



おすすめ品ご案内



NEW

梅パリッシュ



【商品規格】

5g

【アレルギー（28品目）】無

【原料配合】

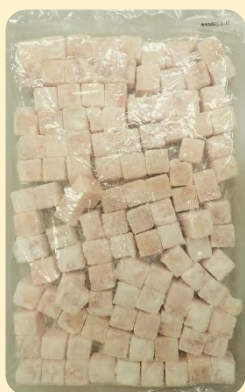
かたくちいわし（国産）	70.89%
食塩	3.73%
水飴	13.43%
砂糖	8.96%
乾燥梅肉（和歌山県）	2.99%

（詳細については別途規格書をご確認ください）

梅の実の収穫時期は5月から7月にかけて

梅の花は1月下旬から3月中旬にかけて開花します。一方で梅の実は5月下旬から7月下旬にかけて収穫されます。所説ありますが、日本では昔から暦の上で梅の実が熟す時期を入梅と呼び、同じ時期に降る雨ということから梅雨（つゆ）と書かれるようになったそうです。

たらポーション角切り澱粉付



2cm×2cmの正方形カット!!
揚げて形が崩れません。

【商品規格】

1kg

【アレルギー（28品目）】無

【原料配合】

すけそうだら（国産）	90.00%
馬鈴薯澱粉	10.00%

（詳細については別途規格書をご確認ください）

調理素材として幅広くご使用いただける商品です。チリソース和えや、野菜あんかけの素材としてご活用ください。圧縮凍結した原料を使用しておりますので、揚げて形が崩れず、ジューシーにお召上がりいただけます。



【チリソース和え】



【野菜あんかけ】

公益財団法人 埼玉県学校給食会
カセイ食品 株式会社

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

2024年2月