

GRANOLA CONÉ

GRANOLA BOOK

Natural
&
Zaku zaku!

ナチュラル風味とザクザク食感を活かした、

手軽で、素敵で、多彩な「グラノーラコーン」メニューブック。

GRANOLA CONÉ

グラノーラ素材の生地をナチュラルに焼き上げた、
ザクザク食感の「グラノーラコーン」。

「おしゃれに、ヘルシーに、もっと気軽にスイーツを楽しみたい」

自然な風味とザクザク食感のグラノーラコーンなら

心にも体にも優しいスイーツライフを実現。

忙しい毎日の気分転換に、寛ぎのひとつときを贅沢に、

グラノーラコーンはデザート&フードの新しい楽しみ方をご提案いたします。

1 ナチュラル風味で ザクザク食感。

ほどよい甘さとザクザク食感の
グラノーラコーンは様々な食材と相性抜群。
ソフトクリームやフルーツ、
ベジタブル系ゼラートなどのスイーツはもちろん、
サラダやお肉、ライスなど、
素材を生かした惣菜メニューにも最適です。

2 美味しくてヘルシー。

原料にオーツ麦や小麦胚芽など、
食物繊維を含む素材を使用。
美容や健康に関心の高い女性を中心に
喜ばれる、ヘルシー志向のアイテムです。

※食物繊維含有量：
グラノーラコーン100g当たり4.3g

3 食材が映える、 自然な焼き色と優しい風合い。

丁寧に焼き上げた無着色の焼き色が
食材や器に優しく映えて、落ち着きある
素敵な食事シーンを演出します。

4 ちょうどいいサイズで トッピングはボリュームミー。

全長140mmで小腹にも手の平にも
ちょうどいいサイズ感。広い口径で
盛り付けやすいので、ボリュームミーで
ありながらワンハンドで手軽に楽しめる
テイクアウトメニューが可能です。



商品規格 Product Spec

グラノーラコーン

スリーブ付

- 全長：140mm
- コーンアングル：30°
- 1ケース入数：120個（10個×12袋）
- 食物繊維：100g中4.3g含有

GRANOLA × Sweets

グラノーラ スイーツ

グラノーラ スイーツ

みんないちご

【材料】

- グラノーラコーン…1ケ ■フルーツグラノーラ…5g
- フルーツソフトミックス 厳選いちご…95g
- いちご…3ケ
- トッピングソースストロベリー…8g

【作り方】

グラノーラコーンにフルーツグラノーラを入れ、厳選いちごソフトクリームを巻き取ります。カットしたいちごを盛り付け、トッピングソースストロベリーで仕上げます。

Strawberry- Centric dish

ソフトクリームからトッピングのソースまで、一面に広がるイチゴ畑をグラノーラコーンでザクッと爽やかに。



Yogurt & Fruit Softcream

フルーツの芳醇な香りとヨーグルトのキレのある酸味をグラノーラコーンが優しく包みこむ。



グラノーラ スイーツ

アップルマンゴー

with ヨーグルトソース

(写真左)

【材料】

- グラノーラコーン…1ケ ■フルーツグラノーラ…5g
- フルーツソフトミックス アップルマンゴー…95g
- マンゴーチャンク…45g ■自家製マンゴーヨーグルトソース…8g
- ココナッツロング…1g ■ミント…1ケ

※自家製マンゴーヨーグルトソース配合
ブレンヨーグルト2：トッピングソースマンゴー 1

【作り方】

グラノーラコーンにフルーツグラノーラを入れ、アップルマンゴーソフトクリームを巻き取ります。マンゴーチャンク、自家製マンゴーヨーグルトソース、ココナッツロングの順に盛り付け、ミントで仕上げます。

ミックスベリーヨーグルト

(写真右)

【材料】

- グラノーラコーン…1ケ ■フルーツグラノーラ…5g
- フルーツソフトミックス ブルーベリー、フローズンヨーグルト…計95g
- ミックスベリー…20g

【作り方】

グラノーラコーンにフルーツグラノーラを入れ、ソフトクリームを巻き取ります。ミックスベリーで仕上げます。

Softcream & Fruit topping

ミルクソフトクリームとフルーツの好相性を
贅沢なボリュームで手軽にザクザクと。

グラノーラ スイーツ

チョコバナナグラノーラ (写真左)

