

様

9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

綿実油は、最高級のプレミアムオイルとして
高級料亭や一流レストランで使われています！

めんじつゆ

綿実油



揚げ物はカラッと軽くサクサクに、ドレッシングに使えばまるやかで旨みのある味に仕上がります。
天ぷらやフライはもちろんのこと、お菓子の材料としても相性抜群！
綿の実油は、和・洋・中どんなお料理にも使え、美味しいプレミアムオイルです！



上質な風味と
ピュアな舌触り！
プロの料理人たちに
高い評価。



Point!

- ① 細胞の老化を防ぎ、癌の予防に効果があるとされる**ビタミンE**を多く含んでいます。
- ② スタミナをつけ脂肪を燃焼させる作用を持つとされている**オクタコサノール**が含まれています。
- ③ **油酔いしにくく、上品なコク**を持ち、軽い油です。



得

3本以上のご注文で

+1本プレゼント！

+1



綿の実から搾油した希少な油
食用油の王様

コード	商品名	容量	価格	ご注文数
511460	綿実油	1000g	950円	本



イカ軟骨ピリ辛揚げ 400g



まずはコレ
**スピード
メニュー**

**KEIO
SANGYO**

400g **590円**

ピリッと辛旨&コリコリ食感

イカの軟骨を一口サイズのから揚げにしました。
スパイシーな味付けとコリコリ食感がクセになります！



約1分揚げるだけ！スピード提供！

油調はもちろん、電子レンジや自然解凍でも調理可能です。
乾杯後のせっかちな酒呑みオヤジを待たせることなく提供！

クセになる味わいにビールが進みます！

コード	商品名	容量	価格	ご注文数
51484	イカ軟骨ピリ辛揚げ	400g	590円	袋



**ピリッと辛旨
コリコリ**



保管に便利な
チャック付き袋

レモンや七味マヨネーズをつけて、
居酒屋スピードメニュー完成！



イカ軟骨ピリ辛揚げだけでは**刺激**が足りない方へ…

追い**スパイス** 提案 辛いけど、うまい！！



ご一緒にいかがですか？
ヤンニョムチキンのたれ
480円



調理方法

[揚げる] 約170℃約1分

[電子レンジ] 500W 約1分20秒(80g・ラップなし)

[常温解凍] 約3時間