

株主様へ \ 送付しました商品の /

おすすめレシピ

香草の風味が加わったスパイシーなカレー粉と、
脂のりの良いジューシーなさばがよく合います。

さばの香草ムニエル風



★Cooking★



材料(1人分)

- ・ 楽らく骨なしさば……………1枚
- ・ オリーブオイル…………… 15~20g
- 〈打粉〉
- ・ 薄力粉…………… 2.1g
- ・ 食塩…………… 0.4g
- ・ カレー粉…………… 2.1g
- ・ 粉末バジル…………… 0.3g

作り方

- ① 打粉の材料を全て混ぜます。
 - ② フライパンに油をひき、中火～強火で余熱します。
 - ③ 凍ったままのさばに①の粉をまぶします。
 - ④ ②のフライパンへ皮面を下にした③を入れ、中火で約4分焼いてください。
- ※油はねにご注意ください。
- ⑤ ④のさばをフライ返しで裏返し、皮面を上にします。フライパンに蓋をして、中火～弱火で約4分～5分焼いてください。



材料(1人分)

- ・ ブラックタイガー尾付のぼしえび21/25…………… 3尾
- ・ 薄力粉…………… 20g
- ・ 卵(溶き卵)…………… 1/2個
- ・ 生パン粉…………… 45g
- ・ ベビーリーフ…………… 3g
- ・ キャベツ(千切り)…………… 10g
- ・ ミニトマト…………… 1個
- ・ レモン…………… 5g
- ・ 揚げ油…………… 適量

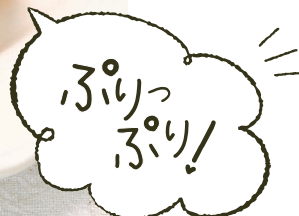
作り方

- ① ブラックタイガー尾付のぼしえび21/25を解凍し、ザルで水をきります。
 - ② 薄力粉、卵、パン粉の順に衣をつけます。
 - ③ 鍋に油を入れ熱し、②を揚げます。
 - ④ お皿にベビーリーフ、キャベツ、ミニトマト、レモンを飾り、揚げたえびフライを盛り付けます。
- ※お好みでソースやタルタルソース等を添えてお召し上がりください。



えびフライ

身質のしっかりしたブラックタイガーを使用したサクサク衣のえびフライです。





ミニワッフルフルーツサンド



材料(1人分)

- ・ミニバックカスタードワッフル 2個
- ・パイナップル(一口サイズカット) 2個
- ・キウイフルーツ(一口サイズカット) 2個
- ・黄桃(一口サイズカット) 2個
- ・梨(一口サイズカット) 2個
- ・ホイップクリーム 5g
- ・フルーツソース(ストロベリー) 5g

作り方

- ① ミニバックカスタードワッフルを事前に冷蔵庫で解凍しておきます。
- ② 各フルーツを一口サイズ(約5mmダイス約1g)にカットしておきます。
- ③ 解凍した①を半分にカット(厚さ1/2)し、断面にホイップクリームを適量塗り②を各2個ずつサンドします。
- ④ お皿にフルーツソース(ストロベリー)を敷き、③を盛り付けて出来上がりです。

色鮮やかなフルーツでアレンジすれば、
美味しさも“写真映え”もバッチリ!

第52期 株主優待品 原材料・成分値表

商品コード	1047	7448	44478
商品名	楽しく骨なしさば	ブラックタイガー尾付のばしえび21/25	ミニバックカスタードワッフル
規格	60g	150g(10尾入)	600g(20個入) ※1個約30g
栄養成分(100g当たり)			
熱量(Kcal)	294	77	299
たんぱく質(g)	17.1	18.3	5.8
脂質(g)	26.7	0.3	11.4
炭水化物(g)	0.4	0.3	44.1
水分(g)	54.5	79.9	38.2
灰分(g)	1.3	1.2	0.5
食塩相当量(g)	0.5	0.5	0.2
原材料名	さば/クロレラエキス、pH調整剤	えび、食塩/pH調整剤	ミックス粉(砂糖、小麦粉、脱脂粉乳)(国内製造)、卵白、フラワーペースト〔なたね油、水あめ、しょ糖型液糖、乳調製品(砂糖、全粉乳、植物油脂)、ホエイパウダー、バター、乳清たん白、小麦粉、でん粉、乾燥卵白、砂糖、加糖卵黄、食塩〕、全卵、植物油脂/乳化剤、加工デンプン、グリシン、香料、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、pH調整剤、着色料(V.B ₂ 、カロチン)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
アレルゲン物質(28品目)	さば	えび	小麦・卵・乳成分・大豆
保存方法	-18℃以下で保存してください。	-18℃以下で保存してください。	-18℃以下で保存してください。
凍結前加熱の有無	加熱してありません。	加熱してありません。	—
加熱調理の必要性	加熱してください。	加熱してください。	解凍後そのままお召し上がりください。
原料原産地名	ノルウェー、アイスランド、デンマーク	ベトナム	—
加工地	中国	ベトナム	日本



株式会社 大 冷

※掲載の写真は調理例です。

Copyright © DAIREI All Rights Reserved. 2022年度版