

今年も残り2ヶ月！ クリスマスの準備は お済みですか？

中部食糧新聞

黒ごまでひろがる野菜のレシピ

Black Sesame Dressing × Vegetable

黒ごまの香りとこく深い味わい

キューピー
こく味黒胡麻ドレッシング

Points!

- すりごま、煎りごま、練りごまの香ばしい風味
- 酸味を抑えた、こくと深みある味わい
- たれ・ソース使い出来る粘度
- 料理のアクセントとなる黒い色調

こだわりの商品設計 乳化とセパレートのハイブリット型

「シェフズエマルジョン」

シェフズエマルジョンとは、キューピーが考える「シェフが手作りしたようなドレッシングの状態」です。

※独自の技術で乳化をさせずに 酢と油が粗く混ざった状態を保持しています。

まろやかな口あたり

鮮やかな色味

メリハリのある味わい

いんげんとちくわの黒胡麻和え

食材 ● 冷凍いんげん 30g ● ちくわ 20g ● キューピー こく味黒胡麻ドレッシング 30g

レシピ

- ① 冷凍いんげんをボイリし解凍する（蒸してもOK）
- ② ちくわを縦半分に切り、斜めの溝切りをする
- ③ ボイリし、いんげん、ちくわ、こく味黒胡麻ドレッシングで和え、器に盛り付ける

根菜とブロッコリーの黒胡麻和え

食材 ● 冷凍ブロッコリー 30g ● れんこん 20g ● かぼちゃ 15g ● こぼろ 15g ● さつまいも 15g ● かつお 10g ● いんげん 10g ● キューピー こく味黒胡麻ドレッシング 30g

レシピ

- ① 野菜を170℃の油で表面焦げ付くまで火を通す
- ② 粗熱がとれたら、キューピー こく味黒胡麻ドレッシングを入れて和える
- ③ 器に盛り付ける

※根菜は冷凍食品にて置換え可能です。

ほうれん草と蒸し鶏の黒胡麻中華和え

食材 ● 冷凍ほうれん草 50g ● 蒸し鶏 20g ● 長ネギ 2g ● キューピー こく味黒胡麻ドレッシング 30g ● コー油 3g

レシピ

- ① 長ねぎを白髪ねぎにカットし水にさらしておく
- ② 凍ったほうれん草に水分を絞った冷凍ほうれん草と、一口大に切った蒸し鶏、キューピー こく味黒胡麻ドレッシングを入れて和える
- ③ 器に盛り付け白髪ねぎを添え、ラー油を回しかける。

kewpie

今年ももう11月…。残すところあと2ヶ月となりました。皆さん、クリスマス・年末年始の準備はお済みでしょうか？クリスマスに欠かせない「鶏肉商品」、年末年始に欠かせない「天ぷら用商品」「エビ製品」。

これからシーズンにマッチした当社ならではの商品をご紹介します。

準備がお済みの方も、そうでない方も「これは使えるな…」と思った商品があれば、遠慮なく営業担当にご相談ください。

発行日
2021年11月吉日
NO.17

年末年始といったら
天ぷら？ 寿司？



クリスマスといったら
唐揚げ？
フライドチキン？
寿司？
エビフライ？

ご安心ください！
全部取り扱っております！！

- ～ページ紹介～
- 1.クリスマス
 - 2.クリスマス状況 (2020年データから見える事)
 - 3.クリスマス向け商品紹介
 - 4.メーカー様商品案内

11月発売 KC 韓国風キンパ巻芯 DX140 (5本入)

人参、牛蒡、小松菜、カニカマ、たくあん使用

「五行思想」に基づき、食材色を五色で構成

結着芯のため 具材がばらけにくい

ポイント!!

- 満足!!
- 彩り鮮やか!!
- 作業性ばっちり!!




キンパ巻紹介動画 YOUTUBEにて公開中!

新発売 ふんわりたまごのオムライスキット

れあとろたまご、チキンライスの素、デミグラスソースがセット!

れあとろたまご 500g/袋
デミグラスソース 420g/袋
チキンライスの素 240g/袋

賞味: 365日 要冷凍



新発売 彩り野菜の具だくあん (和風) 480g

牛蒡、人参、蓮根、椎茸、山セリ入り 具沢山の和風あん

480g/袋 × 24袋/ケース

賞味: 240日 要冷凍



★クリスマス向けの商品紹介★



フライドチキン

王道のクリスマス商品といたらこれ！
 フライドチキンセットをバーレル容器にポテトを入れて、「チキンバーレル」としていかがでしょうか。
 チリパウダーやチリソースをトッピングしてホットチキンのようなアレンジも！

2020年

クリスマス

今年のクリスマスに向けて

昨年2020年のクリスマスは新型コロナウイルスの第3波の中でした。そのような状況で、2020年のクリスマスの食卓はどのようになったのでしょうか。

昨年のクリスマスは「自宅でケーキやごちそうを食べた」人が増加した一方、「外食した」人や「自宅以外(友人宅・実家)でケーキやごちそうを食べた」人が減少したという調査があります。

今年も先行きは不透明ですので自宅での「ごちそう」需要は高いことが予測されます。また、2020年のクリスマス食卓調査では以下の特徴があげられています。

・コロナ禍であっても、大皿メニューが中心。家族ではシェアをしている。

・チキンはほとんどの家庭で食卓にあがっており、テイクアウトやスーパーの惣菜など、手作りよりも手軽に購入して用意している。

・アンケートで上位にあがった「お寿司」は単品ではなく、「チキン」と一緒に並べられることが多い。

・チーズフォンデュや、パエリアも人気。

・魚では鮭(サーモン)が人気で和と洋の両方のメニューで食卓に登場。

チキンオーバーライ



「シャンボチキン竜田」をサフランライスやバターライスに乗せ、トマトソース・シーザードレッシングをかけて洋風メニューの「チキンオーバーライス」としていかがでしょうか。

この写真の作成者 不明な作成者は CC BY のライセンスを許諾されています

・メニューのこだわりは豪華さや彩りとクリスマスらしいデコレーションメニュー。

・飲料はワインやシャンパン、ジュースが用意されている家庭が多い。

このように、コロナ禍であってもクリスマスは家族と過ごすイベントとして大切にされています。

そして、クリスマスの食卓にはチキンがマストアイテムです！



エビフライ

老若男女誰からも愛される「エビフライ」。中部食糧のエビフライはサイズも豊富で売場を簡単に彩れます。クリスマスに欠かせない「オードブル」にもぜひご利用ください！

