

## 新商品

ベトナム産 -日本の品種-  
皮むきカットなす (乱切り)

商品コード 16069

皮むきカットなす (乱切り)

500g×20袋

規格：約10g/個

袋サイズ：

290(L)×180(W)×40(H)mm

箱サイズ：

390(L)×280(W)×240(H)mm

JANコード：

4956017160694



## 調理例



煮びたし



豚そぼろ炒め

ベトナムの契約農場で  
収穫した新鮮な原料(ナス)  
を皮むきしてカット。  
手早くスチームしてから  
おいしさそのまま急速凍結。

## 商品特徴

- ① スチームだから ヘルシー。
- ② スチームだから やわらかい。
- ③ 皮なしだから 食べやすい。
- ④ 自然解凍OKだから 簡単便利。
- ⑤ 煮物・炒め物等、介護食・離乳食用に簡単便利。



## 皮むきカットなす(乱切り)のレシピ

## なすと豚肉の生姜醤油パスタ



## 【材料(1人分)】

- ・自然解凍OK皮むきカットなす…3個
- ・パスタ ……80g
- ・塩こしょう…適量
- ・おろし生姜 ……適量
- ・和風だし …… 適量
- ・醤油 …… 適量
- ・大葉 …… 適量

## 【作り方】

- ① 塩こしょう・おろし生姜で下味をつけた豚バラ肉をフライパンで炒め、肉の色が変わったら、凍ったままの皮むきカットなすを加える。
- ② 全体に十分に火が通ったら、ゆで上げたパスタを加え、和風だしと醤油で味を調える。
- ③ お皿に盛り付け、刻んだ大葉をトッピングする。

## なすとツナの和風パスタ



## 【材料(1人分)】

- ・自然解凍OK皮むきカットなす…3個
- ・パスタ…… 80g
- ・ツナフレーク …… 30g
- ・白ネギ …… 適量
- ・きざみ海苔 …… 適量
- ・めんつゆ …… 適量

## 【作り方】

- ① 鍋にめんつゆと凍ったままの皮むきカットなすを加え、煮浸しにする。
- ② 加熱したフライパンに、ツナフレークとゆで上げたパスタを加え絡める。
- ③ 煮浸しにした皮むきカットなすと煮汁を加え、味をなじませる。
- ④ お皿に盛り付け、白ネギと刻み海苔をトッピングする。

## なすとしらすの梅しそ和え



## 【材料(1人分)】

- ・自然解凍OK皮むきカットなす…5個
- ・梅肉 ……約5g
- ・しらす……5g
- ・めんつゆ ……適量
- ・大葉 …… 適量

## 【作り方】

- ① 自然解凍した皮むきカットなすを、めんつゆに浸し下味をつける。
- ② 下味がついた皮むきカットなすに潰した梅肉を加える。
- ③ しらす、大葉をトッピングする。

## なす、オクラ、山芋の和え物



## 【材料(1人分)】

- ・自然解凍OK皮むきカットなす…3個
- ・山芋…… 10g
- ・オクラ …… 約10g
- ・めんつゆ…… 適量
- ・鰹節 …… 適量

## 【作り方】

- ① 自然解凍した皮むきカットなすの水分をよく切る。
- ② 皮むきカットなすの上に、カットした山芋、オクラをトッピングする。
- ③ めんつゆをかけて味を調える。
- ④ 鰹節をトッピングする。