

ふんわりとろろステーキ

冷凍



豆腐と魚のすり身に、青森県産長芋とろろを入れてふわふわのとろろステーキに仕上げました。やわらかい食感で冷めても固くならず美味しく召し上がれるので、幅広いシーンでご使用頂けます。

※ 凍ったまま包丁でお好きなサイズにカットできます。

規格	50g × 20ヶ
荷姿	20ヶ × 5p × 2合
調理方法	加熱してお召し上がり下さい
賞味期限	冷凍 12ヶ月 (-18℃以下)

栄養成分表(100gあたり)			
エネルギー	161kcal	ナトリウム	341mg
たんぱく質	6.1g	灰分	1.3g
脂質	11.1g	水分	72.7g
炭水化物	8.8g	食塩相当量	0.9g


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>

ふんわりとろろステーキ ご提案書

商品名	ふんわりとろろステーキ	
原材料名	豆腐、たまねぎ、魚肉すり身、植物油脂、やまいも粉末状大豆たん白、加工デンプン、砂糖、食塩でん粉、酵母エキス、発酵調味料（原材料の一部に小麦を含む）	
規格荷姿	(50g × 20ヶ) × 5p × 2合	
賞味期限	製造日より 12ヶ月	
保存方法	-18℃以下	
アレルギー物質	大豆、やまいも、小麦	

商品の特徴

- ・ やまいもを使用しているのでふわふわな食感が楽しめます。
- ・ やわらかいので介護食にも提案可能です。
- ・ 冷めても硬くならないので、お弁当などに最適です。
- ・ 温めるだけでご飯のおかず・お酒のおつまみになります。
- ・ アレンジ次第でさまざまな料理に応用可能です。

調理方法

※必ず加熱調理してください。

- ・ 電子レンジで温めてお召し上がり下さい。(700W 2分～3分程度)
- ・ フライパンで表面が軽くきつね色になるまでじっくり温めて下さい。
- ・ 凍ったまま180℃の油で2分～3分程度揚げして下さい。



ふんわりとろろステーキを使ったお吸い物

<材料>

- ・ ふんわりとろろステーキ ・菜の花 ・生麩
- (出汁) 水・昆布・かつおぶし・醤油・塩



ふんわりとろろステーキの桜餡かけ

<材料>

- ・ ふんわりとろろステーキ ・菜の花 ・小茄子
- (餡) 片栗粉・水・白だし