



『やげん紅梅』



商品説明

コリコリ食感がたまらない鶏の軟骨”やげん”に、さわやかな梅肉を和えました。素材を選びすぐった弊社独自の高級珍味であり、酸味と甘味の絶妙なバランスをご賞味頂けます。

梅肉は和歌山県産のトップブランドである紀州南高梅をメインに配合し、梅本来の風味を味わえるよう丹念に裏ごしたものを使用しています。

同じく国産である魚介(鰹、鰯)の旨味を隠し味に加え、深みのある上品な味わいに仕上げました。

日本酒や焼酎のつまみとして重宝される逸品です。

商品特徴

主原料に使用している軟骨”薬研(やげん)”とは、鶏の胸骨の先端にある、一羽から一個しか取れない大変希少な部位です。栄養成分は、たんぱく質(ほとんどがコラーゲンなどの肉基質)を豊富に含んでおり、脂質・炭水化物はほとんどなく低カロリーです。

ターゲット

和食料理店、創作料理店、居酒屋、C&C店、仕出し、ホテル、旅館 など

使用例

やげん紅梅と鬼おろし



やげん紅梅ときゅうりの砵巻



商品詳細

製品写真:



500g ¥1259

商品名: やげん紅梅

規格: 500g × 18

箱サイズ: 515 × 250 × 180(mm)

賞味期限: 要冷凍(-18℃以下)540日

使用方法: 冷蔵庫等で自然解凍してお召し上がりください。

主な原材料:

鶏の軟骨、梅肉、とび魚卵等



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

072-265-0028

営業時間 8:00 ~ 15:00