



株式会社パソナ農園隊 商品PR 企業プロジェクト

企業課題「てまひま商品のPR」

メニュー名

花魚風月

アピールしたいターゲット

タイ人 女性 50歳
ワーキングマザー
大手企業の部長クラス
外食メインだが、自炊もする

ターゲットへのアピールポイント

愛されているタイ料理ブラーサーモンを
ファインダイニングにレベルアップさせた
食べてもおいしい、見ても美しい
アート作品

商品売価

1,500.0 円

原価

418.7 円

原価率

27.9 %

商品コンセプト

花 : 白蓮
魚 : 鮭
風 : 日本の風味
月 : 月の形をしたファインダイニングの盛り付け

企画主旨 (企画の背景など)

「パカスコ」タイ進出計画の一部として
タイ料理にジャパニーズテストを加える



食&マネジメント科 3年 Bクラス

【氏 名】ライラット イサラ

材料名	使用量	単位	原価(円)	作り方 (1 名分)
ブラー				ブラー
サーモン (生食用)	35.0	g	122.5	① 切りもの
レモングラス	7.0	g	12.6	> サーモン ⇒ 2cm角
すだち	3.0	g	6.4	> レモングラス ⇒ 小口切り
コブミカンの葉	2.0	g	6.8	> すだち ⇒ 0.5cm角
ミント	1.0	g	18.7	> コブミカンの葉 ⇒ 千切り
生唐辛子	3.0	g	3.8	> ミント ⇒ 適当に千切る
赤玉ねぎ	10.0	g	2.4	> 唐辛子 ⇒ 小口切り
ニンニク	3.0	g	8.7	> 赤玉ねぎ ⇒ 0.5cm角
カシューナッツ	20.0	g	40.2	> ニンニク ⇒ スライス
ドレッシング				② ブラーの材料をドレッシングの材料と混ぜる
レモン汁	3.0	g	2.5	③ 抜き型11番と6番で月の形を作る
ナムブラー	3.0	g	1.8	
上白糖	3.0	g	0.8	酢大根
パカスコ	6.0	g	98.3	① 薄くスライスした大根に花の型で抜いて、スプーンで曲げる
				② 氷水に漬けておく
飾り				③ プレーティング前に甘酢に漬ける
大根	8.0	g	3.3	
りんご酢	2.0	g	0.8	ワンタンのボート
グラニュー糖	1.0	g	0.2	① レモンケーキの型にオイルを塗り
ナスタチウム	4.0	枚	38.0	② ワンタンの皮を真ん中に挟んで、180℃ 15分 焼成
ワンタンの皮	3.0	g	5.0	③ パクチー、ミント、エディブルフラワーを乗せる
パクチー	1.0	g	5.9	
ミント	0.5	g	9.3	イエローソース
エディブルフラワー	1.0	個	14.5	① 黄色パプリカを直火で焼いて、氷水に落とす
				② パプリカの皮を剥いて、小さく切る
イエローソース				③ 鍋にパプリカをシュエ
黄色パプリカ	3.125	g	5.4	④ 白ワインを足して、アルコールを飛ばす
マンゴーピューレ	2.500	g	8.7	⑤ マンゴーピューレを入れて、沸かす
グラニュー糖	1.875	g	0.3	⑥ ミキサーをペーストにして、パッセ
はちみつ	0.938	g	0.7	⑦ 鍋に戻して、グラニュー糖・はちみつ・レモン汁で味付け
白ワイン	0.313	g	0.1	⑧ コーンスターチで濃度を付ける
レモン汁	1.250	g	1.1	