

2022年4月22日(金)放送

TBSテレビ「ひるおび」で紹介されました

【紹介商品一覧】



ジェフダ
鶏ももステーキ 500g(5枚入)

電子レンジ調理も出来る若鶏もも肉を使用したチキンステーキです。アレンジメニューの素材として使いやすいように薄味に仕上がっています。

【温度帯／使用方法】

冷凍

電子レンジ

オープン



テオー
葱生姜醬 400g

「みじん切りしょうが」と「おろししょうが」を絶妙なバランスで配合し、しょうがの歯ごたえと風味・辛味がしっかり味わえる調味料です。

【温度帯】

冷蔵



ジェフダ
飛驒牛コロッケ 70g×10

飛驒牛(岐阜県産黒毛和牛)3等級以上を使用し北海道産馬鈴薯と国産玉ねぎなどこだわりの食材で仕上げた飛驒牛の旨味たっぷりの牛肉コロッケです。

【温度帯／使用方法】

冷凍

フライ



ニチレイ
RUタッカルビ炒飯 250g

人気の韓国家庭料理のタッカルビを炒飯に仕上げました。コチュジャンなどで野菜を甘辛く煮込み、香り高く仕上げています。

【温度帯／使用方法】

冷凍

電子レンジ

蒸し



マルハニチロ
点心厨房プリッ旨えび蒸し餃子20

プリッとしたえびの具材感と、たけのこ、水くわいのシャキシャキした食感が楽しめるえび蒸し餃子です。

【温度帯／使用方法】

冷凍

電子レンジ

蒸し

スチコン



テブルマーク
5種合わせだしの大玉丸たこ焼き

トロミとだし感にこだわった生地を大玉の丸型たこ焼きに仕上げました。北海道産真昆布のだしと4種の魚の削り粉を贅沢に使用し、上品で自然なうまみを与えました。

【温度帯／使用方法】

冷凍

電子レンジ

フライ

【紹介商品一覧】



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

スチコン



スノーマン
とろっと名人ひらけオムレツ

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



※写真はイメージです。



ジェフダ
チキンライス 250g

トマトの甘酸っぱい味わいを活かしながら、チェダーチーズを加え、しっかりとコクのあるチキンライスに仕上げました。

【温度帯／使用方法】

冷凍

電子レンジ



フレック
フリーカットケーキ(ミルクレープ)

丁寧に焼き上げたクレープ生地と口溶けのよいクリームを交互に重ね合わせたミルクレープです。フリーカットタイプですので、好きなサイズにカットしてご使用いただけます。

【温度帯／使用方法】

冷凍

自然解凍



テーブルマーク
フリーカットムース(ティラミス)

ムース部にマスカルポーネチーズを使用し、より濃厚な味わいに仕上げました。

【温度帯／使用方法】

冷凍

自然解凍



※写真はイメージです。