

玉子

味付けは自由自在

卵料理の ベース素材

丁寧な裏ごし加工により
滑らかな仕上がりの本格派

お使いの dashi で割って
塩味・甘味を加えて
お店の味が作れます



茶碗蒸しの素500(3倍)

◆ 特徴

サルモネラの心配のない安心な卵を使用しています。さらに低温殺菌により安全。
卵に若干の下味を付けた濃縮タイプの茶碗蒸しの素ですので、塩味・甘味を加えたり
和風だしや洋風だし、中華だしなどで割ることでお店の味を出していただける料理素材です。

◆ 使用方法

完全解凍させた後本品500gに対して1kg(お好みにより加減してください)のだし汁または水を加え、
静かによくかき混ぜてください。
塩味や甘味はお好みで加えてください。お湯や熱湯などで急速解凍させないでください。また解凍後は速やかに
ご使用ください。シャーベット状にならないように完全解凍させた後、希釈の際には良くかき混ぜてご使用ください。
また安全のため中心温度が70℃以上になるように加熱してご使用ください。

◆ 規格・価格

500g×24/ケース

500g/袋当たり @ _____ 円

◆ 使用例

希釈率によって茶碗蒸し以外の
お料理にもご利用頂けます。

茶碗蒸し … 素1:だし2

玉子とうふ … 素1:だし1

たまごやき … そのまま

※いずれも塩味・甘味は調整してください。



取扱代理店

 飛鳥フーズ

新潟県三条市大字下保内409番地22
TEL. 0256 (31) 5800
FAX. 0256 (31) 5801