冷凍食品等と和え物に

人気商品の御案内

蒸し鶏やツナにあえて

菜の花の桜咲サラダ

（味付け菜の花と和えても春のおそうざい）

山菜ミックスとあえてもOKです。

子持ちサラダ

ツナの桜吹雪サラダ

ツナと和えました。ボイル鶏肉でもいい感じです。

ほぐし方

全て固形分ですので、袋の中で固まっています。
袋を切り、そのまま軽くもんでください。
ふんわりとさせることで一食当りのグラム数は
少なくなり、コストダウンできます。

子持ちサラダは魚卵を桜色にしたサラダ風のお惣菜です。春雨が透明に近い白ですので、袋に入っている状態ではピンクが強いように思われますが、開封してみるといい感じの彩りになっています。

また炊き上げた春雨の食感が良く、普通の酢の物に使う春雨とは別物です（原料も違います）

ほぐして、ふっくらさせることで、1食当りの使用量も少なくて済むため、お得な商材です。なによりも、その彩りがご膳を明るくします。

細切きんぴら牛蒡とあえて

春らしさ満開
きらきら
桜満開
きんぴら

ポテトサラダとあえて

春の花咲き
ポテトサラダ

株式会社　割烹百珍