

vol.6  
うるぴょん  
NEWS

2019.1~3月号

バイヤーズセレクション

簡便商品

減塩商品

季節商品

今号のコラボレーション

【お問合せ先】 ウルノ商事株式会社



水戸本店 (TEL)029-304-2555 (FAX)029-304-2030	東関東支店 (TEL)0476-91-2525 (FAX)0476-92-2200
つくば支店 (TEL)029-842-2001 (FAX)029-842-2008	埼玉支店 (TEL)0480-78-1321 (FAX)0480-78-1322
北関東支店 (TEL)0296-28-8020 (FAX)0296-28-8022	

04 デミグラス煮込みハンバーグ。



menu  
1.「NKR大麦ハンバーグ」を冷凍のまま油をひいた深めのフライパンで加熱します。  
2.1にデミグラスソースを入れしばらく煮込めば完成です。[ストレートソースの場合]お好みで野菜等を入れても美味しいです。

○ハウス食品  
ワイン香るデミグラスソース  
(1KG/6)

NKR 冷凍  
NKR大麦入りハンバーグ40  
【規格】40G/30X8  
国産大麦を30%入れ、国産鶏肉をベースにハンバーグを作りました。

05 里芋と明太子のサラダ。



menu  
1.ボウルに袋のままボイルした後「里芋皮むきホール」を入れます。  
2.明太子ドレッシングを適量入れ、里芋を崩さないように和えれば完成です。里芋が既に下茹で処理されているため、調理時間が短縮できます。

○キュービニ  
明太子ドレッシング  
(1L/9)

トヨーエネルギーファーム 冷蔵  
(チルド)里芋皮むきホール  
【規格】500G/20  
真空調理方式で下茹でしているため栄養分を逃がさず保持し、調理時間も大幅に短縮できます。

06 みかん入り水羊羹。



menu  
1.「水ようかんの素」をよく揉んでから10分間湯煎します。  
2.溶け残りが無くなることを確認し、器に小分けにします。  
3.2にみかん粒をお好みの量入れ、あら熱を取り、冷蔵庫で約1時間冷やし固めれば完成です。

○天狗缶詰  
みかん缶 (スペイン)  
(1号缶/6)

谷尾食糧 常温  
水ようかんの素  
【規格】300G/20  
水々しさとすっきりとした甘さがどこか懐かしく、心の疲れを癒します。湯せんして容器に入れて冷やすだけでようかんが作れます。

07 鶏もも肉のオニオンソテー。



menu  
1.「楽らく匠味鶏もも皮なし切身」にフォークで数ヶ所穴を開けておきます。  
2.1を袋に入れ、すりおろしオニオンドレッシングを入れ軽くもみ約10分置いておきます。  
3.フライパンで2をドレッシングごと絡めながら焼けば完成です。

○キュービニ  
すりおろしオニオンドレッシング  
(1L/9)

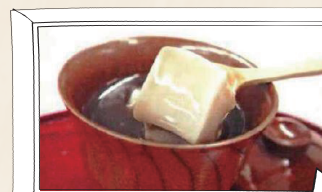
大冷 冷蔵  
楽らく匠味鶏もも皮なし切身  
【規格】300G/16\*2  
赤身で鉄分が多く含まれ、コクがあり旨味がある部位を使用し、脂肪を抑えるように皮をはずした切身です。

Collaboration Menu

組み合わせて美味しい



01 胡麻豆腐ぜんざい。

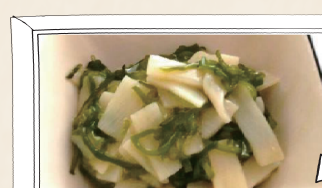


menu  
1.「やわらか胡麻豆腐」を解凍しておきます。(常温の流水)  
2.ぜんざいを加熱し、1を入れてさらに温めれば完成です。寒い日にぴったり和デザートです。

○堂万種造  
冷やしぜんざい  
(1KG/16)

廣八堂 冷凍 自然解凍  
やわらか胡麻豆腐  
【規格】1KG/8\*2(20個入)、900G/8\*2(35個入)  
国産本葛と国産豆乳を使用し、練りたてのような食感に仕上げました。お団子やお餅の代わりにおすすめ。

02 筍とめかぶの簡単和え物。



menu  
1.「冷凍干切りめかぶ」を解凍しておきます。  
2.たけのこ水煮と解凍しためかぶを和えて器に盛ります。  
3.韓国ナムルドレッシングをかけて和えれば完成です。

○堂本食品  
たけのこ水煮(短冊)  
(1.2KG/10)

理研ビタミン 冷凍 自然解凍  
冷凍海藻そのまま手軽に干切めかぶ韓国産  
【規格】200G/20  
めかぶ本来のねばり・色調・食感の特長を残したまま、食べやすい干切りにカットしてあります。韓国産。

03 ゆず風味こんにゃく。



menu  
1.乾燥わかめを水戻しして搾っておきます。  
2.「柚子香りこんにゃく」と1を和えて器に盛ります。  
3.ゆずみそを添えれば完成です。

○理研ビタミン  
ゆずみそ(ボトル)  
(500G/10)

大塚 冷蔵  
F120柚子香りこんにゃく  
【規格】1KG/6\*2  
国産のユズ皮を使って、爽やかなユズの香りとコンニャクの歯ごたえを味わえるひと品に仕上げました。