割烹百珍

炒め物に和えて

冷凍食品等と和え物に

割干きんぴら

和え物七変化

冷凍小松菜や菜の花とあえて

ひじきの味付けと和えて

ボイルイカとあえて

冷凍いんげんとあえて

「割干しきんぴら」は、割干し大根を生姜とごま、醤油、砂糖でキンピラ風に炒めています。歯ざわりを残して手作り風の食感がある商品です。
それだけで充分にごはんのおかずになるようにつくってあります。
ただシンプルな作りの商品ですので色々と他の商材や野菜・肉等と和えることでメニューの幅が広がります。
　小松菜や菜の花等の青物の冷凍品をあえる（お好みにより少し味付けして）と手作りの一品となります。
　また豚肉や鶏肉を炒めて、混ぜ込むとおふくろの味風のおそうざいになります。

メニュー開発の一助になれば幸いです。

炒めた豚肉とあえて

炒めた鶏肉とあえて