



今回のトピックスは、卵製品復活シリーズ、茶碗蒸しも時短で手作り
厚焼き玉子は比較試食しても好みがわかります、白ネギはあるととっても便利です

簡単便利に茶碗蒸し



2倍の水を加えて加熱するだけで、
かつおと昆布のだしが効いた
茶碗蒸しを手軽にお作りいただけます。



P P 濃縮茶碗蒸しの素

規格：1.8kg ・ 1kgタイプ

厚焼きたまご

3種類あって味も作り方も違い、用途に合わせたご提案が
できます、食べ比べしても好みがわかります

旬鮮倶楽部 厚焼玉子 (自然解凍)R

かつお、昆布のだしを使った
玉子焼き**自然解凍**がポイントです



ふんわり厚焼たまご

ほんのりとした甘味とかつお節の風味が
効いたふんわり食感の卵焼きです。

(特) 厚焼卵

鉄鍋を使った独自の焼成技術が、
ふんわりとして手作り感あふれる厚焼卵です

生鮮野菜高騰中の今



白ネギ斜めスライス

白ネギを5mm幅で斜めスライスしてます
IQFで使いやすく、親子丼・うどん・味噌汁と
麺料理・丼料理・鍋と幅広く使えます