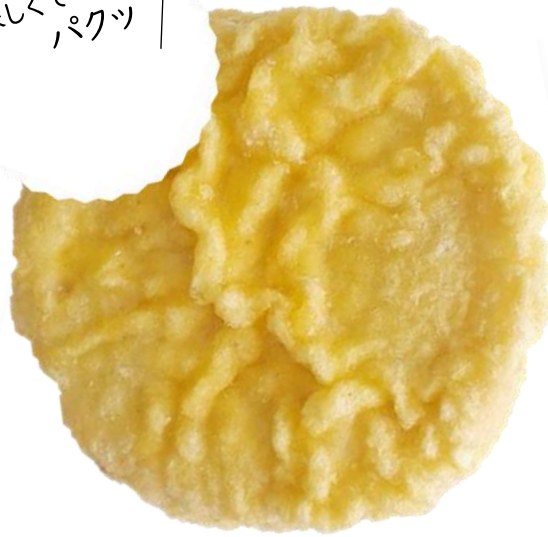




「衣までふんわり」で「にっいり」♪

美味しくて
パクッ



やわらかくて
パクッ



2023

春

新商品

チキン
COMING SOON
白身魚フリッター



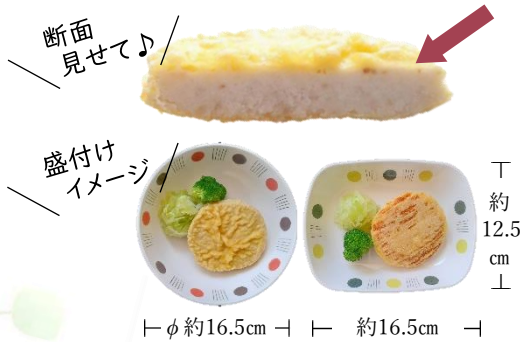
NEW

衣までふんわり

— シリーズ —

固くなりがちな衣も、ふんわりやわらかい油調済みフリッター。
素材の味を活かしつつ「押しつぶしやすさ」と「まとまりやすさ」を実現しました。
冷めてもしっとりとやわらかい、衣にもこだわった「やわらか食の揚げ物」。

嚙下調整食分類
コード4相当
嚙下食ピラミッド
レベル4相当



均一についたきれいな薄衣。
薄いのに剥がれづらく、盛付けも簡単。

直径約75mmで主菜にちょうどよい
サイズ。丸皿にも角皿にも◎。



衣までふんわり 白身魚フリッター

すけとうだらを細かくほぐし、すり身と
合わせることでパサつきやすい魚も滑らかに。

規格：約600g (1個約60g×10個)
寸法：約75×75×17mm <冷凍>



衣までふんわり チキンフリッター

鶏肉を細かなミンチ状にして成形し、口の中でも
ほぐれやすいやわらかな食感に仕上げました。

規格：約600g (1個約60g×10個)
寸法：約75×75×17mm <冷凍>

1. クッキングシートを敷き、ホテルパンに並べる

2. スチコンで加熱する

【やわらかさ重視】
・スチームモード：90℃ 約15分
(蒸し器でもOK)

【カリッと香ばしい】
・コンビモード：200℃ 約13分
(フライパンで弱火で焼いてもOK)

普通食
にも使える

おすすめ調理法

3. 盛付ける

断面を
見せても◎



タルタルソースや
ケチャップを添える

