

新商品

簡単そのまま
自然解凍
OK!

ベトナム産
自然解凍OK

SmileVege
ユニフーズの冷凍野菜

蒸しなすハーフカット(皮むき)

商品特徴

- ・ 日本品種のなすの皮をむき、ハーフカットにして蒸したあと急速凍結しました。
- ・ 自然解凍OKだから、簡単便利に調理できます。
- ・ 解凍してそのまま生姜醤油をかけたり、冷しうどん・そばのトッピングにも最適です。

商品コード: 16082

簡単!そのまま
自然解凍
OK

自然解凍OK
ベトナム産
蒸しなすハーフカット(皮むき)

300g(50g×6個)×20袋×2合

袋サイズ: 280(L)×190(W)×20(H)mm

箱サイズ

単箱: 450(L)×300(W)×140(H)mm

2合: 450(L)×300(W)×280(H)mm

JANコード: 4956017160823

規格

約50g / ハーフカット



(50g×6個入り)

調理例



蒸しなすおひたし

- ① 自然解凍した蒸しなすハーフカットをめんつゆにひたす。
- ② 味がしみたらとりだし、かつお節、青ねぎ、生姜を添える。



蒸しなす中華ねぎソースがけ

- ① 自然解凍した蒸しなすハーフカットに中華ドレッシング、ぎざみねぎをトッピングする。

裏面に続く



ベトナム産 自然解凍OK 蒸しなすハーフカット(皮むき)

UNIFOODS

調理例



なす蒲焼重

- ① 蒸しなすハーフカットを鰻のタレで軽く炒め煮にする
- ② ごはんに刻みのり、鶏そぼろ、紅ショウガ、炒め煮にした蒸しなすハーフカット、刻み大葉をトッピングする



蒸しなすきのこあんかけうどん

- ① 蒸しなすハーフカットをきのこあんと軽く煮る
- ② うどんにめんつゆ、蒸しなすハーフカット、きのこあん、ねぎをトッピングする



蒸しなす卵とじうどん

- ① 蒸しなすハーフカットを鶏肉、長ネギと一緒に卵でとじる。
- ② うどんにめんつゆ、卵とじた蒸しなすハーフカット、青ねぎをトッピングする



蒸しなすごまだれサラダうどん

- ① 冷たいうどんに蒸しなすハーフカット、サラダチキン、レタス、わかめ、半熟卵を添える。
- ② めんつゆ、ゴマダレをかける。