



株主様へ \ ご送付しました商品の /

おすすめレシピ



えび本来の旨味、甘味のある
バナメイえびを使用した天丼です。

材料(1人分)

- ・バナメイ尾付のぼしえび(2L) 5尾
- ・かぼちゃ薄切 2枚
- ・大葉 1枚
- ・小麦粉 適量
- 〈衣〉
- ・天ぷら粉 25g
- ・冷水 40g
- 〈たれ〉
- * みりん 90g
- * 醤油 30g
- * 砂糖 10g

作り方

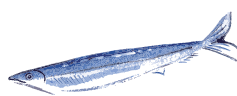
- ① 天ぷら粉と冷水を混ぜ合わせます。
- ② 鍋に*の調味料を入れ、とろみがつくまで煮詰めます。(目安:弱火で4分程度)
- ③ 解凍し、ザルで水をきったえび、かぼちゃ、大葉に小麦粉をまぶし①の衣を付けて油で揚げます。(170℃2分程度※大葉は1分程度)※油はねにご注意ください。
- ④ 丼にご飯を盛り、②のたれを全体に回しかけ、③で揚げたえび、野菜をたれに通してご飯に盛り付けます。



海
老
天
丼



さんまのパン粉ソテー



フライパン一つで
「まるかじりできる
さんまのソテー」の
出来上がり!

材料(1人分)

- ・楽らく骨なしさんま(結着タイプ) 60g(1切れ)
- 〈打粉〉
- ・塩、こしょう お好みで適量
- ・刻みパセリ 1g
- ・乾燥パン粉 9g
- ・オリーブオイル 適量

作り方

- ① みじん切りにしたパセリと乾燥パン粉を混ぜます。
- ② 凍ったままのさんまを水で濡らし、両面に塩、こしょうを振ります。
- ③ ②のさんまに①を付けます。
※濡れた状態のさんまに付ける為、手早く行ってください。
- ④ オリーブオイルをひき、余熱したフライパンに③を入れ、約5分焼きます。
※中火〜弱火で焦げすぎないように調整してください。
- ⑤ さんまを裏返しにし、蓋をしてさらに約5分焼きます。
- ⑥ お皿に盛り付けて完成です。お好みでレモンを絞ったり、トマトソースを添えてお召し上がりください。
※万が一、火が通っていなかったり、加熱が甘い場合は、電子レンジで30秒ほど加熱してください。

串ざしフランクの2種ソース添え



材料(2人分)

・荒挽串ざしフランク60…………… 2~3本

作り方

① 冷凍のままフランクを熱湯で約5分ポイルします。

② ①を中火で熱したフライパンで焼き、お皿に盛り付けます。

●サルサソース

材料(2人分)

・ケチャップ…………… 60g
 ・ピクルス(刻んだもの)…………… 12g
 ・タバスコ…………… 4g
 ・レモン汁…………… 2g

作り方

① ケチャップ、ピクルス、タバスコ、レモン汁を混ぜ合わせ、お皿に盛り付けます。

●アボカドソース

材料(2人分)

・アボカド…………… 1/2個(約90g)
 ・マヨネーズ…………… 約15g
 ・レモン汁…………… 2g
 ・塩、こしょう…………… 少々

作り方

① アボカドを半分に切って種を取り除き、皮をむきます。

② ①をボウルに入れ、木べらなどでペースト状になるまでつぶします。

③ ②にマヨネーズ、レモン汁、塩、こしょうを加えよく混ぜ合わせ、お皿に盛り付けます。

変わり種ディップソースで
 ジューシーな荒挽きフランクが
 より引き立ちます!!



※写真は4~5人分のイメージです。

第53期 株主優待品 原材料・成分値表

商品コード	7092	11358	9106
商品名	バナメイ尾付のぼしえび(2L)	楽らく骨なしさんま(結着タイプ)	荒挽串ざしフランク60
規格	260g(20尾入)	60g	300g(5本入)
栄養成分(100g当たり)			
熱量(Kcal)	82	296	183
たんぱく質(g)	19.5	17.7	12.9
脂質(g)	0.6	23.4	13.8
炭水化物(g)	0.7	0.4	4.4
水分(g)	77.8	57.4	66.5
灰分(g)	1.4	1.1	2.4
食塩相当量(g)	0.5	0.5	1.8
原材料名	えび、食塩/pH調整剤	さんま/クロレラエキス、pH調整剤、酵素、(一部にゼラチンを含む)	豚肉(輸入)、豚脂、でん粉、還元水あめ、食塩、香辛料、たん白加水分解物、脱脂粉乳、卵たん白/リン酸塩(Na)、くん液、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、アナトー色素、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・豚肉を含む)
アレルギー物質(28品目)	えび	ゼラチン	小麦、卵、乳成分、牛肉、大豆、豚肉
原産地	えび:ベトナム	さんま:日本、台湾、韓国、中国	豚肉:アメリカ、カナダ他
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。
加工地	ベトナム	ベトナム	日本
調理方法	加熱してお召し上がり下さい。	冷凍のまま加熱してお召し上がり下さい。	冷凍のまま袋から取り出し、熱湯で約5分ポイルして下さい。お好みでフライパン等で転がしながら焼いて下さい。

(お願い)ご家庭用の冷凍庫での保管は、開閉による温度の変化で霜や乾燥が発生する場合がございます。冷凍庫での開閉時間をできるだけ短くし、賞味期限内であってもお早めにお召し上がりください。なお、荒挽串ざしフランク60袋内に一部霜が凍ったような部分が見られますが、品質に問題ございません。



株式会社 大 冷

※掲載の写真は調理例です。

Copyright © DAIREI All Rights Reserved. 2023年度版