

2022年8月30日(火)放送

フジテレビ「ポップUP！」で紹介されました

【紹介商品一覧】



日東ベスト
旨だれ牛カルビ焼肉

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たてます。

【温度帯／使用方法】

冷凍

ボイル

蒸し



ジェフダ
中華丼の具

8品目の具材(はくさい、たけのこ、いか、にんじん、こまつな、えび、きくらげ、しいたけ)を使った彩りのよい中華丼の具です。

【温度帯／使用方法】

冷凍

ボイル



ジェフダ
牛丼の具

たまねぎ・肉の食感を柔らかくし、しっかり味をしみこませ、すき焼き風に仕上げました。

【温度帯／使用方法】

冷凍

ボイル



ジョイグルメ
ハンバーグヴィアンドN110

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、〇〇丼やランチ～ディナーま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



ニチレイ
RUハンバーググロッソ110

肉の塩練時間にこだわり、高温で表面を一気に焼き上げ、蒸し焼きすることでふっくらとジューシーなハンバーグに仕上げました。

【温度帯／使用方法】

冷凍

ボイル



ジェフダ
New鉄板焼ハンバーグ

植物性蛋白を加えず、良質な材料で作リ、両面を香ばしくほどよい焼色に仕上げました。やわらかなハンバーグのカット面から美味しい肉汁が溢れ出てきます。

【温度帯／使用方法】

冷凍

ボイル

【紹介商品一覧】



ジョイグルメ ソースインHBヴィアンド和風

ハンバーグヴィアンドにソーセージとオニオンの甘さと黒胡椒のアクセントを加えた和風ソースを合わせました。

【温度帯／使用方法】

冷凍

電子レンジ

ボイル



ジェフダ フロズンホイップ

冷凍の植物性脂肪のホイップ済みクリームです。(この商品は株式会社ジェフダと株式会社明治の共同開発商品です。)

【温度帯／使用方法】

冷凍

冷蔵庫解凍



フレック フリーカットケーキダブルベリー

ていねいに焼き上げたスポンジの上にラズベリーのムースをあわせ、いちご果肉とブルーベリー果肉を敷きつめました。天面の華やかな彩りが、あらゆるシーンを引き立てます。

【温度帯／使用方法】

冷凍

自然解凍



ジェフダ とろっとスクランブルエッグ

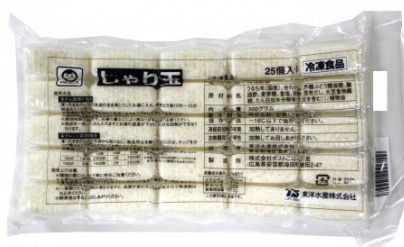
加熱しても半熟感のあるスクランブルエッグで、卵風味が引き立つシンプルな味付けです。そのままはもちろん、さまざまな食材と組み合わせてご使用いただけます。

【温度帯／使用方法】

冷凍

ボイル

スチコン



東洋水産 冷凍しゃり玉

しゃりの間に絶妙な空気を入れてふわっと仕上げるしゃり玉です。

【温度帯／使用方法】

冷凍

電子レンジ

ボイル



スノーマン 茶碗蒸スラリー

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