【材料】

- グラノーラコーン…1ケ ■フルーツグラノーラ…5g
- 生乳エクセレント5…95g ■バナナ…30g
- トッピングソースチョコレート…5g

【作り方】

グラノーラコーンにフルーツグラノーラを入れ、
生乳ソフトクリームを巻き取ります。
カットしたバナナを盛り付け、
トッピングソースチョコレートで仕上げます。

りんごグラノーラ (写真右)

【材料】

- グラノーラコーン…1ケ ■フルーツグラノーラ…5g
- 生乳エクセレント5…95g ■りんご…20g
- デザートフィリング林檎…5g

【作り方】

グラノーラコーンにフルーツグラノーラを入れ、
生乳ソフトクリームを巻き取ります。
カットしたりんごを盛り付け、
デザートフィリング林檎で仕上げます。

Fruit salad / Honey nuts

フルーツとヨーグルトが織りなす酸味と甘み、
香ばしいナッツに絡む濃厚なチーズの風味。
異なる味と食感もグラノーラコーンでベストマッチな仕上がりに。

グラノーラ スイーツ

フルーツヨーグルトサラダ (写真左)

【材料】

- グラノーラコーン…1ケ ■フルーツグラノーラ…5g
 - 各種ドライフルーツ…15g ■オレンジ…1切
 - ピンクグレープフルーツ…1切 ■いちご…1ケ
 - バナナ…30g ■キウイ…0.5切 ■ブルーベリー…3ケ
 - 自家製ストロベリーヨーグルトソース*…10g ■ベルロース…1ケ
- *自家製ストロベリーヨーグルトソース配合
プレーンヨーグルト2：トッピングソースストロベリー1

【作り方】

グラノーラコーンにフルーツグラノーラ、
各種ドライフルーツの順に入れます。オレンジ、ピンクグレープフルーツ、
いちご、バナナ、キウイ、ブルーベリーを盛り付け、
自家製ストロベリーヨーグルトソース、ベルロースで仕上げます。

はちみつナッツクリームチーズ (写真右)

【材料】

- グラノーラコーン…1ケ ■フルーツグラノーラ…5g
- 各種ドライフルーツ…15g ■蜂蜜漬けナッツ…50g
- クリームチーズ…18g ■ドライ無花果…1ケ

【作り方】

グラノーラコーンにフルーツグラノーラ、
各種ドライフルーツの順に入れます。
蜂蜜漬けナッツ、クリームチーズ、ドライ無花果で仕上げます。



Double dip Ice cream

バニラ&抹茶の2色のWアイスと小倉あんのアクセントにグラノーラコーンの自然な色合いが優しく馴染み、見た目も素敵な和風デザートに早変わり。

グラノーラ スイーツ

小倉抹茶とバニラアイス

【材料】

- グラノーラコーン…1ケ
- バニラアイスクリーム…45g
- 小倉あん…25g ■抹茶アイスクリーム…40g
- プチウエファー…1ケ

【作り方】

グラノーラコーンにバニラアイスクリーム、小倉あん、抹茶アイスクリームの順に盛り付け、プチウエファーで仕上げます。

GRANOLA

×
Deli

グラノーラ デリ

Frozen yogurt & Vegetable sticks

野菜とソフトクリームを気軽に味わえる意外な組み合わせ。スパイスを効かせたフローズンヨーグルトミックスが野菜の苦味と調和してすっきりとした後味に。

グラノーラ デリ

フローズンヨーグルト de 野菜スティック

【材料】

- グラノーラコーン…1ケ
- フローズンヨーグルト…95g ■野菜スティック…15g
- ブラックペッパー…少々 ■イタリアンパセリ…1ケ

【作り方】

グラノーラコーンにフローズンヨーグルトを巻き取ります。野菜スティックを盛り付け、ブラックペッパー、イタリアンパセリで仕上げます。



Potato salad

おやつ感覚で野菜をたっぷり摂れるワンハンドサラダ。
ごろっと系野菜の食感とザクザク食感の食べごたえは抜群。

グラノーラ デリ

ジャーマンポテトサラダ (写真左)

【材料】

■グラノーラコーン…1ヶ ■サラダ葉…7g
■ポテトサラダ…110g ■パセリ…少々

【作り方】

グラノーラコーンにサラダ葉を入れます。
ポテトサラダを盛り付け、カットしたパセリで仕上げます。

パンプキンポテトサラダ (写真中央)

【材料】

■グラノーラコーン…1ヶ ■サラダ葉…7g
■ポテトサラダ…20g ■かぼちゃサラダ…100g

【作り方】

グラノーラコーンにサラダ葉を入れます。
ポテトサラダ、かぼちゃサラダの順に盛り付けます。

アボカドポテトサラダ (写真右)

