

国産

うまみ丸ごと

えのき



こだわりのえのき
 国産うまみ丸ごとえのきは、
 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。

えのきの美味しさが十分に引き立つ製法で
作りました。具材としてはもちろん、
料理のベースやだしとしても活かせます。

②

加熱済みなので、
そのままお使いいただけます。

生のえのき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。

③

袋を開けて、
すぐにお使いいただけます。

カット済み、ほぐし済み、選別済みで、
生のえのきのように石づきのゴミも出ません。
余分な下処理なしで開けてすぐに調理可能です。

えのきのうまみが染み出る
えのきの酸辣湯



いつもの牛しぐれ煮に
アクセントでえのきをプラス



いか・明太子・えのきを混ぜるだけ
食感を楽しめるいか明太

液のとろみには
旨味や栄養素も含まれています



一緒にお使いいただく
ことをお勧めします



生原料 4~5cmカット
製品は約4cm

国産うまみ丸ごとえのき 650g

- 原材料：えのきたけ（国産）
- 固形量/荷姿：650g/8袋



動画を check !

「国産うまみ丸ごとえのき」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