







～料理長の求める、味を追求～

揚げ野菜豆腐シリーズ

〔4〕





“揚げ野菜豆腐シリーズ”

～火を入れると、もちっと～



規格 / 入数：(35 個入)×12p/ ケース
保存方法：要冷凍（－18℃以下）
賞味期限：２年

～調理例～



＊火を入れすぎると中身が出てきます。

冷凍のまま２度揚げして頂きますと
上手にあげることができます。
２分揚げて一度引き上げて頂き
さらに２分揚げて中まで火を通して下さい。
揚げすぎると破裂するのでご注意下さい。



しゃぶしゃぶのお肉と合わせてポン酢で！



八寸や前菜にお味噌をのせて！



懐石の揚げ物などに！

揚げ胡麻豆腐

冷凍 -18/以下　賞味期限 2年

調理方法	冷凍のまま揚げる
規格：入数	(35個入) × 12P / ケース



胡麻豆腐にパン粉を付けたタイプです。冷めてもしばらく柔らかく宴会にも最適です。ちり酢などとも相性が抜群です。



通年



揚げ野菜豆腐 “蓮根”

冷凍 -18/以下　賞味期限 2年

調理方法	冷凍のまま揚げる
規格：入数	(35個入) × 12P / ケース



外はカリッと、中は柔らかくて冷めてもしばらくは固くなりません。食感が残るように蓮根を粒々にして混ぜてあります。お弁当から、ブッフェなど幅広く御使用いただけます。



揚げ野菜豆腐“よもぎ”

調理方法	冷凍のまま揚げる	規格：入数	(35個入) × 12P / ケース	冷凍 -18℃以下	賞味期限 2年



揚げることにより苦味が旨味に変わります。
薬効が高く万能野菜とも言われるよもぎは、βカロテン、
ビタミンK、食物繊維、フィトケミカルなどが豊富な食材です。

春



揚げ野菜豆腐“うすい”

調理方法	冷凍のまま揚げる	規格：入数	(35個入) × 12P / ケース	冷凍 -18℃以下	賞味期限 2年



春になると弊社商品、焼うすい豆腐のオーダーが
沢山いただけるのでご用意した新商品です。
八寸、揚げ物など幅広く御使用くださいませ。



揚げ野菜豆腐“とうもろこし”

調理方法	冷凍のまま揚げる	規格：入数	(35個入) × 12P / ケース	冷凍 -18/以下	賞味 2年



色合いも鮮やかな豆腐です。八寸、揚げ物、酢の物など幅広くご使用いただけます。とうもろこしは、脂質、ビタミン、ミネラルをバランスよく含む栄養豊かな食材です。



揚げ野菜豆腐“トマト”

調理方法	冷凍のまま揚げる	規格：入数	(35個入) × 12P / ケース	冷凍 -18/以下	賞味 2年



揚げたてよりも粗熱が取れたくらいの方が、よりトマトの味が豊かになりますので、宴会などにもお勧めです。トマトは、βカロテンなどを多く含んでいて抗酸化作用が強いことが知られています。



秋

揚げ野菜豆腐“菊菜”

調理方法	冷凍のまま揚げる	規格：入数	(35個入) × 12P / ケース	冷凍 -18℃以下	賞味期限 2年



菊菜の独特の香りを活かした秋を感じる豆腐です。
菊菜は、ミネラル豊富で高血圧の予防に効果があると言われています。



揚げ野菜豆腐“赤甘長ししとう”

調理方法	冷凍のまま揚げる	規格：入数	(35個入) × 12P / ケース	冷凍 -18℃以下	賞味期限 2年



紅葉を感じる赤甘長ししとうの色合いの豆腐です。
ししとうはビタミン類が豊富で特にビタミン　Cは含有量が多く、高血圧、糖尿病、整腸などに効果があります。



冬

揚げ野菜豆腐“海老芋”

調理方法	冷凍のまま揚げる	規格：入数	(35個入) × 12P / ケース	冷凍 -18/以下	賞味期限 2年



冬には欠かせない、海老芋をふんだんに使用し作成した温まる豆腐です。



揚げ野菜豆腐“柚子”

調理方法	冷凍のまま揚げる	規格：入数	(35個入) × 12P / ケース	冷凍 -18/以下	賞味期限 2年



人気の柚子豆腐で作成した新商品です。
柚子の香りが豊かな揚げ物です。