

|  |  |  |
|--|--|--|
|  <p>30012110 JAN 4979515121103</p> <p>すごうま炙り牛カルビ丼の具<br/>規格 120g<br/>入り数 5個×6袋×2合</p> <p>調理方法 ポイル 7分程度</p> <p>スライスした牛肉を直火焼きして醤油・みりんベースのタレと合わせました。焼いた風味が香ばしい丼の具です。タレにはニンニクやごま油を加え、パンチのある味に仕上げました。</p>   |  <p>30012243 JAN 4979515122438</p> <p>どんぶり屋 豚丼の具(旨辛キムチ味)<br/>規格 115g<br/>入り数 5個×4袋×3合</p> <p>調理方法 ポイル:6分程度</p> <p>スライスした豚バラ肉をキムチ味のタレで味付けした、ピリっとした辛さが特長の豚丼の具です。野菜エキスを使ったキムチ調味液と赤味噌を加えることで、コクと旨味を底上げしました。</p>  |  <p>30061660 JAN 4979515616609</p> <p>どんぶり屋 カレー南蛮丼の具<br/>規格 160g<br/>入り数 5×4袋×3合</p> <p>調理方法 ポイル 9分程度</p> <p>香辛料をブレンドし、独特のスパイシーさが香るカレーに仕立てました。ピリッと効いた辛さと、豚のうまみがポイントです。</p>  |
|  <p>30012539 JAN 4979515125392</p> <p>炙りホエー豚重の具(焦がし醤油味)<br/>規格 120g<br/>入り数 5個×4袋×3合</p> <p>調理方法 ポイル:8分程度</p> <p>ホエー豚のバラ肉と、香ばしい醤油の風味と適度な甘みが特長のタレを合せた丼の具です。食べ応えのある厚みとボリューム感を追求しつつ、一口で食べやすいサイズに仕上げました。</p>  |  <p>30061686 JAN 4979515616869</p> <p>国産野菜のビビンバの具<br/>規格 150g<br/>入り数 20個×2合</p> <p>調理方法 ポイル:8分程度</p> <p>牛肉と3種類の国産野菜(モヤシ・人参・ホウレン草)を、自家製のタレと合わせたビビンバの具です。醤油ベースのタレにコチュジャンを加えた、あとひく旨味が特長です。</p>                 |  <p>30057017 JAN 4979515570178</p> <p>(袋)鶏むね肉と徳島県産菜の花入りクリームコロッケ<br/>規格 50g<br/>入り数 12個×8袋×2合</p> <p>調理方法 揚げる:170~180℃6分30秒程度</p> <p>国産の鶏ムネ肉と徳島県産菜の花を、ロどけの良いベシャメルソースに加えたクリームコロッケです。北海道産生クリームを加えミルク感とコクをだしました。●袋(カートン封入24枚/箱)</p> |
|  <p>30016791 JAN 4979515167910</p> <p>静岡県産天使のキャベツのメンチカツ<br/>規格 45g<br/>入り数 20個×3袋×3合</p> <p>調理方法 揚げる:170~180℃7分程度</p> <p>甘さが特長のJA遠州中央の“天使のキャベツ”と、国産の鶏ムネ肉を使ったメンチカツです。肉のジューシーさとキャベツのシャキシャキ感が特長の生地に、黒胡椒でパンチをプラス！●天使のキャベツは、遠州中央農業協同組合の登録商標です。</p> |  <p>30016504 JAN 4979515165046</p> <p>ごちそうメンチカツ90<br/>規格 900g(10個入)<br/>入り数 4袋×2合</p> <p>調理方法 揚げる:170~180℃ 5分程度</p> <p>歯切れのよい衣とジューシーな生地が特長の、美味しさを追求したメンチカツです。4つの規格を揃えており、副菜から主菜まで様々なメニューにご利用いただけます。</p>    |  <p>30016505 JAN 4979515165053</p> <p>ごちそうメンチカツ60<br/>規格 600g(10個入)<br/>入り数 6袋×2合</p> <p>調理方法 揚げる:170~180℃ 4分30秒程度</p> <p>歯切れのよい衣とジューシーな生地が特長の、美味しさを追求したメンチカツです。4つの規格を揃えており、副菜から主菜まで様々なメニューにご利用いただけます。</p>                    |
|  <p>30019377 JAN 4979515193773</p> <p>ガブラマハムカツ105<br/>規格 1050g(10個入)<br/>入り数 4袋×2合</p> <p>調理方法 揚:170~180℃6分30秒程度</p> <p>ボリュームのあるハムの厚みと、サクサクとした軽い食感の衣が特長です。パン粉にラードを添加し、風味豊かに仕上げました。</p>  |  <p>30042060 JAN 4979515420602</p> <p>ベーカリーサンド用エビカツ75<br/>規格 750g(10個入)<br/>入り数 6袋×2合</p> <p>調理方法 揚げる:170~180℃ 6分程度</p> <p>エビの旨みとプリッととした食感が特長のエビカツです。サンドウィッチやバーガーに合わせた四角い形状です。</p>                         |  <p>30075043 JAN 4979515750433</p> <p>ミニおはぎ40(きなこ)<br/>規格 400g(10個入)<br/>入り数 10×2合</p> <p>調理方法 自然解凍:20℃ 120分程度</p> <p>もち米の粒感を程よく残した、味わい豊かな一口サイズのおはぎです。つぶあん、きな粉、ごま、こしあんの4種類をご用意しております。</p>                                     |
|  <p>30075487 JAN 4979515754875</p> <p>しっとりやわらか大福40<br/>規格 400g(10個入)<br/>入り数 10袋×2合</p> <p>調理方法 自然解凍:10℃ 120分程度、25℃ 60分程度</p> <p>なめらかな“こしあん”を、お餅風の外皮で包んだ大福です。皮のべたつきを抑えることで、しっとりとした食べやすい食感に仕上げました。</p>   |  <p>30085291 JAN 4979515852915</p> <p>Oliveto スパゲティ・ナポリタン<br/>規格 300g<br/>入り数 20袋</p> <p>調理方法 電子レンジ:500・600W 5分程度、ポイル:8分程度</p> <p>トマトの旨みと酸味が程良くバランスした、ウインナー・ピーマン・マッシュルームなど具材たっぷりの、幅広い年齢層に愛される定番メニューです。</p> |  <p>30085308 JAN 4979515853080</p> <p>Oliveto スパゲティ・明太子ソース<br/>規格 280g<br/>入り数 20袋</p> <p>調理方法 電子レンジ 500W・600W 5分程度、ポイル 8分程度</p> <p>「かねふく」の明太子を使用した人気の和風メニュー。上品な旨みと辛みのソースに仕上げているので、幅広い層にご利用いただけます。</p>                        |

お問い合わせ先 TEL : 078-411-0600(代表) FAX : 078-411-0636

記載されている写真は盛り付け例です。実際の商品とは異なる場合がありますので予めご了承ください

※掲載情報は2020年1月20日 現在のものです