

2022年1月8日(土)放送

関西テレビ「土曜はナニする!？」で紹介されました

【紹介商品一覧】



※写真はイメージです。

日東ベスト 旨だれ牛カルビ焼肉110g

香味野菜(ソテーオニオン・ガーリック)の旨みと、果実(梨、りんご)のキレイ良い甘さを活かしたたれが、牛肉の美味しさを引きかてます。

【温度帯／使用方法】

冷凍

ボイル

蒸し



※写真はイメージです。

スノーマン とろっと親子丼の素180g

加熱しても固まらず、半熟卵のようなコクや食感が味わえる親子丼の素です。独自の製法で、半熟卵の卵白の食感と卵黄のツヤを再現しました。

【温度帯／使用方法】

冷凍

ボイル

スチコン



※写真はイメージです。

スノーマン とろっと名人ひらけオムレツ120g

半熟状の卵を包み込んだジューシーなオムレツです。温めても固まらず、上から切れ目を入れると中身がとろ～りと流れ出てきます。

【温度帯／使用方法】

冷凍

電子レンジ

ボイル

スチコン



スノーマン 茶碗蒸スラリー 180g

鶏卵に鶏肉・エビ・かまぼこ・たけのこの等の具を入れた、茶わんむしの素です。解凍し、茶わんむし容器に移しかえ、蒸して召しあがってください。

【温度帯／使用方法】

冷凍

蒸し



※写真はイメージです。

大栄食品 カニ甲羅グラタン100g×3

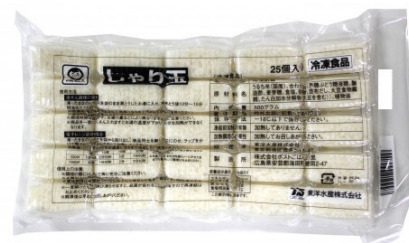
カニの甲羅にホワイトソースで仕上げたグラタンに厳選したカニ身のトッピングいたしました。

【温度帯／使用方法】

冷凍

電子レンジ

オーブン



東洋水産 冷凍しゃり玉 20g×25

しゃりの間に絶妙な空気を入れてふわっと仕上げのしゃり玉です。

【温度帯／使用方法】

冷凍

電子レンジ

ボイル

【紹介商品一覧】



ジョイグルメ ハンバーグヴィアンドN180

手ごねのような形態、焼きの質感と風味、柔らかく食感を実現したハンバーグです。箸でほぐれる柔らかいハンバーグですので、幅広いメニューにご利用できます。

【温度帯／使用方法】

冷凍

電子レンジ

ボイル



ハイファイフーズ デミグラスソース入りハンバーグ180g

鶏肉、牛肉、豚肉をあらびきで挽いてバランスよく配合しております。調味液にはハンバーグと相性のよい特性のデミグラスソースを充填し、ハンバーグを包みこんでおります。

【温度帯／使用方法】

冷凍

ボイル



OM 揚げなす 500g

旬のなすを厳選し、乱切りした後、香りの良い大豆油で軽く油通した商品です。

【温度帯】

冷凍



ケンコー ガーリックバターソース515g

バターとガーリックの絶妙なコンビネーションを味わえる風味豊かなソースです。液体状で、加熱しても焦げにくいので手間のかかる調理も簡単にできます。

【温度帯】

常温



ヤマサ デザートベース(杏仁風味)1L

冷した牛乳と本品を1:1で混ぜるだけで、ふるふる食感のデザートが仕上がります。牛乳の量を増やして、ドリンクにすることもできます。

【温度帯】

常温