

様

2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



野菜がうまい!



クイックメニューの強力助っ人登場!!

やみつきになる旨たれ

1L **¥1,050**

やみつきになる濃厚なうま味とコクが特長のたれ。
醤油・ごま・にんにく等の風味が効いています。

野菜を使用した居酒屋のお通しメニューなどが
これ1本で美味しく簡単に仕上がります!

キューピーの独自技術により、
油の配合量が多いにもかかわらず、卵黄を配合すること
で混ざりやすく分離しにくい
仕立てになっています。



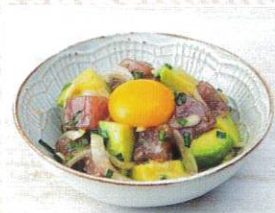
【調理例】 和える・かける・漬ける!



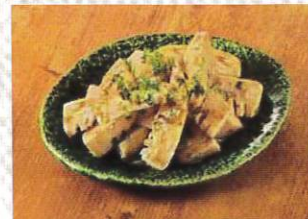
旨たれ砂肝胡瓜



旨たれキャベの
ねぎまみれ



旨たれのまぐろポキ



旨たれメンマ



野菜以外にも
肉や魚と
合わせても!

商品コード	商品名	納品価格	ご注文本数
70541	 やみつきになる旨たれ	¥1,050	本

お米から生まれた

ごはんのための米油



もっと「おいしく」
さらに「経済的に」

1350g **¥1,500**

炊飯時に加えるだけで、ご飯の歩留まり・見栄え・味わいを格段に向上！
ご飯の美味しさと経費節減を可能にする飲食店の強い味方！

精米時の米ぬかや胚芽からできている米由来の油だから、お米との相性抜群！！



ごはんは、
もっとおいしくなる！
お米から生まれた米油の
力で、引き立つ甘みと旨み

炊き上がりの
重量が
8%UP!

コストダウンでも
ほぐれ感・粒感
甘み・旨み
すべてUP!



使用方法

ごはんのための米油

加水量が通常比108%で
お米がちょうどいい粒感



使用量の目安

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)

炊飯する前に、米・水と一緒に
「ごはんのための米油(炊飯用)」をお釜に入れてください

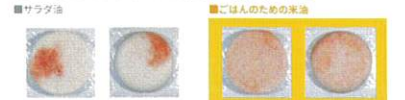
お米本来の甘みや旨みを引き立てる
精米時の米ぬかや胚芽から出来ているお米由来の油だから、お米との相性抜群！

精米する際に出る米ぬかと米胚芽が原料となります。



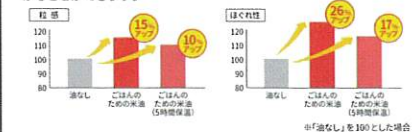
少量でもムラなく広がる

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。



お米の粒感はそのまに、
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!!

お釜につくご飯のごびりつきを抑えて、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。



商品コード	商品名	納品価格	ご注文本数
50638	ごはんのための米油	¥1,500	本