

そのままで
揚げずに焼ける
自然解凍可能商品

食用油高騰中!



41 ヤヨイサンフーズ 冷凍
ほほえみ厨房
焼いてチキンカツ60(鉄・Ca)
【規格】60G/10X6*2
オープンやスチームコンベクションでの焼調理専用のチキンカツです。フライヤーを使わずに油で揚げたような見た目と食感が楽しめます。
オープン スチコン

42 I F A 冷凍
チキンカツレット60
【規格】60G/40X4
やわらか・ジューシーに仕上げた鶏胸肉にクリスマス食感の衣をつけました。乳卵不使用。(コンタミ有り)タイ産
自然解凍 焼く 電子レンジ 揚げる



44 日東ベスト 冷凍
F Mうす味野菜のチヂミ(50)
【規格】50G/20X5
モチモチとした食感の生地に人参、たまねぎ、にらを加えた、野菜の美味しさを感じられるチヂミです。
乳・卵・小麦不使用
オープン 揚げる

45 モリタン 冷凍
すり身チーズロール
【規格】50G/15X6*3
オホーツク海産のスケウダウ鰯のすり身で相性の良いチーズで包みました。
自然解凍 焼く 電子レンジ 揚げる



URUNO 営業イチオン 商品のご案内
日東ベスト FM国産鶏豚使用のメンチカツ(50)(70)
【規格】50G/25X4、70G/20X5
国産の鶏肉と豚肉の旨み、玉ねぎの甘さを活かした素材の美味しさが味わえるメンチカツです。
冷凍 オープン 揚げる



46

ここがポイント!
今季発売の日東ベストの新商品
揚げ油が高騰している今がチャンス!
乳・卵・小麦不使用
イチオシの焼けるメンチです!!
水戸本店 営業1課 砂川副課長



43 味の素冷凍食品 冷凍
ミニチキン(味噌だれ)
【規格】21G/30X8*2
ジューシーな鶏もも肉にコク旨でまるやかな味噌だれをからめた、たれつきのミニチキンです。マルチ調理可能です。
自然解凍 ポイル 電子レンジ 蒸す オープン スチコン
*「ミニチキン(甘酢だれ)」もおすすめ!

ワンタッチで簡単&ヘルシー
1PUSH

47 ユーエスシー 常温
ニューエリオックオイル
【規格】500ML/12

point

- ・スプレーするだけで食材が付きにくく、テリも出せる
- ・1回の使用量が少なく済むためカロリーも抑えられる
- ・アレルギーフリーなので安心

※使用例
フライパンに少量スプレー!

コロナおすすめメニューのご提案
2021.7~9
COLLABORATION MENU

病院・老健施設にもおすすめ!
コーンスープパン粥

材料(1人前)
パン粥用ほぐしパン(惣和食品) … 23g / クイックサーブスープコンクリーム(味の素) … 適量 / 水 … 150ml

■こちらを使用しています

48 惣和食品 パン粥用ほぐしパン
【規格】150G/10 常温

49 味の素(クノール) クイックサーブスープコンクリーム
【規格】460G/20 常温

つくり方

- ① 鍋に水を入れて火をかける。
- ② 沸騰し始めたら、スープの素を入れ混ぜ合わせる。
- ③ 火を消し、パン粉を入れて混ぜ、器によそい完成。

☆電子レンジでの調理も可能です。

玉ねぎの甘みでご飯がすすむ!
鮭の漬け焼き たまねぎ風味

材料(2人前)
ステーキしょうゆたまねぎ風味(キッコーマン食品) … 35g / Plusサケ切身(骨取)60G(オカフーズ) … 2切 / 塩 … 0.8g

■こちらを使用しています

50 キッコーマン食品 ステーキしょうゆたまねぎ風味
【規格】1160G/6 常温

51 オカフーズ Plusサケ切身(骨取)60GX5
【規格】60G/5X15*2 冷凍

つくり方

- ① 鮭の切身に下味をつける。
- ② パットなどの容器にステーキしょうゆを入れ、鮭を30分程漬け込む。
- ③ 天板にオープンシートをしき、鮭を並べ、スチームコンベクション(200℃、スチーム30%)で7~8分焼く。
- ④ 焼き上がりをお皿に盛り完成。

甘酢でさっぱり&ジューシー!
鶏の甘酢照り焼き

材料(5人前)
カンタン酢(ミツカン) … 160g / 楽らく匠味鶏もも皮なし切身300g(大冷) … 5枚

■こちらを使用しています

52 ミツカン カンタン酢
【規格】1L/12 常温

53 大冷 楽らく匠味鶏もも皮なし切身300G
【規格】300G/16*2 冷凍

つくり方

- ① 鶏もも肉を冷凍のままカンタン酢160mlに2~3分漬ける。
- ② 鶏肉が重ならないようにホテルパンにオープン用シートを敷き並べる。
- ③ スチームコンベクションオープン(200℃、スチーム90%)で約13分加熱する。
- ④ 鶏肉を食べやすい大きさに切ってお皿に盛り完成。

夏にぴったりスタミナレシピ!
豚レバーの南蛮漬け

材料(1人前)
惣菜庵 南蛮あんかけ(ミツカン) … 30g / 国産豚レバー打粉付きE(ケーオー産業) … 50g / 赤パプリカ … 20g / 黄パプリカ … 20g / ピーマン … 20g / 玉ねぎ … 30g

■こちらを使用しています

54 ミツカン 惣菜庵 南蛮あんかけ
【規格】1180G/8 常温

55 ケーオー産業 国産豚レバー打粉付きE
【規格】1KG/6*2 冷凍

つくり方

- ① 国産豚レバー打粉付きを熱した油で2分半揚げる。
- ② カットした野菜を素揚げする。
- ③ ①、②をパットに移し、南蛮あんかけを入れよく混ぜ合わせる。
- ④ バランスよくお皿に盛り完成。