

新商品 インドネシア産 さつまいもスティックフライ 皮なし

商品特徴

- ・ インドネシア産のさつまいもを皮むきし、スティック状にカットした後、油調して急速凍結しました。
- ・ 油調済みのため、炒め物や揚げ物などにご利用いただく際に調理の手間を削減できます。
- ・ 大学芋などのスイーツ以外にも、天ぷらなどの惣菜にも幅広くご利用いただけます。

商品コード：16423

さつまいもスティックフライ 皮なし

500g×20袋

袋サイズ：280(L)×180(W)×30(H)mm

箱サイズ：420(L)×300(W)×280(H)mm

JANコード：4956017164234

【インドネシア産】

規格 長さ：約6～9cm
太さ：約1.5×1.5cm



(500g)



調理例



さつまいもスティックフライ皮なし
の塩バター炒め



さつまいもスティックフライ皮なし
の大学芋



さつまいもスティックフライ皮なし
の天ぷら

調理方法 (目安)

フライヤー調理：凍ったまま170～180℃の油で約2～3分揚げてください。
オーブン調理：予熱したオーブン(200℃前後)で約8～10分加熱してください。
炒め物：凍ったままフライパンに入れ、中火で約4～5分炒めてください。



一度油調してあるので、調理時間を大幅に削減できます！
量販店惣菜やお弁当、外食メニューなどに最適です。