

2022年10月24日(月)放送

名古屋テレビ「ドデスカ！」で紹介されました

【紹介商品一覧】



テーブルマーク

とろ〜り卵ソースの牛すき焼き風包み揚げ

とろ〜りとした卵黄ソース入りを牛すき焼き風のポテト生地で包んだ2層コロッケです。

【温度帯／使用方法】

冷凍

フライ



竹林

キムチベースむーひ

唐辛子、ニンニク、りんご、オリゴ糖をベースに日本人好みの味と香りに仕上げたキムチの素です。

【温度帯】

常温



キューピー

具沢山ドレッシング(トマト)

トマトのkokori深い味わいとさわやかな酸味を活かした具沢山タイプのドレッシングです。料理を引き立てる赤い色合いがサラダや肉・魚料理を華やかに仕上げます。

【温度帯】

常温



ハイイツ

丸得デミグラスソース

クセのない高濃縮タイプのデミグラスソースなので、水で薄めての提供やお店独自の手直しによるオリジナルソースにも仕上がられます。

【温度帯】

常温



MCC

神戸長田牛すじぼっかけ炒飯

神戸長田の庶民の味「ぼっかけ」(牛すじとコンニャクを甘辛く煮込んだもの)を炒飯にアレンジしました。

【温度帯／使用方法】

冷凍

電子レンジ

フライパン