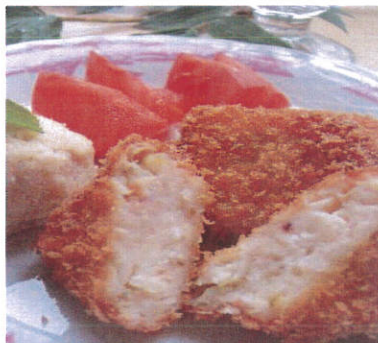


◇商品のご案内◇

20130605

旭のコロッケシリーズ

富山県産カニクリームコロッケ



商品情報

JANコード 4993088854084
規格 65g×80個/箱×2合/甲
発注単位 5甲以上
保存方法 マイナス18℃以下冷凍保存
賞味期限 冷凍製造日より1年

原材料名：牛乳、カニ、玉葱、パン粉、バターミックス、小麦粉、無塩バター、塩、砂糖、胡椒
添加物：キャリーオーバーに付き、表示不要(富山市保健所確認済み)
※詳しい内容は成分表をご覧ください。
アレルギー：原材料の一部に乳、小麦、大豆、カニを含む
カロリー 191 Kcal

商品特徴

1. ホワイトソースから手作り！

北海道産の無塩バターと最高級の薄力粉、富山県産の牛乳の素材を生かし、日本を代表する有名シェフの指導の下に時間をたっぷりかけて手作りしたシェフの本物のホワイトソースはとろーりやみつき、こだわりホワイトソースになりました。本格派ホワイトソースはクリーミーでなめらかな食感とコク、旨味を味わえ、他の素材を引き立たせてくれます。

2. 富山県産紅ずわいがにを20%使用

冬の極寒の富山湾で獲れた、身のしまった新鮮なベニズワイ蟹を浜で朝ゆでし、惜しげもなくたっぷりと20%使うことで本物の蟹の風味と食感を堪能できるクリームコロッケです。

3. プロの味のベシャメルソース(本物)

無塩バターと最高品質の薄力粉を痛め富山県産牛乳で、丹念に伸ばし練り上げ煮込んだ、ベシャメルソースは、バターの深みとコクがあり、そしてほのかに甘く滑らかな舌触りは、ホテルシェフも絶賛しています。

4. 3日間の手間をかけた極薄衣

クリーム of 食感を味わっていただくために極薄衣にするため、手間を惜しまず3日間かけております。薄く軽くさっくい衣はご家庭ではできないプロの味です。

5. 四大添加物・無添加で安全・安心を御提供！

四大添加物(化学調味料、人工甘味料、合成着色料、人工保存料)は無添加で安全・安心！
アミノ酸表示はございません！

お客様の
疑問？

◎なぜ無添加商品と言えないの？ それは
バター液にパンクを防止する為にキサンタンガムが含まれている為です。
弊社において添加物の使用は致していません。

6. 能登半島珠洲の天然塩を使用しました！

石川県の能登半島の最先端の地、奥能登珠洲の天然塩は古来伝統技法の流下式塩田法により日本でも有数の透明度の高い海水を濃縮し、それを炊きあげて仕上げた、海水百パーセントの純粋な塩を使用しました。通常の塩に比べ天然ミネラルを多く含み口に辛味やにが味、しょっぱさが無く、素材の甘味をひきたたせます。奥能登珠洲の天然塩は、海の物は海の物と合う、より一層カニの旨味を引き出しています。

* 調理時間 *

油温度175℃で、約5分30秒～6分揚げてください。(1回にフライヤーへ15～20個投入)

旭食品株式会社

◇ レシピ ◇

①



油温度175℃で、
約5分30秒～6分揚げて下さい。
(1回にフライヤーへ15～20個投入)

揚げ過ぎには、ご注意ください。
フライヤーの機種により揚げ時間は調整して下さい。

②



トレーに盛り付け出来上がりです。

旭食品株式会社