

おすすめ情報

1. マルマン 減塩みそ 1kg袋 新製品

～信州 マルマン 創業130年～

学校給食摂取基準改正のお悩みはこれで！

● 学校給食用 減塩 みそ ●

<商品特徴>

- みそ感そのままに塩分10.3%
- 国産米・国産大豆を100%使用
- 米こうじのやさしい甘み

※食品衛生法による義務づけとなったアレルギー対象28品目：大豆



| 減塩内容 | |
|--|--|
| ※七訂日本食品標準成分 | |
| ●淡色辛みそ・赤色辛みそに比べ塩分15%カットの10.3gにしました。 | |
| ※「七訂：食品番号17045 淡色辛みそ（白みそ）12.4g・食品番号17046 赤色辛みそ（赤みそ）13.0gとなっております。」 | |

1. マルマン 学校給食用 減塩 みそ (白) 1kg袋 1袋 円
2. マルマン 学校給食用 減塩 みそ (赤) 1kg袋 1袋 円

- ◇ みそ感そのままに塩分 10.3% (通常品 (七訂) 白みそ 12.4g、赤みそ 13.0g)
- ◇ みそ感を残していますので、従来品と同様の量で料理にご利用いただけます。
- ◇ 国産米・国産大豆を 100%使用しました。
- ◇ 米こうじのやさしい甘み

★当初、あまり在庫を置いていませんので、ご注文よりお届けまで、10日ほどかかることがあることをご了解ください。

2. 味の素冷凍食品 大豆ミート商品 ご紹介

3. 味の素 大豆ミートバーグ 63g

1個 円【2022年3月迄10個入袋単位】



4. 味の素 大豆ミートミニバーグ 30g

1個 円【2022年3月迄25個入袋単位】



- ◇ 大豆ミートで作った、肉・魚介不使用のハンバーグです。焼き、スチコン、揚げ、電子レンジでの調理が可能です。ベジタリアンの方にもおすすめです。

5. 味の素 大豆ボール 1kg 袋

1袋 円【1袋単位】



- ◇ 魚や肉を使わず、国産大豆でつくった大豆ボールです。煮込み料理やスープの具など、アレンジが多彩に広がります。約 10g/個
- ◇ 揚げ：約 2分（油温 175℃）、煮込み：約 4分、蒸し：約 6分。

6. 味の素 大豆ボール（調味料入り）500g 袋

1袋 円【2022年3月迄1袋単位】



- ◇ 魚や肉を使わず、国産大豆でつくった大豆ボールを揚げ、照り焼きのたれをからめました。ボイリングパックで簡単に調理できます。
- ◇ 500g 袋(30個入)、大豆ボール約 300g+たれ約 200g、約 10g/個
- ◇ ボイル：袋のまま約 10分

3. 8月のおすすめ商品

7. 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

8. 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。

9. 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。

10. 秋川 冷凍むき枝豆 (北海道産) 1kg 袋

1袋 円【1袋単位注文】



11. ライフズ 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。