

様

11月のおすすめ商品



株式会社
中野食品サービス
NAKANO Food Service Supply

TEL : 072-279-2950

FAX : 072-279-2960



サクッと衣に、
じゅわつと海の旨み。



※1粒あたり約25g

- ✓ 安定したサイズと品質で定番メニュー化に最適
- ✓ 仕込み不要・ゴミゼロで厨房効率アップ！
- ✓ 冷凍ストックで突発需要にも即対応

広島県産
牡蠣

広島県産牡蠣は、一般的には殻は小さいけれども、身は殻の割には大きくぷりっとしていて濃厚な味わいとされています。



広島県産

アツアツ
サクサク

Marubeni
Seafoods

カキフライ

冷凍

【カラーパン粉】

【25g × 20粒/パック】

980円

広島湾で育った新鮮な牡蠣を、獲れたてのうちに急速凍結。

一粒ずつ丁寧に衣をつけ、冷凍のまま揚げるだけで外はサクッ、中はとろけるような旨みを再現しました！揚げムラなく仕上がるカラーパン粉！居酒屋メニューはもちろん、カキバーガー・カキフライプレートなど、季節メニューやフェアでも映える万能商品です。オーダーごとに揚げるだけなので、ロスがなく提供スピードも◎！

国産が
この価格!!

コード	商品名	容量	価格	ご注文数
53235	広島産カキフライ	20粒/パック	980円	パック



今年の鍋シーズン、味づくりはこの1本で決まる！

1本で約10鍋分!!

味づなし・仕込み時短で冬メニューを強化！



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

用途	希釈倍率	人数(約)
ラーメン	9倍	38人前
鍋	8~10倍	33~42人前



※1人前目安300g

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】1,400円

53152(本)



濃厚な味わいがたまらない！

濃厚鶏白湯スープ

用途	希釈倍率	人数(約)
ラーメン	7~8倍	25~29人前
鍋	11倍	40人前



※1人前目安300g

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。鍋の際、ポン酢をプラスすれば味変も楽しめます！

【1110g】1,450円

51629(本)



ゆずのさっぱり感がクセになる！

ゆず塩スープ

用途	希釈倍率	人数(約)
ラーメン	10倍	39人前
鍋	11倍	42人前



※1人前目安300g

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させた、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

58029(本)



濃厚な塩出しが染み込むうまさ！

地鶏しおちゃんこスープ

用途	希釈倍率	人数(約)
ラーメン	10倍	39人前
鍋	11倍	43人前

50330(本)



※1人前目安300g

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、こんぶだして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