

お薦め(テイクアウト等)商品のご案内 II

(有)アイカワフーズ
Tel 055-253-4132

<p>1. ボイル小柱(生食可)  適度柔らかさと歯ざわり…水漬け等を一切してないので旨味を十分に含んだボイル小柱です。かき揚げ、サラダ、パスタやピラフの具材に、解凍するだけですぐに使えます。</p> <p>規 格 約1kg(300-400個)</p>	<p>9. MIXモッツアレラ(ステップ・ロ)  水牛と牛の乳を50:50でブレンドしたモッツアレラです。風味豊かなブッフアラの旨味とヴァッカの優しい甘味を感じられます。リーズナブルな価格も魅力です。冷凍。</p> <p>規 格 250g</p>
<p>2. スチームボイルムキエビ 41/50(生食可)  最新鋭の工場で鮮度の良い海老を殻付きのまま、スチームボイルしてからむいています。海老本来の旨味をギュッと閉じ込め、鮮やかな色に仕上がっています。自然解凍後そのまま食せます。</p> <p>規 格 1kg(140-165尾)</p>	<p>10. モッツアレラピゼリア(ポレンギ)  本場イタリア産のブロックタイプのモッツアレラ(加熱用)です。伸びが良く牛乳の味わいが良く出ています。特価販売でリーズナブルな価格も特徴です。冷凍。</p> <p>規 格 1kg</p>
<p>3. ベビー帆立(生食可)  北海道噴火湾産の新鮮なホタテ貝をスチームボイル後急速冷凍し旨味をとじこめました。解凍後にそのままお召上がりいただけるタイプなので用途は色々です。</p> <p>規 格 1kg(100-150粒)</p>	<p>11. ライブオリーブ(ブラック/グリーン)  ブラック・グリーン共に『苦味』のないまろやかで深い味わいは、オードブル、サラダ、サンドイッチ、パスタ、ピザなど幅広い料理によく合います。種抜き。</p> <p>規 格 4号缶 ブラック グリーン</p>
<p>4. ボイルあさり(生食可) 2L  ノースイ(株)独自の製法で旨味を凝縮、コーティングすることによりアサリの風味が驚く程生きています。2Lサイズと大きく解凍後直ぐ食せるのも大きなメリットです。</p> <p>規 格 1kg(200-300粒)</p>	<p>12. ケーパーベリー  フウチョウソウ科の花のつぼみがケーパー。そのケーパーが実となったものがこのケーパーベリー。苦みと独特の香りがあります。酢漬けでおつまみとして、そのまま食せます。</p> <p>規 格 90g</p>
<p>5. BBCポーク(フランス産) ロース  BBCポークは、オメガ3を多く含む牧草・亜麻仁・アルファアルファ・ルピナスなどを豚の飼料に混ぜて飼育し、健康志向の方には最適な豚です。BBCは、フランスで公に認められている非営利団体です。</p> <p>規 格 約4kg</p>	<p>13. セミドライトマトオイル漬(冷凍)  オーストラリアの契約農家で育てられたトマトを厳選し、半乾燥後、キャノーラオイルと数種類のスパイスでマリネした商品。</p> <p>規 格 500g</p>
<p>6. パテドカンパーニュ  フランス産のシャリュキュトリの王道「パテドカンパーニュ」。豚肉、豚レバーを主原料とし、フランス現地のレシピで作られた本格的なパテです。赤身の割合が多く食感のある肉感が魅力。</p> <p>規 格 350g</p>	<p>14. セミドライトマトオイル漬(瓶入)  契約農家で栽培された厳選トマトを半乾燥しひまわりオイルに漬けました。香辛料は使わずトマトだけの凝縮したうまみと綺麗な赤色が特徴です。</p> <p>規 格 280g</p>
<p>7. グルメマッシュポテト(ハイツ)  使いやすいバラ凍結で、水、又は牛乳を加えて加熱するだけの調理です。お好みに応じて、生クリームやブイヨン、野菜などを加えてアレンジいただけます。</p> <p>規 格 1.5kg</p>	<p>15. プチトマトピクルス  皮をむいたミニトマトを使用したスイートサワータイプのピクルスです。程好い酸味と甘味がサラダやオードブルなどに最適です。</p> <p>規 格 370g</p>
<p>8. ラタトゥイユMIX(ボンデュエル)  南仏料理「ラタトゥイユ」用の野菜ミックス。トマト、ズッキーニ、ナス、赤・緑ピーマン、タマネギが入っています。本場の風味あふれる野菜のカット。</p> <p>規 格 2.5kg</p>	<p>16. リゾット米(カルナローリ)  リゾット専用のイタリア産のお米です。粒が長く質感は固め、澱粉を多く含み、長い調理も耐えるのが特徴です。</p> <p>規 格 1kg</p>

* 価格はお問合せください。