

様

いつものメニューに加えるだけで
びっくりするほど美味しくなる
魔法の食材！

冷凍あぶらかす

「あぶらかす」とは、大阪南河内地方で昔から食されてきた郷土料理です。牛の腸を時間をかけてじっくり揚げる事で、余分な油分が抜けて肉の旨味が凝縮された、美味でしかも栄養価の高い商品です。



(丸)



(スライス)



使い方色々！

お料理にプラスで旨味UP!

うどん・そば



湯切りした面の上にスライスあぶらかすを適量のせ、熱いお出汁をかけてください。出汁にあぶらかすの旨味と独自の風味が広がります！

たこ焼き



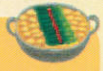
生地を流し込み具材と一緒にスライスあぶらかす一つまみをいれて、焼いて下さい。中身の旨味はもちろん、表面がカリカリ風味良く焼きあがります。

焼そば



豚肉などの具材と一緒にスライスあぶらかすを適量炒めて仕上げると、香り豊かな風味と旨味がより一層引き立ちます！

もつ



お出汁にスライスあぶらかすを一人前(15~20g)を目安に加えて煮込んで下さい。お出汁が驚くほど、美味しくなります。

カレー



ルーを入れる前に1人前(15g~20g)を目安にスライスあぶらかすを人数分加えて仕上げてください。驚くほどカレーの風味と旨みが倍増！

お好み焼き



スライスあぶらかすを生地に混ぜ込んで焼くか、豚などの具材同様にまぶして焼くと、混ぜ込んだものは風味豊かに、乗せたものは香ばしく焼きあがります！

商品名		価格(税抜)
冷凍あぶらかす(スライス)	5kg/cs	4200/kg
冷凍あぶらかす(スライス)	1kg/cs	4500/kg
冷凍あぶらかす(丸)	5kg/cs	3700/kg
冷凍あぶらかす(丸)	1kg/cs	4000/kg



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

TEL : 072-265-0029 / FAX : 072-265-1255