

べにはるかスティック

千葉県産

冷凍



千葉県産の紅はるかを食べやすいスティック状にカットし低温スチーム後に急速凍結した商品です。
旬の時期に冷凍加工することで、紅はるか本来の味を年間通して楽しむことができます。

- ・皮付きのままカットし凍結してあります。
- ・電子レンジ調理や凍ったまま油調、蒸し器等幅広く調理いただけます。

| | |
|------|------------------|
| 規格 | 500g |
| 荷姿 | 500g × 20p |
| 調理方法 | 加熱してお召し上がり下さい |
| 原材料 | さつま芋 |
| 賞味期限 | 冷凍 545日 (-18℃以下) |

| 栄養成分表(100gあたり) | | | |
|----------------|---------|-------|-------|
| エネルギー | 129kcal | ナトリウム | 22mg |
| たんぱく質 | 0.9g | 灰分 | 1.0g |
| 脂質 | 0.2g | 水分 | 64.2g |
| 炭水化物 | 33.7g | 食塩相当量 | 0.06g |


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>

べにはるか ご提案書

| | | |
|---------|---------------|---|
| 商品名 | べにはるかスティック |  |
| 原材料名 | さつまいも | |
| JANコード | 4560208211388 | |
| 規格荷姿 | 500g × 20p | |
| 賞味期限 | 製造日より 545日 | |
| 保存方法 | -18℃以下 | |
| 原料原産地 | 千葉県産 | |
| アレルギー物質 | なし | |

商品の特徴

さつまいもの旨味を最大限引き出す低温スチーム製法により、甘みはもちろん冷えても美味しくお召し上がり頂けます。

低温スチーム製法 (85℃ 30分)

さつまいもは茹でるより蒸して食べるほうが美味しくなる事が知られています。

焼き芋は上手に焼くと、ほくほくする部分と蜜が入った様な部分とが混在し美味しく仕上がりますが、全体的に水分量が少なく舌触りや香ばしい香気にバラつきが生じます。

焼き芋や蒸し芋は冷えてしまうと水分が蒸発し、固くなり、美味しさはかなり失われます。

本来、さつまいもにはβ-アミラーゼ酵素が多く含まれており、この酵素が働いて芋の澱粉を分解し麦芽糖(マルトース)を作り、甘みを作ります。この作用は芋に加えられる温度により変化するため、低温スチームで温度をコントロールする事により、さつまいもの自然な美味しさを最大限活かしたしっとりとした甘みのある商品に仕上げております。

解凍方法

※必ず加熱調理してください。

☆電子レンジ

- ・凍ったままのべにはるかをお皿に広げ、ラップをして500W約2分を目安に加熱してください。

☆油で揚げる

- ・凍ったままのべにはるかを170～180℃の油温で約3～5分あげてください。

