

おすすめ情報

3月おすすめ商品 ちらし寿司、おこわ用商品

1. [神尾食品 桜ごはんの素《桜ずし用》\(一升用\) 450g \(ページ下部\)](#) 1袋 円



※画像は家庭用サイズになります。

- ◇ 神奈川県西部地区《神奈川県以外の場合があります》を主な産地とした桜の塩漬けを使用した桜ごはん(ちらし寿司)の素です。野菜色素を使用し、薄いピンク色に染まり、春らしさを演出します。下記「桜花漬(軸取り)」を1~2輪のせていただければ、一層華やかになります。
- ◇ 米1.5kg~2.2kg(1升~1.5升)分の固めに炊き上げたごはん(約3~4.4kg)を冷ましながら、調味液をむらなく混ぜ込んでください。炊き上がりすぐの熱いご飯に混ぜ込むと紫色に変色することがありますので、冷ましながらご使用ください。ちらし寿司の具材と共に混ぜ込んでいただくと一層おいしくお召し上がりいただけます。
- ◇ 注文締切日 2月20日(木)、納品は3月14日(金)以降となります。

2. [神尾食品 桜花漬\(軸取10mm\) 200輪 220g](#) 1袋 円

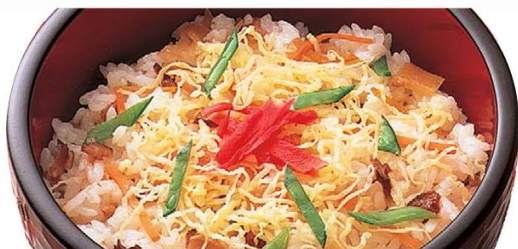


- ◇ 神奈川県西部地区で収穫された八重桜を梅酢と塩で漬け込んだ商品です。出荷段階において選別を行っていますが、花びらの中に小さい虫が混入している場合がありますので、洗浄してからご使用下さい。また、軸(枝)部分が10mm付いており、可食部です。
- ◇ 注文締切日 2月20日(木)、納品は3月14日(金)以降となります。

3. 三島食品 ちらし寿司の素 1.2kg 袋

1袋 円

ちらしずし(炊飯用)



6種類の具材(にんじん、たけのこ、れんこん、油揚げ、かんぴょう、干しいたけ)をバランスよく配合した、炊き込み用ちらしずしの素です。

【使用方法】 米3~3.5kgに1.2kgの割合で使用
【規格】 NET 1.2kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日

小麦 大豆 鶏肉



◇ にんじん、たけのこ、れんこん、かんぴょう、干しいたけをバランスよく配合した、ちらしずしの素です。具の持ち味を生かしたちらし寿司が手軽に出来上がります。

◇ 本品1袋(1.2kg)に対して生米 3kg(約2升) アレルギー表示：小麦・大豆・鶏肉

4. [キューピー 錦糸卵\(細切り\) 500g トレ袋](#)

1袋 円



◇ しっとりとした食感で細切りの錦糸卵です。解凍時にほぐれやすくなるように仕上げました。

◇ 流水もしくは冷蔵庫内で解凍後、そのままご使用ください。

5. 藤和乾物 カットかんぴょう 1kg 袋 1袋 円 (3/21 以降円)
 藤和乾物 カットかんぴょう 100g 袋 1袋 円 (3/21 以降円)

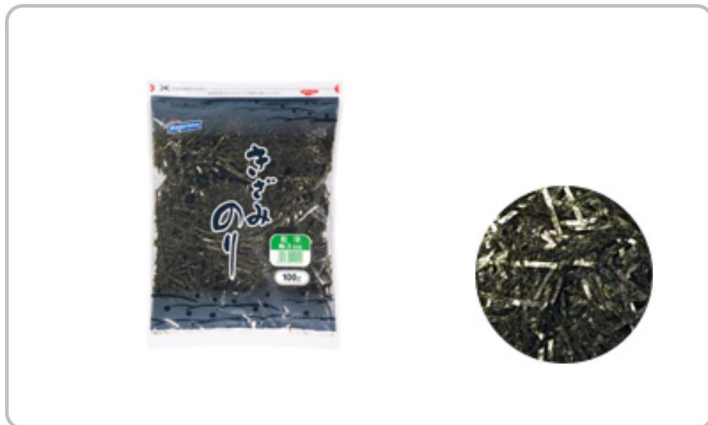


◇ かんぴょうを約6mmの幅にカットしてあります。ちらし寿司等にご利用ください。

6. 相模屋 刻みのり 100g 袋 1袋 円



7. はごろも 刻みのり(細切り・幅 2mm) 100g袋 1袋 円



◇ ちらし寿司等にご利用ください。

その他お祝い関連デザート等につきましては、1月号をご参照ください。