

新商品



スペイン産

平サヤインゲン

商品特徴

- ① 平サヤインゲンは、地中海諸国他ヨーロッパで広く栽培されています。
- ② 日本ではモロッコインゲンの名称で栽培されています。
- ③ 鞘(さや)が平べったく、筋がなくシャキシャキとした食感が特徴です。
- ④ 使いやすく、食べやすいサイズにカット済みなので、簡単・便利・ムダがありません。
- ⑤ 炒め物、揚げ物、和え物、汁物など和・洋・中やエスニック料理など幅広くご使用いただけます。

商品コード: 30009



スペイン産 平サヤインゲン

500g×20袋

規格:約3cmカット

袋サイズ:

260(L)×230(W)×30(H)mm

箱サイズ:

390(L)×290(W)×210(H)mm

JANコード:

4956017300097



500g

【調理例】



平サヤインゲンの
ゴマ和え



平サヤインゲンの
肉じゃが



平サヤインゲンと
揚げなすの麻婆炒め



平サヤインゲンの
ヘペロンチーノ風



平サヤインゲンと
高野豆腐の卵とじ



エビと平サヤインゲン
の中華炒め

ユニフーズ株式会社
UNIFOODS CORPORATION

<http://www.unifoods.co.jp>

〒108-0073 東京都港区三田3-12-17 プレクスビルディング7F

TEL : 03-3798-3450 FAX : 03-3798-3451