

春メニューがこれで変わる！

華やか

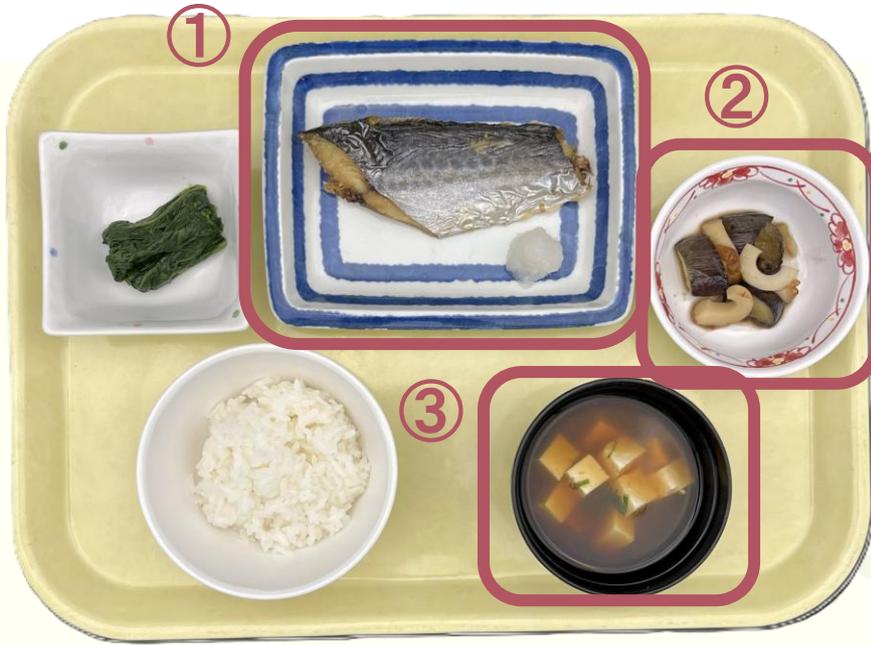
×

簡単

Pick up

せめて・・・
季節を感じる
ハレの日
何かしたい。

食材原価が
上がって
どんどん地味に
なってくる。



献立がマンネリ
になってくる。

コード4・3への
展開献立を作ると
食材の数ばかり増えて、
献立も複雑すぎて・・・

①

1品
添えるだけ！

最安値！
メニューに加えるだけ



【やわらかまぼこ】

②

パーツ
変更

同じ練り物でも
彩りで 見映えup！



【えび入りだんご】

一押し！
丸ごと変更

小鉢1品丸ごと差し替え！
蒸す+あんかけ 時短No1



【はんなり華つつみ】

③

旬の香

「筍しんじょう（やわらかたけのこやん）」を使って
春の香り やわらかく美味しく 「筍しんじょう汁」

共通



【やわらか
たけのこやん】

簡単！！

おとうふなどの椀だねの準備方法と同じ！

- ①カットして蒸す
- ②お椀に盛付
- ③お出しを注ぐ

Pick Up

やわらか たけのこやん

約200g×3本/PC



筍を7割配合し、やわらかく半月のフリーカットタイプに仕上げました。切り方で様々なレシピに活躍します。

こんなレシピにおすすめ！

🌸 筍ご飯



味付きご飯に銀杏切りの【たけのこやん】をトッピング！やわらか筍ご飯をお楽しみください。



銀杏切り

🌸 土佐煮



お出汁で炊いて、かつお節をかけると、歯ぐきでつぶせるやわらか土佐煮の完成です。



乱切り

or



銀杏切り

🌸 椀だね



たけのこしんじょう風のすまし汁に。常食からやわらか食の方まで共通してお使い頂けます。



半月切り

【春のおすすめアイテム】 常食からコード4まで共通で！

🌸 はんなり華つつみ 約30g×15個/PC

淡い可憐な色合いのピンクの生地に白身魚のすり身の旨みをとじ込みました。お花を連想させる黄色のアクセントが可愛い一品です。

やわらかまぼこ さくら 約150g/本

かまぼこの常識を超えた、やわらかさとノド越し。春のイベントや日々のメニューに華やかさを添えてくれるさくら柄です。冷凍状態のカットがおすすめです。

えび入りだんご 約500g(1個約14g) /袋

えびの風味豊かに、華やかなピンク色が目を引きます。和洋中どの料理にもあう味に仕上げました。

株式会社ふくなお

〒545-0021

大阪府大阪市阿倍野区阪南町4-17-1永楽ハイツ1階

TEL 06-6115-7235 FAX 06-6115-7237



ふくなおのカタログデータはこちらからダウンロード頂けます