

好部で漬け魚」に 手作り感 更にアッス

早くも新製品が登場!!

爽やかで優しい味わいに仕上げた漬け魚です。 しつかりと柑橘の香りを付けました。 本漬けにすることにより

48時間

薄味ながらも しっかりとした 味を実現! 塩分値 **0.9**g

製品100g中の 計算値

病院

2591 楽らく調味骨なしさわら(生)幽庵漬焼

商品規格	315g[切身約300g(5枚入)、夕レ約15g]	
入り数・合わせ	12袋×2合	
一個当り		
カートンサイズ	460×280×110mm	
JANコード	4947920025910	
ITFコード	14947920025917	



- ●原料産地:さわら(中国)
- ●加工地:中国
- ●賞味期限:18ヶ月





●栄養分析(100g当り):エネルギー162Kcal、たんぱく質19.1g、脂質9.2g、炭水化物1.8g、食塩相当量0.9g●添加物:ソルビトール、クロレラエキス、pH調整剤、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料●アレルゲン:小麦、大豆



調理方法の目安「焼き」「スチーム」「ボイル」

《解凍してから焼成する》



①袋ごと流水解凍します。



②ザルに移し、水分を切り ③スチームコンベクションオーブン ます。



をコンベクションモード、190℃ (蒸気率50%)に予熱します。



49分焼成します。 ※庫内温度が下がり過ぎた場合は、

焼成時間を調整してください。

《凍ったまま焼成する》



①スチームコンベクションオーブン をコンベクションモード、220℃ (蒸気率50%)に予熱します。



②凍ったままの切身をホテル パンに並べます。



③9分焼成します。 ※庫内温度が下がり過ぎた場合は、 焼成時間を調整してください。



《 スチームする 》



①スチームコンベクション オーブンをスチームモー ド、90℃に予熱します。



②凍ったままの製品を袋ごとスチーム コンベクションオーブンに入れます。 ※庫内温度が下がった場合は製品を入 れたまま90℃に再予熱してください。



③15分加熱してください。



4 袋から取り出しトレー等に移 し、ドリップを切ってください。

《ボイルする》



(1)鍋に水を入れ沸騰させます。



鍋に入れます。



②凍ったままの製品を袋ごと ③再沸騰したら、10~15分 ボイルしてください。



④袋から取り出しトレー等に移 し、ドリップを切ってください。

※検証をもとに目安温度、目安時間を記載しておりますが、焼成機の機種により異なる場合がございます。予めご了承ください。





ひと手間加えて更に美味しく! 簡単アレンジレシピ 👭



材料(1人分)

- ・北海道産ホッケのフライ50 ・ ケッパー ······ 1g ···· 1枚 ・ カットレモン ···· 15g
- ・タルタルソース… 15g
- ※お好みでディルを添えてください。

作り方

- ①製品を油で揚げます。(目安:170℃4分30秒)
- ②皿にホッケのフライを乗せ、タルタルソース・カットレモン・ケッパーをフライの上に盛り付けます。

ホッケは淡泊でクセがないので、 どんなソースでも 良く合います。

Sauce Aurore



ひと手間加えて更に美味しく! **簡単アレンジレシピ**



材料(1人分)

・一口ひれかつ25 … 4個	・出汁 ······· 45g
・ごはん 180g	・濃口醤油 ········ 11g
・玉ねぎ 30g	・みりん 14g
・卵1個	・砂糖 ······1.3g
※お好みで薬味、のり等を流	添えてください。

作り方

- 1製品を油で揚げます。(目安:170℃4分)②玉ねぎは薄切りにします。
- 3鍋に出汁、濃口醤油、みりん、砂糖を入れて火にかけます。
- 4沸騰したら、玉ねぎを加え煮ます。
- ⑤玉ねぎが柔らかくなったら①のカツを加え、温まったら溶き卵を加え、蓋をします。
- 6 卵が半熟の状態になったら、火を止めます。
- ⑦井ぶりにごはんを盛り、⑥を上にのせ、薬味やのりを中央に散らします。



44493 44494 ひじきと枝豆の豆腐カツF40・60

商品規格	800g(20個入)	600g(10個入)	
入り数・合わせ	6袋×2合	8袋×2合	
一個当り	約70×50×13mm	約90×60×13mm	
カートンサイズ	420×294×145mm	405×295×155mm	
JANコード	4947920444933	4947920444940	
ITFコード	14947920444930	14947920444947	



- ●原料産地:豆腐(日本)、乾燥ひじき(韓国)、 えだまめ(インドネシア他)
- ●加工地:日本
- ●買味期限:12ヶ月



●栄養分析(100g当り):エネルギー180Kcal、たんぱく質8.8g、脂質9.9g、炭水化物15.3g、食塩相当量1.1g、鉄2.7mg●添加物:加工デンプン、トレハロース、増粘多糖類、クエン酸鉄●アレルゲン:小麦、大豆

ひと手間加えて更に美味しく! 簡単アレンジレシピ 👭



材料(1人分)

作り方

- ①製品を油で揚げます。(目安:170℃4分30秒)
- ②鍋にトマト味噌ソースの材料を入れよく混ぜ合わせ、 火にかけます。温まったら火からおろし、粗熱をとり ます。
- ③バンズを半分に切り、豆腐カツ、レタス、トマト味噌 ソースをはさみます。



フルーツを添えれば 見映えも華やかに!

シニア施設 病院

44967 メープルクリームワッフル

商品規格	27g
入り数・合わせ	20個×6合
一個当り	約75×50×25mm
カートンサイズ	400×175×68mm
JANコード	4947920449679
ITFI-K	14947920449676



- - 液卵白(日本)
- ●加工地:日本
- 賞味期限:12ヶ月



●栄養分析(100g当b):エネルギー247Kcal、たんぱく 質5.4g、脂質7.6g、炭水化物38.6g、食塩相当量0.2g● 添加物:糊料(加工デンプン、増粘多糖類)、ソルビトール、 乳化剤、膨張剤、乳酸Ca、香料、着色料(フラボノイド、V.Ba、 カロチン)●アレルゲン:小麦、卵、乳成分、大豆





株式会社**大冷**

https://www.dai-rei.co.jp/

本社/東京支店	〒104-0052	東京都中央区月島2丁目3番1号	TEL.03(3536)1551	FAX.03(3533)2402
札幌支店	〒060-0051	札幌市中央区南1条東1丁目3番地 パークイースト札幌5F	TEL.011(218)0070	FAX.011(218)0101
仙台支店	〒980-0802	仙台市青葉区二日町16-15 プライムゲート晩翠通4F	TEL.022(713)7920	FAX.022(713)7925
高崎支店	〒370-0851	高崎市上中居町379-4	TEL.027(326)4111	FAX.027(326)4131
名古屋支店	∓460-0003	名古屋市中区錦1丁目7番27号 三同ビル錦8F	TEL.052(218)6177	FAX.052(218)6182
大阪支店	〒567-0032	大阪府茨木市西駅前町5番8号 茨木昭和ビル2F	TEL.072(627)1005	FAX.072(627)1030
広島支店	〒733-0011	広島市西区横川町2丁目7-19 横川メディカルプラザ4F	TEL.082(532)8080	FAX.082(233)8133
福岡支店	〒812-0018	福岡市博多区住吉4-3-2 博多エイトビル3F	TEL.092(477)5225	FAX.092(477)5226