

いつもの油を
長持ちさせたい!!

- 油の着色 3割抑制
- ニオイ 2割抑制
- 酸価の上昇 1割抑制
- 粘度の上昇 1割抑制

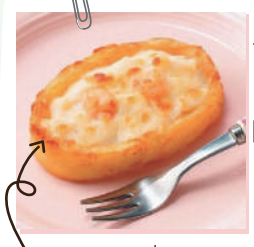
＜値は平均値＞



**47 J-オイルミルズ
J長徳サラダ油**

【規格】16.5KG/1

加熱による着色、粘度、酸価の上昇を抑えるので長く使え、加熱により発生する油の刺激臭を抑制する効果があります。



容器も食べれる
ゴミゼロ食品って?!!

**48 テーブルマーク
ポテトカップのグラタン(えび)**

【規格】50G/40*2

北海道産ポテトで作った容器で捨てずに食べられる!!ゴミが出ないミニグラタンです!サクサク、ホクホクのポテトと、クリーミーなえびグラタンのおいしさが広がります。



*同シリーズ
かぼちゃ・ほうれん草味もごございます。

植物性でも
おいしいものが食べたい!!

**49 ケイエス冷凍食品
ソイリーボール(プレーン)**



【規格】1KG/6*2

植物由来の原材料のみで作ったプレーンタイプのソイリーボールです。フライ調理・スチコン調理・煮込み調理・電子レンジ調理が可能で幅広くお使いいただけます。



2021年秋より
『煮込み調理』も
可能になりました!!



**50 理研ビタミン
素材だし こんぶだし**

【規格】500G/10

素材本来の風味にこだわり、化学調味料(アミノ酸等)食塩を使用せず、風味豊かな顆粒状のだしに仕上がりました。食卓でなくてはならない名脇役!!北海道の昆布を使用し、上品な香りと旨みにこだわった一品です。

地球をかんがえよう
SDGs
おすすめ商品特集



今話題の
大豆製品が気になる!!

**51 不二製油
ココリームホイップしほるだけ**

【規格】500ML/20

乳由来原料不使用の乳アレルギー対応商品です。おしゃれなスイーツのトッピングに豆乳クリームを使用すれば、ヘルシーなイメージで女性受けも間違いなし!



**52 不二製油
まめプラスM(ミンチ)**

【規格】250G/24、1KG/6

ミンチ肉に近い組織状の食感に仕上げた粒状大豆たん白です。ひき肉料理はすべてお任せ!肉に負けない美味しさをお楽しみいただけます。



コレステロール0・高たんぱく
低脂肪・食物繊維豊富など
嬉しいことたくさん!

**53 ヤヨイサンフーズ
イトベジ
大豆ミートの厚切りハムカツ**

【規格】100G/10X4*2

約12mmの厚みを出したボリューム感のあるアビラダンス!実はこれ、お肉を使っていません。お肉の代わりに大豆たんぱくから作った「大豆ミート」を使用し、ハムの食感を再現した自信作です!



ボリューム感たっぷり
厚さ12mm!!

ヤヨイサンフーズ「イトベジ」シリーズとは?
お肉の代わりに大豆たんぱくから作った「大豆ミート」を使用し、健康志向の高まりや訪日外国人の増加により多様化する食のニーズにご提案するシリーズです。



URUNO
営業イオン
商品のご案内

**54 ケーオー産業
国産豚レバー打粉付きE** 冷凍 揚げる

【規格】1KG/6*2

下処理済・調理済・打粉付きで約2分半揚げるだけで提供できます。国産豚レバーのみ使用しました。



ココを伝えたい!

国産豚レバーのみを使用しています。下処理済み、調理済み、打粉付きで約2分半揚げるだけでお召し上がりいただけます。軽く下味がついていますが、好みの味付けで幅広いアレンジも可能です。IQF凍結で必要な分だけ取り出せる為、無駄がなく大変扱いやすい商品です。臭みが抑えられており、お子様でも食べやすい仕様の商品です。学校でも採用され「美味しかった!」と子どもの声が栄養士さんに届いたとお聞きしました。



埼玉支店
営業課 鈴木社員

ウルノおすすめメニューのご提案
2022.1~3
COLLABORATION MENU

乗せて焼くだけ 簡単彩りレシピ!
鮭の華やかマヨネーズ焼き



つくり方

- ① マヨネーズと「7種野菜の華やかごはん」を混ぜておく。
- ② サケ切身に塩こしょうで下味をつけておく。
- ③ サケに①をのせ、サラダ油を塗った鉄板に並べる。
- ④ 230℃に熱したオーブンで約10分焼き、皿に盛ったら完成。

材料(1人前)

7種野菜の華やかごはん(三島食品) … 0.5g / Plusサケ切身(骨取)(オカフーズ) … 1枚 / マヨネーズ … 4g / 塩 … 適量 / こしょう … 適量 / サラダ油 … 適量

こちらを使用しています

55 三島食品
7種野菜の華やかごはん
【規格】350G/10
常温

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

バター香るアツアツ簡単レシピ!
鮭ときのこのホイルバター焼き



つくり方

- ① しめじとサケ切身に塩・こしょうをし、アルミホイルで包む。
- ② 250℃に熱したオーブンで10分ほど焼く。
- ③ ②にバター・プレーヤーオイルをかけて完成。

★ お好みでレモンを添えても美味しくお召し上がりいただけます。

材料(1人前)

バター・プレーヤーオイル(JOYL) … 5g / Plusサケ切身(骨取)(オカフーズ) … 1枚 / しめじ(小房) … 100g / 塩 … 適量 / こしょう … 適量

こちらを使用しています

57 J-オイルミルズ
JOYL-PRO
バター・プレーヤーオイル
【規格】1350G/6
常温

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