



料理長の求める、味を追求

おかき揚げ野菜まんじゅうシリーズ



〔6〕

“おかき揚げ野菜まんじゅう”

白焼きのおかきを砕いて野菜まんじゅうに付けました。
サクサクのおかき揚げです。

～調理方法～



12個入×12P×2合/ケース



保存方法：要冷凍（-18℃以下）

～使用例～



季節に合わせて揚げものや蓋物などに！



少し大きめに作っておりますので、揚げた上で半分にカットして頂くと色あざやかです。



お肉や焼き魚などと一緒に！



お好みの庵や、ソースをかけて！



おかき揚げ野菜まんじゅう “よもぎ”

調理方法 冷凍のまま揚げる 規格：入数 12個入×12P×2合/ケース 冷凍^{-18℃以下} 賞味 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。



おかき揚げ野菜まんじゅう “うすい”

調理方法 冷凍のまま揚げる 規格：入数 12個入×12P×2合/ケース 冷凍^{-18℃以下} 賞味 2年



半分にカットして頂きますと、春らしい色合いで
うすい豆の香りが味わいのおかき揚げです。
是非、三月～五月の蓋物にお使い下さいませ。



おかき揚げ野菜まんじゅう “とうもろこし”

調理方法 冷凍のまま揚げる 規格：入数 12個入×12P×2合/ケース 冷凍^{-18℃以下}賞味^{2年}



色合いも鮮やかなおかき揚げです。半分にカットして頂き揚げ物に使用したり4分の1にカットして八寸などにもおすすめです。



おかき揚げ野菜まんじゅう “トマト”

調理方法 冷凍のまま揚げる 規格：入数 12個入×12P×2合/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、リコピ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。



おかき揚げ野菜まんじゅう“南瓜”

調理方法 冷凍のまま揚げる 規格：入数 12個入×12P×2合/ケース 冷凍^{-18℃以下} 賞味 2年



南瓜をたくさん使用し、ホクホクした感じに仕上がっております。秋の紅葉シーズンなどの彩りに最適です。温野菜との盛り合わせやお肉、魚の添え物にも合います。

秋



おかき揚げ野菜まんじゅう“菊菜”

調理方法 冷凍のまま揚げる 規格：入数 12個入×12P×2合/ケース 冷凍^{-18℃以下} 賞味 2年



キノコや山菜と一緒に揚げ物や蓋物で春と秋に是非お試し下さい。



おかき揚げ野菜まんじゅう “梅”

調理方法 冷凍のまま揚げる 規格：入数 12個入×12P×2合/ケース 冷凍^{18ヶ月}賞味^{2年}



中は梅の味で外は香ばしいおかきです。酸味とコクが絶妙な味わいに仕上がっております。色合いも良いので、彩りとしてもご使用ください。



おかき揚げ野菜まんじゅう “海老芋”

調理方法 冷凍のまま揚げる 規格：入数 12個入×12P×2合/ケース 冷凍^{18ヶ月}賞味^{2年}



販売を開始した際、おかき揚げ第一弾として大ヒットしたお勧めの商品です。中は海老芋でホクホクした感じ、外はおかきでカリッとしております。