



今回のトピックスは、スルメイカゲソは原料からでも揚げるだけでも好みに合わせれます
筍の煮こごりは、食感と季節を感じれます、ポーショケーキは単価UP付加価値品です

原料 + 加工品



店舗粉付け

解凍売り



天ぷら
バター液に
通してふくら
天ぷらに

素揚げ
そのまま揚げて
塩味が効いてます



スルメイカゲソ

規格：1kg x 10

スルメイカゲソ天

規格：1kg x 5 x 3

季節を感じる逸品



一口焼き湯葉巻き

筍の煮こごり

国産かつお削りぶしを使用
土佐煮風に味付けし、筍が春の訪れを
感じさせる商品です。



一口サイズで
表面に焼目があり
そのまま使えます

今週のお奨め 単価UPできるケーキ



宇治抹茶と
いちごのショートケーキ

京都府産宇治抹茶を使用した、
抹茶のほろ苦さを感じられる
抹茶好きのための一品。
苺のクリームをサンドして、
彩りに華やかさをプラス。
贅沢な和風
ショートケーキに仕上げました。



クラシックプリン

ココアスポンジに
プリンムース、
キャラメルソースを
トッピング濃厚な味わいです