

イカ軟骨ピリ辛揚げ 400g



400g **590円**

**ピリツと辛旨
コリコリ**



ピリツと辛旨&コリコリ食感

イカの軟骨を一口サイズのから揚げにしました。
スパイシーな味付けとコリコリ食感がクセになります！

約1分揚げるだけ！スピード提供！

油調はもちろん、電子レンジや自然解凍でも調理可能です。
乾杯後のせっかちな酒呑みオヤジを待たせることなく提供！



レモンや
七味マヨネーズをつけて
居酒屋スピードメニュー
完成！



保管に便利な
チャック付き袋

イカ軟骨ピリ辛揚げだけでは**刺激**が足りない方へ...

おすすめ **旨辛** 追い **スパイス** 提案



ご一緒にいかがですか？
ヤニヨムチキンのたれ
480円



辛いけど、
ウマイ！



クセになる味わいに
ビールが進みます！

調理方法

- [揚げる] 約170℃約1分
- [電子レンジ] 500W 約1分20秒 (80g・ラップなし)
- [常温解凍] 約3時間

コード	商品名	容量	価格	ご注文数
51484	イカ軟骨ピリ辛揚げ	400g	590円	袋

様

5月のおすすめ商品



株式会社
中野外食サプライ
NAKANO Food Service Supply

TEL : 072-279-2950

FAX : 072-279-2960



茶師十段監修の ミルクティージェラート

茶師十段監修和紅茶を限定使用したこだわりの品質。
紅茶のほどよい渋味がほどよい渋味が活かしたミルクティージェラート。



※和紅茶とは、日本産の茶葉で国内で作った紅茶のこと。外国産の紅茶よりも自然で柔らかな風味が味わえるのが最大の特徴。渋みが少なくマイルドで上品な味わいです。

こだわりの
デザートで
他店との差を!



デザートは別腹! 食後のあと一品で客単価アップ!

ミルクティーを飲んでいるような
しっとり優しい味おいの
ジェラートなので、
食後にさっぱり頂けます!



2L ¥1,750

お口の恋人

LOTTE

原料の産地・品種や製法、
製品への配合方法などに
こだわったロッテの匠が
自信を持ってお届けする
ジェラートです!

コード	商品名	容量	価格	ご注文数
51534	ミルクティージェラート	2L	1,750円	個