

スモーク効果でメニューが跳ねる

スモーク・オン・ザ・
シュリンプ(燻海老)

牛タンスモークホール



スモーク・オン・ザ・シュリンプとポテトサラダ

むずかしいシュリンプのスモーク加工を美味しく仕上げました。塩田バナメイ海老を塩茹で後、スペイン産エクストラバージンオリーブオイルにマリネし、桜のチップで低温燻製しています。シュリンプのスモークはほとんど出回っていません。相性のいいポテトサラダなどふつうの素材と合わせると味のギャップでお客様へのサプライズ効果が期待できます。ポテトサラダとの相性は良く、マヨネーズと合わせてサンドイッチやチューダーチーズとピンチョスにしたりなどが人気があります。



- ・商品名: スモーク・オン・ザ・シュリンプ(燻海老)
- ・産地: 中国 冷凍品
- ・規格: 500gパック(250gパック(45-50尾入り) × 2) × 12 6kg / ケース
- ・取り扱い方法: パックのまま冷蔵庫か氷水解凍すると食感がしっとりするのでおすすめです。解凍後そのまま食せます



牛タンスモークとポテトのソテー

牛タンスモークのホールは単品のスライスだけではもったいないですね。刻んでポテトとソテーにすると、ほどよく塩分が絡みつき、やみつきになる味わいになります。ビールがどんどんすすみます。野菜サラダに混ぜればサラミやベーコンビッツとは違った味覚が楽しめます。味わい深い美味みがお口いっぱいになります。



- ・商品名: 牛タンスモークホール
- ・産地: 中国 冷凍品
- ・規格: 1パック約 700~1300g 10kg / ケース (パック不定貫、ケース定貫)



- ・取り扱い方法: 冷蔵庫解凍後スライスすればそのまま食せます。冷製だけでなく温製でもいただけます。

ふつうと非凡のギャップを楽しむ

※継続メニューにご利用の際は、安定供給のため事前に期間と数量のご予定を営業にご相談ください。