

# にんにく入り山芋磯辺揚げ

冷凍

新発売



山芋とにんにくで  
スタミナアップ！！



山芋磯辺揚げに細かく刻んだにんにくを約10%プラスしました。

にんにく好きにはたまらない一品でお酒のお供に抜群です。

焼肉屋・居酒屋・ビアガーデン等、様々なシーンで使用できます。

※ にんにくが苦手な方はご注意ください。

凍ったまま180℃の油で 2分半～3分程度揚げてお召し上がり下さい。

規格	(15g×60ヶ)×10p
賞味期限	冷凍 24ヶ月 (-18℃以下)
調理方法	180℃の油で3分程揚げてください。



この商品は、万福グループの万全な品質管理のもと製造しています。

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>

# にんにく入り山芋磯辺揚げ ご提案書

商品名	にんにく入り山芋磯辺揚げ
原材料名	山芋、にんにく、澱粉、海苔
JANコード	4560208210657
規格荷姿	900g(15g×60ヶ)×10p
賞味期限	製造日より2年
保存方法	-18℃以下
原産国	中国
アレルギー物質	山芋(やまいも)
生産工場	青島万福集団股份有限公司

栄養成分表(100gあたり)

エネルギー	168	kcal
水分	63.2	g
タンパク質	4.2	g
脂質	4.9	g
炭水化物	26.7	g
灰分	1.0	g
ナトリウム	35	mg
食塩相当量	0.1	g

(実測値)

## 調理方法

### ☆ 山芋の串揚げ

#### 材料

- ・にんにく入り山芋磯辺揚げ
- ・バター液(小麦粉・卵・牛乳)
- ・パン粉
- ・油

- ① にんにく入り山芋磯辺揚げを半解凍し、串を刺す。
- ② 串に刺したにんにく入り山芋磯辺揚げをバター液に漬け、パン粉をまぶす。
- ③ 180℃に熱した油で衣がキツネ色になるまで揚げて完成。



### ☆ にんにく入り山芋磯辺揚げ アヒージョ風

#### 材料

- ・にんにく入り山芋磯辺揚げ
- ・オリーブオイル
- ・塩
- ・パセリ

- ① にんにく入り山芋磯辺揚げを凍ったまま180℃の油で  
2分～3分程度揚げる。
- ② 小皿に移しオリーブオイルをかけてお好みで塩・パセリを  
まぶす。



## 参考メニュー価格

・にんにく入り山芋磯辺揚げの場合

1人前 15g×5ヶ 300円 (原価率約30%換算)