

新商品

自然解凍OK

揚げなす(寿司・天ぷら用)

## 商品特徴

- ・日本品種のなすを長さ約10~12cm、幅約2~4cmにカットし、油調した後に急速凍結しました。
- ・見栄えに優れ、寿司や天ぷらに最適なカットサイズです。
- ・自然解凍OKだから、簡単便利に調理できます。

商品コード: 15143

簡単!そのまま  
自然解凍  
OK自然解凍OK  
揚げなす(寿司・天ぷら用)

500g×10袋×2合

袋サイズ: 270(L)×190(W)×30(H)mm

箱サイズ

単箱: 410(L)×310(W)×120(H)mm

2合: 410(L)×310(W)×240(H)mm

JANコード: 4956017151432 【中国産】

規格

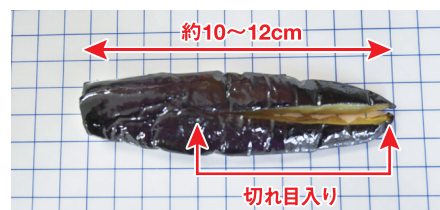
約20~24g/個

長さ: 約10~12cm、幅: 約2~4cm

切れ目入り



(500g)



## 調理例



寿司



天ぷら

調理の  
ポイント

- ・(寿司①) 凍ったまま油調し、麺つゆに入れて煮びたしにする。
- ・(寿司②) 自然解凍して醤油+わさび又はおろし生姜を添える。
- ・(天ぷら) 凍ったまま天ぷらバター液につけ油調する。