

7月
July

今月のおすすめ商品

今年も頑張ります!!
この **ビックリ**
価格

シャキッ
じゅわっ

夏
限定



大阪
泉州

夏しか味わえない、
なにわの贅沢
新鮮な、泉州水なす

大阪・泉州の伝統野菜「水ナス」を、
ぬか漬け・液漬けでお届けします。
切った瞬間にあふれる水分、
みずみずしくジューシーな味わいは格別!
食卓に夏の彩りと涼を添える、
今しか味わえないごちそうです。



要冷蔵

水茄子ぬか漬け

お好きな組み合わせで5袋お選びください!
「ぬか漬け」「液漬け」など、自由に組み合わせOK!
※ 5袋単位でのご注文をお願いいたします。



要冷蔵

水茄子液漬け

天政松下

商品コード	商品名	入数	価格	ご注文数	商品コード	商品名	入数	価格	ご注文数
60955	水茄子ぬか漬け	1個/袋	250円/袋	袋	50705	水茄子液漬け	1個/袋	250円/袋	袋

受注発注のため、ご注文をいただいてから、4~5日後の納品となります。



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



米がピンチ？それなら “米油チャンス”です。

お米から
生まれた油！
だからお米と
相性抜群！

ごはんの味↑、量↑、コスト↓。
全部を守る“ひとさじ”の工夫。



ごはんのための米油 炊飯用



● 米不足時代の“新しい炊き方”、ご存じですか？

「お米が足りない。でも、味は落とせない。」
飲食の現場で今、そんな葛藤を抱える方が増えています。
そこでご紹介したいのが、「米油」という小さな助っ人。

炊飯の際に加えるだけで

- ①お米はふっくらつややかに！
- ②量を増やせる！
- ③味を守りながら、無駄を減らす！

そんなお手伝いができたらと願っています。

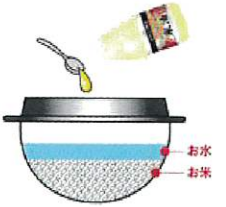


入れるだけ 簡単！

使い方

炊飯する際に、米、水と一緒に“ごはんのための米油（炊飯用）”を
お釜に投入してください。

使用量は右記の
「使用量の目安」を
ご覧ください



精米	ごはんのための米油（炊飯用）
3合	小さじ1杯（約5g）
1升	大さじ1杯（約14g）
3升	大さじ3杯（約42g）

- 洗米 ▶ 浸漬 ▶ 油を入れる ▶ 炊飯
- または
- 洗米 ▶ 浸漬 ▶ 水を捨てる ▶ 加水 ▶ 油を入れる ▶ 炊飯

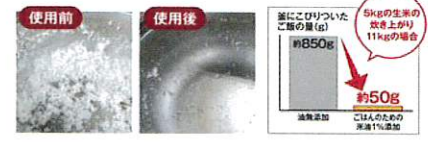
お米の粒感はそのままだに、 炊き上がり重量アップ!!

炊き増えとはご飯が水を吸って膨らむこと。“ごはんのための米油（炊飯用）”があれば、炊飯時に水を多く入れると、硬さや粒感を維持しながら炊き増えます。※加水量を通常の108%にした場合



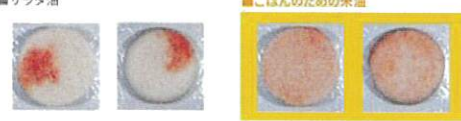
釜離れがよく、 ご飯のロスを削減!!

お釜につくご飯のこびりつきを抑えて、ロスを削減します。さらに、お釜を洗う手間も軽減できます。



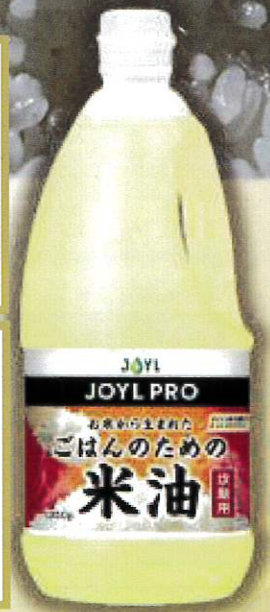
少量でもムラなく広がる

一般的なサラダ油はかたよりますが“ごはんのための米油（炊飯用）”は少量でもムラなく、お釜全体に行き渡ります。



保温してもおいしさ続く

5時間保温しても、粒感をしっかり保ち、ほぐれ良くおいしく召し上がることができます。



商品コード	商品名	入数	価格	ご注文数
50638	ごはんのための米油	1本	1,500円	本