

インカのめざめ

北海道産

冷凍



「インカのめざめ」は南米アンデスをルーツに持つ品種で、2001年に品種登録された、深い甘みが特徴のじゃがいもです。収穫後に低温倉庫で熟成させ、糖度が高まった状態でスチームし急速凍結させた商品です。

- ・皮付きのままカットしIQ凍結してあります。
- ・居酒屋、ホテルはもちろんの事、甘みが強いのでスイーツにも提案できます。

規格	500g
荷姿	500g × 20p
調理方法	加熱してお召し上がり下さい
原材料	じゃがいも(北海道産)
賞味期限	冷凍 24ヶ月 (-18℃以下)

栄養成分表(100gあたり)		実測値	
エネルギー	109kcal	ナトリウム	4mg
たんぱく質	3.0g	灰分	1.1g
脂質	0.2g	水分	71.8g
炭水化物	23.9g	食塩相当量	0g

商品に関するお問い合わせ・販売は




イースタンフーズ株式会社

〒411-0033 静岡県三島市文教町1-9-10 三島北口ビル

TEL 055-987-7775 FAX 055-987-7787

URL <http://www.easternfoods.co.jp>

インカのめざめ ご提案書

商品名	インカのめざめ	
原材料名	じゃがいも	
JANコード	4560208210602	
規格荷姿	500g × 20p	
賞味期限	製造日より 24ヶ月	
保存方法	-18℃以下	
原料原産地	北海道産	
アレルギー物質	なし	

商品の特徴

- ・低温倉庫で熟成し、糖度がもっとも高まった状態でスチームした後、急速冷凍しました。
- ・皮付きのままカットし、IQ凍結してあります。
- ・加熱後は、ホクホクした食感です。
- ・居酒屋・レストラン・弁当ルートへの新提案ができます。
- ・調理時間が短く、スピードメニューとしてのご提案が可能です。(約180℃の油で3～5分)

調理方法

※必ず加熱調理してください。

☆インカのめざめ フライ(油調)

- ・必要量の「インカのめざめ」を袋から取り出し凍ったまま180℃の油で3～5分揚げます。
程よく色づいたら油から取り出し、軽くバターをまぶし塩などをふり、盛り付ければ完成です。

☆インカのめざめ バターソテー

- ・テフロンフライパンに軽く油(バター)を引き、中火で5～7分じっくり焼き色がつくまで炒めてください。
程よく色づいたら軽く塩などをふり、盛り付ければ完成です。

参考メニュー原価

☆インカのめざめ フライ(油調)

メニュー売価 350円～ 1人前 120g使用 (原価率30%換算)

☆インカのめざめ バターソテー

メニュー売価 350円～ 1人前 120g使用 (原価率30%換算)