

6月9日は「ロックの日」！
永遠のロックスター、エルビス・プレスリーが愛したおふくろの味
ピーナッツバターとベーコン・バナナの絶品サンドイッチ！
『エルビスサンド』のレシピを公開

アメリカンピーナッツ協会(駐日事務所：東京都港区南青山、代表：天野 いず美)は、2022年6月2日に株式会社新宿高野とのコラボレーションイベント『アメリカンピーナッツとバナナを楽しむ会』を開催、イベント内でご試食いただいた、ピーナッツバターとベーコン・バナナのサンドイッチ、『エルビスサンド』のレシピをご紹介します。



ピーナッツバターとバナナはアメリカでは定番の組み合わせ

6月9日は「ロックの日」です。永遠のロックスター、エルビス・プレスリーが好んで食べたことからその名がついた、『エルビスサンド』は、エルビス・プレスリーがおふくろの味として愛した今やアメリカの定番フードとなっているサンドイッチです。

ピーナッツバターとともにベーコン、バナナを食パンにはさんでこんがり焼いた甘じょっぱいサンドイッチは、その組み合わせからは想像できないほどの美味しさで、一度食べていただくとやみつきになる味です。

その「ロックの日」に先駆けて、アメリカンピーナッツ協会とフルーツ専門店の新宿高野のフルーツサロンのコラボイベント、『アメリカンピーナッツとバナナを楽しむ会』を開催しました。当日は『エルビスサンド』を始め、ピーナッツバターの食べ比べ、ピーナッツとバナナを用いたドリンク、ピーナッツバードレッシングのサラダ、オリジナルデザートなど、ピーナッツとバナナの組み合わせを参加者の皆様に楽しんでいただきました。お客様からは、「エルビスサンドを早速家でも作ってみたい」「今回のピーナッツバターとバナナのように、ピーナッツバターを色々な食材と組み合わせてみたい」など、ピーナッツバターに関する嬉しいお声を多数いただきました。

今回は、イベント内でご提供させていただいた『エルビスサンド』（考案：タカノフルーツパーラーフルーツチュリエ阿天坊真純さん）のレシピをご紹介します。材料・調理方法ともに気軽に挑戦できるレシピでもございますので、ぜひ一度、エルビス・プレスリーのおふくろの味を味わってみてはいかがでしょうか。

エルビスサンド



【材料（2人分）】

・食パン 8枚切り	4枚
・ベーコン	8枚
・バナナ	2本
・アメリカ産ピーナッツバター	50g
・有塩バター	20g

- ① バナナは縦半分に切り、さらに横半分に切る。
- ② フライパンにベーコンを入れて中火で熱し、カリッとするまで上下を返しながらかいて取り出す。
- ③ 食パン2枚の片面にピーナッツバターを等分にぬる。食パン1枚にバナナを並べてのせる。ベーコンをのせ、残りのパンではさむ。
- ④ フライパンの脂をキッチンペーパーでふきとり、バターを入れて中火で熱する。③を入れて焼き色がつくまで上下2～3分焼く。
- ⑤ 取り出してカットして出来上がりです。

◆アメリカンピーナッツ協会(APC)について

アメリカンピーナッツ協会は、米国のピーナッツ産業の長期的成長を支援するため設立されました。米国産ピーナッツの品質管理や国際的な消費促進、生産・加工に関する研究促進を使命として、国内外でのマーケティング、PR活動、顧客サービス、研究を主な活動としています。

公式サイト：<https://peanutsusa.jp/>

Facebook：<https://www.facebook.com/peanutusajapan/>

Instagram：[@american_peanut_japan](https://www.instagram.com/american_peanut_japan)

【本件に関するお問い合わせ先】

『アメリカンピーナッツ協会』広報事務局 / 担当：長谷川・熊澤

TEL：03-5771-5525 / MAIL：apc@prinfo.jp