

様

1月のおすすめ商品

株式会社
中野外食サプライ
NAKANO Food Service Supply

TEL : 072-279-2950
FAX : 072-279-2960



本格的な鍋の季節到来！！ 個性豊かな味のバリエーションで
鍋はもちろん、各種メニューの味の決め手にも！
様々な客層にも対応できる、便利で美味しい濃縮タイプのスープです。



寒い冬にピッタリ！
ピリ辛が後引く旨さ！

おすすめ キムチゲ スープ

53152(本)



味噌、唐辛子、にんにくをベースに、豚脂の
コクで濃厚に仕上げた肉によく合うキムチゲ
スープの素。「辛み」と「風味」の異なる
2つの唐辛子を使用し、風味豊かに仕上げた
スープ。ラーメン・鍋はもちろん、チャーハ
ンや焼きそば、クッパなどにも。

【1270g】 1,370円



濃厚な味わいがたまらない！

51629(本)

濃厚鶏白湯スープ

鍋の際、ポン酢をプラスすればさらに
美味しく、味変も楽しめます！



鶏のガラをじっくり煮込んだ濃厚な旨みの
白湯スープに「鶏油(チーユ)」を加え更に
鶏の旨味と風味を豊かに仕上げました。
鶏白湯ラーメンや、本格的な博多水炊きを
簡単にお作り頂けます。

【1110g】 1,450円



ゆずのさっぱり感がクセになる！

ゆず塩スープ

58029(本)



本製品1本で鍋43人前、ラーメン39人前
作れます。(1人前300gとして)

地鶏ガラスープと昆布だしを使用し、
ゆずの香りをほんのりきかせた、さっぱり
とした味わいの塩味ベース。
ラーメンや鍋はもちろん、炒め物やスープ
にもお使い頂けます。

【1170g】 1,300円



濃厚な塩出しが染み込むうまさ！

50330(本)

地鶏 しおちゃんこスープ

地鶏ガラスープ使用(鶏ガラに占める地鶏
の割合60%)し、かつおだし、こんぶだし
で味を調えた塩味ベースのスープの素。
ラーメン・鍋以外にも、肉の下味に手手羽先
の塩だれに、ちゃんぽんスープにとアレンジ
がきくスープです、

【1180g】 1,250円



ごはんの課題を解決！

お米ふっくら調理料

- ✓ 時間が経つと、ごはんがべちゃついたり硬くなってしまふ・・・
- ✓ 長時間高温のジャーでの中保管するとパサついてしまふ・・・



必ずココを引いて開封してください。

SMART PARTNER®

Aji

AJINOMOTO.

ふっくらおいしく、ふっくら長持ち

ごはんをおいしく保つ秘訣は、お米の保水力！



業務用
1kg

ごはんを炊く時に
加えるだけ

お米の「おネバ」に着目し
酵素の働きにより、
ご飯の悩みを解決します！



【使い方】

- ①生米1升(1.5kg)当り
「お米ふっくら調理料」15g<大さじ約2杯>が
使用の目安です。
- ②生米1升到に普段お使いの加水量に
200~400ml(カップ1~2杯)の水を更に
加えた後、本品を上記目安に従って必要量入れ、
軽くかき混ぜた後に炊飯してください。

「お米ふっくら調理料」の製品特長

- 1** おいしいふっくらとした食感(粘り・粒感)の
ごはんに炊きあがります。
加水量を増やして「おネバ」の量を多くし、かつ酵素の力で
ふっくらとした食感に炊きあげます。
- 2** 長時間経過しても
炊きたての食感をキープします。
米の保水性が向上するので長時間保温していても、
ごはんが硬くなりません。弁当、おにぎり等、長時間経過しても
炊きたての食感を保持します。
- 3** 炊き増えすることにより、
製品の添加コストを吸収できます。
原料米の価格によってはコストダウンを図ることも可能です。

コード	商品名	容量	価格	ご注文数
51969	お米ふっくら調理料	1kg	3,950円	袋