

特許出願中

うまみ丸ごと国産

なめこ



従来のなめこ缶詰・袋詰は、
下ゆでする際にうまみ成分の一部が
失われていきます。

こだわりのなめこ
うまみ丸ごと国産なめこは、
フレッシュ原料を
そのまま使用することで、
うまみを逃すことなく
閉じ込めました。

①

うまみが強く感じられるよう、
特殊な製法で作りました。

②

加熱済みなので、
そのままお使いいただけます。

③

強いぬめりが特徴です。

なめこの美味しさを活かすため、
さっと水洗いしたなめこを
袋に詰めて殺菌しました。

生のなめこを冷たい料理に使う場合、
下ゆでしたり、冷ます必要がありますが、
そのままお使いいただくことも可能です。

ぬめり部分にもなめこの
うまみが含まれているため、水洗いせず
全てお使いいただくことをおすすめします。



なめこのうまみを存分に
楽しめる茶わん蒸しに



冷たいおろしそばに
そのまま使えるなめこを添えて



なめこのとろみを活かした
あんかけ豆腐に

汁物
にも！

冷めてもとろみが
無くなりません。



定番の味噌汁に

なめこの卵スープに



うまみ丸ごと国産なめこ 1kg

- 原材料：なめこ（国産）
- 固形量/荷姿：1kg/8袋

動画を check !

「うまみ丸ごと国産なめこ」が
食べたくなる動画はこちら →

【お問い合わせ先】

公益財団法人 埼玉県学校給食会

TEL: 048-592-2115 FAX: 048-592-2496

2023年1月