

～ひな祭り～

ひな祭りの別名は、「桃の節句」。

ひな飾りとともに桃の花が飾られるのは、旧暦上巳の頃に桃の花が開花するだけでなく、中国では桃の木が邪気を祓ったり、子孫繁栄をもたらしたり、実が不老長寿をもたらす仙木と考えられていたからのようです。

かき揚げ

かにかまとわかめのかき揚げ



想定売価：128円

キット内容

玉葱、人参、牛蒡、生姜、わかめ、かにかまぼこ

調理工程

1. 食材をボウルに入れ、混ぜ合わせる。
2. 打ち粉をして、バター液を入れ混ぜる。
3. かにかまを別のボウルで、打ち粉、バター液の順で混ぜる。
4. 10等分に分け、かにかまをトッピングする。
5. 170℃1分30秒で片面をあげ、裏返して、1分揚げて完成。

取り数 10取り

商品説明

かにかま、牛蒡、わかめ、生姜を使用したかき揚げです。
うどんと合わせれば、相性抜群です！

真空調理品

キット内容

あさりとごぼうの炊き込みご飯の素

調理工程

1. 白ご飯1kg、あさりとごぼうの炊き込みご飯の素を用意する。
2. 混ぜ合わせる。
3. トレイに盛り付け、蓋をして完成。

取り数 6取り

商品説明

あさりの旬は一般的に2月～4月で春の混ぜご飯にぴったりです。生姜を利かせた甘辛味付け(佃煮風)の混ぜ込みご飯です。

あさりとごぼうの炊き込みごはんの素



想定売価：198円

冷凍

菜の花とコーンのかき揚げ



冷凍商品のご紹介



味付けたけのこ天と菜の花の天ぷら

冷凍



商品規格：85g/個、11φ型

使用食材：玉葱、菜の花、コーン、干しえび

商品入数：30個/箱

保存方法：-18℃以下

賞味期限：365日間(製造日を含む)

製造者：株式会社 味の和路

商品説明

春先に販売したい、菜の花を使用したかき揚げのご提案です。色鮮やかで、風味が美味しいかき揚げです。干し海老を混ぜ込み、塩味が少し効いています。

商品規格：1kg/pc

使用食材：味付けたけのこ天、菜の花天

商品入数：1kgpc×6

保存方法：-18℃以下

賞味期限：365日間

製造者：株式会社 味の和路

商品説明

味付けたけのこ天ぷらと、菜の花の天ぷらを盛合せにしたプリフライの商品です。春らしさが詰まった天ぷらなので、春のご提案にぴったりです。

～管理栄養士の豆知識コーナー～

厚生労働省が発表した21世紀における国民健康づくり運動「健康日本21」では、1日に必要な野菜摂取量は、成方の男女ともに350gとされています。350gの内訳は、緑黄色野菜を120g以上と淡色野菜を230g以上です。基本的に、切った断面の色が薄い野菜(白菜、キャベツ、茄子、胡瓜等)は「淡色野菜」と覚えておくと、食材を選ぶときに便利です！



キット
スナック

天津麺



想定売価：498円

キット内容

玉葱、人参、蒸し焼きそば、
たれ（たけのこ、木耳、豚肉、人参入り）

調理工程

1. 麺をコンビ180℃5分で焼く。
2. タレと玉子シート(キット外)をスチームで温める。
3. 玉葱と人参を5秒油調する。
4. 温めたたれと3.を混ぜる。
5. 麺を盛り付ける。
6. 玉子シートを乗せる。
7. 4.をかけ、葱をトッピングする。
8. 蓋をして完成。

取り数 8取り

商品説明

具入りたれで油調するオペレーションを少なくした手数の少ないスナック惣菜です。タレに豚肉、竹の子、キクラゲ、にんじんが入っています。たれと麺、野菜がキットになっていますので、店舗でたまごシートのみを仕入れてもらい、天津麺にするキットとなります。1人前、350g越えの大満足のボリューム！

キット内容

きゃべつ、玉葱、旨辛麻婆ソース、
激辛ハバネロ

調理工程

1. きゃべつ、玉葱を20秒油調する。
2. 旨辛麻婆ソースをスチームで10分温める。
3. ご飯をトレイに盛り付ける。
4. キャベツ、玉葱を盛り付ける。
5. 旨辛麻婆ソースを盛り付ける。
6. ハバネロと葱をトッピングする。

取り数 6取り

商品説明

旨辛麻婆ソースは、自家製！
赤唐辛子、青唐方氏、花椒の辛みに
ガーリックの旨味とみりんが入り、辛いけど
旨味のある食べやすい味に仕上がっています！



※フレーバーのイメージ
刺激的な辛さとフルーティーさが絶妙な「ハバネロ」を使用した激辛シーズニングです。
本製品は辛味が強いので辛味が苦手な方はご注意ください

キット
米飯

うま辛マーボーキャベツ丼



想定売価：398円

キット
温惣菜

筍とスナップエンドウのオイスター炒め



想定売価：298円

キット内容

玉葱、人参、イカ、スナップエンドウ、
オイスターソース、鷹の爪

調理工程

1. いかの水をきり、コーンスターチをまぶして1分油調する。
2. 玉葱、人参、筍を20秒ずつ油調し、スナップエンドウを10秒油調する。
3. ボウルでスナップエンドウ以外とたれを混ぜる。
4. トレイに盛り付けスナップエンドウ、鷹の爪をトッピングする。

取り数 10取り

商品説明

旬野菜の筍とスナップエンドウを使用することで、春を感じられる温惣菜になっています。おつまみにもピッタリなオイスターソースで仕上げました。