Cそれぞれを3枚のチップスに分けてトッピングする。

【金子さんが教える！レシピのポイント！】

一口サイズのトルティーヤチップスをカラフルにトッピングすることで、華やかな見た目も楽しめます。生ハムやクルミなどコクのある食材をトッピングをすることで、おやつやお酒のお供にもピッタリです。

■トルティーヤパフェ

トルティーヤチップスの三角形を活かし、生フルーツと共にトッピングした見た目にもかわいいパフェです。トルティーヤチップスとヨーグルト、いちごジャムの塩味、酸味、甘味のコンビネーションがクセになる美味しさです。

<材料> (1人分)

- ・食べ方いろいろトルティーヤチップス (80枚程度 (60g))
- ・いちごジャム (100g) ・プレーンヨーグルト (100g)
- ・メロン (1切れ) ・いちご (1粒)
- ・ブルーベリー (2粒) ・バニラアイス (15g)
- ・ホイップクリーム (5g)



<作り方>

1. トルティーヤチップスを7枚取り除き、残りをジッパー付きの袋に入れて手で砕く。
2. メロンはお好みのサイズに切り、皮と実の間に切り込みを入れる。いちごは半分に切る。
3. 器に砕いたトルティーヤチップス、いちごジャム、ヨーグルトの順で半量ずつ加え、同じ順番で残りを加え2層にする。
4. メロンを器のふちに刺し、ホイップクリームを絞りトルティーヤチップス、いちご、ブルーベリー、バニラアイスを添える。

【金子さんが教える！レシピのポイント！】

砕いたトルティーヤチップスがパフェにサクサクとした食べ応え加えてくれるため、見た目だけでなく食感も楽しむことができます。うす塩味のチップスがアクセントとなり、パフェの濃厚さとフルーツの華やかな甘味を引き立ててくれます。

◆レシピ監修：金子 あきこさんプロフィール

管理栄養士・節約美容料理®研究家。

レシピ開発・セミナー、講演・メディア出演・給食コンサル事業などを行う。

URL (HP) : <http://akiko-kaneko.com>



■ジャパンフリトレー トルティーヤチップスについて

コーンをまるごとすりつぶして薄くのばした生地を焼き上げた、パリっとした食感と香ばしい風味が特徴のトルティーヤチップスです。

豊かなアボカドの風味が女性に支持されている「トルティーヤチップス アボカド&クリームチーズ味」など、様々なフレーバーの商品を発売しています。



■ジャパンフリトレーの-snackを使ったアレンジレシピをHPで公開中！

「トルティーヤチップス」のアレンジレシピのほか、やみつきになるチーズ味が人気の「チートス」を使った「チートスのチーズタルト」や「チートスのリゾット風」など、ジャパンフリトレーの定番snackを使ったアレンジレシピをHPに公開中！

いつものメニューにちょい足しして作れる簡単メニューや、意外な組み合わせが楽しめるレシピなどを順次紹介をしています。

▼ジャパンフリトレーHP：アレンジレシピページ

URL：<http://www.fritolay.co.jp/recipe/>