



イースタンフーズ

”特選素材”

長芋乱切り

冷凍

北海道産長芋 プリフライ



北海道産長芋を皮付きのまま乱切りカットし、薄衣を付けプリフライした商品です。北海道産長芋のみずみずしい食感をお楽しみ頂けます。長芋は芋類の中でも低カロリーで食物繊維が豊富です。

カレーのトッピングや炒め物の具材など幅広く使用出来ます。

規格	1kg
荷姿	1kg×10p
調理方法	加熱してお召し上がり下さい
原材料	山芋・ばれいしょでんぷん・食用植物油
賞味期限	冷凍 12ヶ月 (-18℃以下)

栄養成分表(100gあたり)		実測値	
エネルギー	136kcal	ナトリウム	3mg
たんぱく質	1.5g	灰分	0.8g
脂質	6.4g	水分	73.3g
炭水化物	18.0g	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>

長芋乱切り ご提案書

商品名	長芋乱切り	
原材料名	山芋・ばれいしょでんぷん・食用植物油	
JANコード	4560208210596	
規格荷姿	1kg×10p	
賞味期限	製造日より 12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	やまいも	

商品の特徴

- ・北海道産長芋を皮付きのまま乱切りカットし、薄衣をつけプリフライしてあります。
- ・プリフライのため衣がベタつかず、使い勝手の良い商品です。
- ・加熱後は、シャクツとした食感です。
- ・長芋は芋類の中でも低カロリーで食物繊維が豊富です。
- ・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。

☆長芋乱切り 素揚げ

- ・必要量の「長芋乱切り」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、お好みで塩などをふり、盛り付ければ完成です。

☆長芋乱切り 天ぷら

- ・必要量の「長芋乱切り」を袋から取り出し凍ったまま天ぷら粉にくぐらせ、180℃の油で3~5分揚げます。
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。

