



今回のトピックスは、マグロのネギトロなど多いですが、今回は真鯛で付加価値UP  
五穀米を使ったライスパテはヘルシー感、スチーム串は味付けアレンジが簡単です

## 真鯛製品で単価UP



### 真鯛のたたき

300g x 8 P x 2



ネギトロをイメージして作ってます  
軍艦・巻物・丼にお奨めです



### 真鯛ほぐし身

500g x 20



ご飯に混ぜて  
たい飯がお奨めです



## 今週のお奨め新商品

### 業務用 揚げ麺

皿うどんやパリパリサラダに  
お奨めです



### ライスパテ 五穀米

健康感あるメニューができます



## 今週のお奨め 味付け自由で手作り感がだせます

祭事（海やプール）幅広く使えます  
生焼けの心配もなく 焼時間も短縮されます



### スチーム串 シリーズ



もも・ネギ間・かわ



やげん・ほんじり・ももにんにくなど