【材料】

■グラノーラコーン…1ヶ ■ポテトサラダ…30g ■ベビーリーフ…3g
■自家製アボカドサラダ…65g ■プチトマト…4g

※自家製アボカドサラダ内容

アボカド、ささみチキン、マヨネーズ、ブラックペッパー

【作り方】

グラノーラコーンにポテトサラダ、ベビーリーフを入れます。
自家製アボカドサラダ、スライスしたプチトマトの順に盛り付けます。



Beans tacos

ピリッとスパイシーなタコスも
グラノーラコーンでマイルドな仕上がりに。
ザクッと食感の後にくる
絶妙な辛味と酸味は癖になるおいしさ。

グラノーラ デリ

チリビーンズタコス

【材料】

■グラノーラコーン…1ヶ ■サラダ葉…12g
■チリビーンズ…70g ■トマト…20g
■ミックスチーズ…2g ■トルティアチップス…1枚

【作り方】

グラノーラコーンにサラダ葉を入れます。
温めたチリビーンズ、カットしたトマト、ミックスチーズ、
トルティアチップスの順に盛り付けます。



Prosciutto / Roast beef

ジューシーで柔らかなお肉を華やかに演出。
具材の塩加減とグラノーラコーンのほどよい甘さの
バランスが上品な味わいを生み出します。

グラノーラ デリ

生ハムローズサラダ (写真左)

【材料】

- グラノーラコーン…1ケ ■サラダ葉…15g
- プチトマト…2ケ ■各種ドライフルーツ…10g
- メロン…30g ■生ハム…45g

【作り方】

グラノーラコーンにサラダ葉、プチトマト、各種ドライフルーツ、カットしたメロンを入れます。薔薇型に巻いた生ハムを盛り付けます。

ローストビーフサラダ (写真右)

【材料】

- グラノーラコーン…1ケ ■サラダ葉…7g
- マッシュポテト…10g ■オニオンソテー…10g
- ブラックペッパー…少々 ■マッシュポテト…40g
- ローストビーフ…45g ■タイム…1ケ

【作り方】

グラノーラコーンにサラダ葉、マッシュポテト、オニオンソテー、ブラックペッパーを入れます。薄く伸ばしたマッシュポテト、ローストビーフ、タイムの順に盛り付けます。



Pasta / Chicken

濃厚なソースがたっぷりの具たくさんおかずメニューも
グラノーラコーンなら手軽に盛れてボリュームミー。
小腹をしっかりと満たしてくれるワンハンドグルメです。



グラノーラ デリ

ナポリタン (写真左)

【材料】

- グラノーラコーン…1ケ
- サラダ葉…15g ■ナポリタン…130g

【作り方】

グラノーラコーンにサラダ葉を入れます。
巻くようにナポリタンを盛り付けます。

照り焼きチキン

たまごタルタル (写真右)

【材料】

- グラノーラコーン…1ケ
- サラダ葉…15g ■ポテトサラダ…20g
- てりやきチキン…50g
- 自家製たまごタルタルソース…20g
- タイム…1ケ

【作り方】

グラノーラコーンにサラダ葉、ポテトサラダを入れます。
てりやきチキン、自家製たまごタルタルソース、
タイムの順に盛り付けます。

GRANOLA CONÉ



本 社 〒567-0042 大阪府茨木市宇野辺 1-1-47 TEL.072-624-0001

東京支店 〒142-0063 東京都品川区荏原 1-21-4 TEL.03-5749-9121

営業所

札 幌 〒003-0030 札幌市白石区流通センター 5-3-30 TEL.011-861-8148

金 沢 〒920-0345 金沢市藤江北 2-310-103 TEL.076-266-1585

仙 台 〒983-0013 仙台市宮城野区中野 2-3-11 TEL.022-254-5701

高 松 〒761-8071 高松市伏石町 2128-1 TEL.087-865-7959

前 橋 〒371-0843 前橋市新前橋町 9-9 TEL.027-255-6262

広 島 〒733-0035 広島市西区南観音 5-14-1 TEL.082-291-6651

名古屋 〒451-0066 名古屋市西区見玉 3-34-10 TEL.052-528-3811

福 岡 〒812-0007 福岡市博多区東比恵 2-22-1 TEL.092-434-2311

●お問い合わせ、ご注文は

<http://www.nissei-com.co.jp>

※このカタログの内容は2019年1月現在のものです。商品写真は印刷のため、実物と多少異なることがあります。
製品の品質向上のため仕様の一部を予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。

E21 2019.K05,000