



～新生活・お花見・イースター～

4月は、新生活・お花見・イースターなどがあり家計の消費支出は年間順位で2位になります(22年生活行動カレンダー調べ)生活が慌ただしく変化する時期でバランスの良い食事や適度な運動等気にされる方が多くなる傾向にあるようです。



かき揚げ

そら豆のかき揚げ



想定売価：128円

キット内容

玉葱、人参、そら豆、乾燥えび

調理工程

1. 具材を混ぜ合わせる
2. 打ち粉をする
3. バッター液を合わせる
4. 170℃2分油調する
(表1分、裏2分)
5. 3分以上放熱する

取り数 12取

商品説明

円形状に近い形のベルギー産そら豆を混ぜ込んだかき揚げです。
乾燥えびの塩味や、そら豆の風味が味わえる美味しいです。
混ぜ込みにしても、トッピングにしても色目がきれいに仕上がります。

真空
調理品

キット内容

筍ご飯の素

調理工程

1. 白ご飯1kg、たけのこご飯の素を用意する。
2. トップスライスを避けておき、中具とご飯を混ぜ合わせる。
3. トレイに盛り付け、蓋をして完成。

取り数 6取

商品説明

春といえば「筍」をイメージされる方が多いと思います。
そんな筍をトッピング・混ぜ込みどちらにも入れた豪華なたけのこご飯の素に仕上げました。
筍は食物繊維が豊富で腸内環境を整えるとともに、コレステロールの吸収を抑える働きや塩分の排出を促すカリウムを多く含むなど、動脈硬化や高血圧の予防も期待できるといわれています。

筍ご飯の素



想定売価：298円

冷凍

新生姜と大葉の香味かき揚げ



冷凍商品
のご紹介

味の
大和路

味付けたけのこ天と菜の花の天ぷら

冷凍



商品規格：90g/1個

使用食材：新生姜、玉葱、さつまいも、人参、大葉

商品入数：36個/箱

保存方法：-20℃以下

賞味期限：365日間

製造者：株式会社 味の和路

商品説明

新生姜や大葉などの香味野菜を使用したかき揚げは、うどんなどの相性が良く、薬味いらずの風味が特徴のかき揚げです。大葉の色味も良く、見た目のバランスも良いです。

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フ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「イースターの主役の「鶏卵」の栄養素とは？」～

私たちの食生活に馴染み深い鶏卵ですが、実は良質なたんぱく質源だという事はご存じでしょうか？
食品に含まれるたんぱく質の栄養価は、必須アミノ酸と呼ばれる9種類のアミノ酸の含有量によって決まります。
この含有量を摂取するのに必要な量と比較して算出した値を「アミノ酸スコア」と呼んでいます。
アミノ酸スコアは満点が100であり、不足している必須アミノ酸があると、そのスコアは下がっていきます。
気になる卵のアミノ酸スコアは……なんと100点満点！
肉や牛乳と同じくらい良質なたんぱく質であることが分かっています。



キット
スナック

天津麻婆麺



想定売価：498円

キット内容

焼きそば麺、豆腐、玉葱、青葱、
黒麻婆のたれ、塩だれ

調理工程

1. 麺をコンビ185℃5分で焼く
2. 玉子シート(キット外)、タレ、豆腐を
スチームで温める。
3. 玉葱・青葱を別で5秒ずつ油調する。
4. 焼きそば、海鮮塩だれ、玉ねぎを混ぜる。
5. 黒麻婆のたれと豆腐を混ぜる。
6. 4をして盛り付け、上に玉子シートを被せる。
7. 麻婆豆腐を盛り付け、青葱をトッピングし、
完成。

取り数 8取

商品説明

黒麻婆のたれと、麺・野菜・豆腐がキットに
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麻婆麺にするキットと
なっています。
1食あたり320gとも大満足のボリュームです。
たまごシートを使用していますのでイースター
のスポット品としても面白い1品になっています。

キット内容

玉葱、にんじん、たけのこ（千切り・穂先短
冊）、ピーマン、赤パプリカ、黄パプリカ、細
切り成型肉、たれ

調理工程

1. 玉ねぎ、にんじん、たけのこを20秒油調す
る
2. 肉を1分油調する
3. ピーマン、赤黄パプリカを10秒油調する
4. たれと具材を絡める
5. トレイに白ご飯を盛り付ける
6. たれに絡めた具材を盛り付ける
7. ピーマン、赤黄パプリカを盛り付ける
8. フタをして出来上りです

取り数：6

商品説明

たけのこを見かけると春を感じる人も多いの
ではないでしょうか・・
たけのこは、まちくを使用した千切りと孟宗竹
を使用した短冊切の2種類を使用し、食感
と風味を味わえます



真竹



孟宗竹

キット
米飯

チンジャオロース丼



想定売価：498円

キット内容

ペンネ、じゃが芋、ベーコン、ホワイトソース、
チーズソース

調理工程

1. クッキングシートに食材をおく。
2. スチームコンベクションで180℃10分間、
焼く
3. 盛り付ける

商品説明

じゃがいもとペンネにホワイトソースをあえて、
チーズをのせて包み焼きにします。
自社製造のホワイトソースを使用しております。
じゃが芋とベーコンとペンネが良くソースとあい、
簡単に「チーズDELI」が出来上ります！

キット
温惣菜

じゃがいとペンネのクリームチーズ焼き

