

2. おすすめ情報

1. 徳用焼麩 (切麩 小町麩) を使ったレシピ お麩ラスク ご紹介

1. 常陸屋本舗 徳用焼麩 (切麩 小町麩) 50g袋 1袋 円



お麩ラスクの作り方

【材料】(2人分) 徳用焼麩 30個、バター 20g、砂糖 適量、シナモンパウダー 適量

【作り方】

- ① バターを大きめの耐熱容器に入れ、ラップをせずにレンジで温めて、とかしバターを作ります。(800wなら10秒でOK)
  - ② ①にお麩を入れ、バターをからめます。
  - ③ 砂糖とシナモンパウダーを混ぜ、②のお麩にまぶし付けます。
  - ④ オーブントースターにアルミホイルを敷いて②を並べ、1~2分焼きます。
  - ⑤ 軽く焼き目が付いたらできあがりです。
- ※50g袋には90個前後のお麩が入っています。

2. キューピー新製品 ノロウイルスに効果があるとされているエタノール製剤

2. キューピー リゾパワーNV 5% 1袋 円【ケース(4本)単位】

食品添加物・エタノール製剤・日持ち向上剤製剤

リゾパワーNV

【リゾパワーNV】は、キューピーが独自加工した卵白リゾチームを配合したエタノール製剤・日持ち向上剤製剤です。食器、調理器具(包丁、まな板)、電子レンジ等のキッチン周りや、人の手が触れるドアノブ、手すり、汚れが気になる場所のウイルス、細菌の除去にご使用いただけます。食品添加物です。食品に混入しても問題ありません。

○商品名 リゾパワーNV  
 ○用途 食器、調理器具、ドアノブ、手すり、  
 キッチン周りのウイルス・細菌の除去。  
 加工食品の衛生管理。  
 ○保存期限 製造後12ヶ月(常温、未開封)  
 ○内容量・容量 5L×4本



- ◇ キューピーが独自加工した卵白リゾチームを配合したエタノール製剤・日持ち向上剤製剤です。食器、調理器具(包丁、まな板)、電子レンジ等のキッチン周りや、人の手が触れるドアノブ、手すり、汚れが気になる場所のウイルス、細菌の除去にご使用いただけます。食品添加物ですので、食品に混入しても問題ありません。
- ◇ ノロウイルスに対して高い不活性効果を示すノロクリアプロテインを配合
- ◇ 本品にはアレルゲンの卵を含みます。但し、使用方法によってはほとんど影響がない場合がありますので、お問い合わせください。

### 3. 8月のおすすめ商品

3. シマダヤ 「α麺ゆでのび防止タイプ」冷凍中華麺200g 1個 円【5個単位注文】



- ◇ 流水解凍するだけで、スープのからみの良い中華めんが出来あがります。
- ◇ 冷凍庫から冷凍めんを取り出し、流水解凍します。(自然解凍不可) 解凍時間：約2～4分

4. 味の素 冷し中華たれ 冷太郎(醤油) 1.8ℓ 1本 円



- ◇ 醤油をベースに、食酢、砂糖、各種調味料をほどよくブレンドし、ごま油で風味を高めました。
- ◇ 同量の水で割り、冷し中華のたれとしてお使いください。

5. 東洋水産 冷凍 えだ豆 (台湾産) 500g袋 1kg 円【500g単位注文】



- ◇ 凍ったまま食塩をたっぷりともみつけて、熱湯に入れ、5～6分ゆでてください。

6. ホクレン 冷凍むき枝豆（北海道産） 1kg 袋

1袋 円【1袋単位注文】



7. ライフフーズ 冷凍むき枝豆（インドネシア産） 1kg 袋

1袋 円【1袋単位注文】



- ◇ 枝豆をむき、新鮮なまま処理凍結したむき枝豆です。
- ◇ そのまま茹でて、また、枝豆ごはん、かき揚げ等にご使用下さい。