

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 1袋 円



- ◇ 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(桜寿司)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。
- ◇ 納品の2週間前迄にご注文下さい。最終のご注文締切は3月13日(金)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。
- ◇ 納品の2週間前迄にご注文下さい。最終のご注文締切は3月13日(金)となります。

3. 理研ビタシ ちらし寿司の素 1.2kg袋 1袋 円



◇ にんじん、れんこん、たけのこ、かんぴょう、しいたけと、具材をたっぷり使用し、酸味、甘味をスッキリと効かせた、上品な味わいのかやくご飯です。炊き上げたご飯に混ぜるだけで簡単でおいしいちらしですが仕上がり幅広いメニューにご利用いただけます。

◇ 本品1袋(1.2kg)に対して米3~3.5kg(2升)

4. キューピー 錦糸卵(細切り) 500g 袋 1袋 円



◇ 卵の素材を生かした本格的な錦糸卵です。着色料などの添加物は一切使用していません。
◇ 袋のまま流水に20分間位つけ、解凍してからご使用ください。

5. 藤和乾物 カットかんぴょう 1kg 袋 1袋 円
藤和乾物 カットかんぴょう 100g 袋 1袋 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。

8. ささげ (中国産) ハカリ 1kg 円