

和食部門

カネク

シャキシヤキしょうが

手羽先のグリル

シャキシヤキしょうがのせ

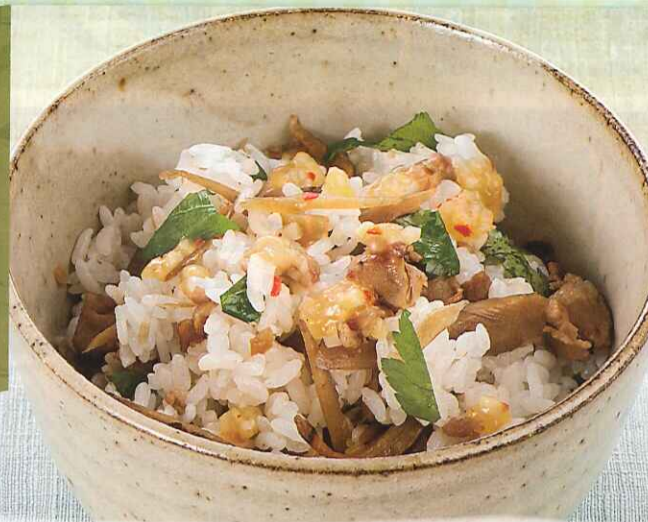


味付け、たれにフルで大活躍

①ポリ袋に手羽先、「シャキシヤキしょうが」、醤油、酒、ごま油を入れ、軽く揉んで全体をなじませ、冷蔵庫に1時間以上入れる②①の水気を軽く拭き取り、サラダ油で両面を焼く③器に盛り付け、「シャキシヤキしょうが」をのせる。

豚肉ごぼうの

シャキシヤキしょうが混ぜご飯



小気味よい食感と風味をプラス

①ごま油で豚肉とささがきゴボウを炒める②「シャキシヤキしょうが」、水、醤油、みりん、ごま油を加えて、汁気がなくなるまで煮る③炊き立ての白飯に②をざっくりと混ぜる④「シャキシヤキしょうが」で味を調整し、三つ葉をのせる。

肉団子と春雨のスープ

シャキシヤキしょうが風味



トッピングしやすいジュレタイプ

①豚ひき肉、「シャキシヤキしょうが」、酒、長ネギ、片栗粉を混ぜて肉団子を作る②鶏がらスープ、水、醤油、塩を煮立てて①を落とし入れ、再び煮立ったら火を弱めて数分煮る③春雨、野菜類を加える④器に盛り付け「シャキシヤキしょうが」をのせる。

揚げ出し豆腐

シャキシヤキしょうがのせ



のせるだけで定番メニューが進化

①だし汁、みりん、薄口醤油を一煮立ちさせて、かけだしを作る②絹ごし豆腐は4等分に切って水気を拭き、片栗粉をまぶして中温の油で揚げる③シントウは数か所穴を開けてから揚げる④器に盛り、①をかけ「シャキシヤキしょうが」をのせる。

食感を生かすシヨウガの新境地



カネクの「シャキシヤキ」の大きさや彩りの良さ... (Main body text describing the product and its benefits, including mentions of wasabi and ginger.)



粗く刻んだしょうがの「シャキシヤキ」とした食感。

風味と彩りに鷹の爪を加えた新しい味わいです。



わさび、しょうが、ゆずなどカネク商品を使ったレシピを紹介しています。 http://www.kaneku-wasabi.co.jp/



カネク株式会社

本社・工場 TEL.0428-22-2141(代) 大阪支店 TEL.06-6531-4332

名古屋支店 TEL.052-325-8282 福岡支店 TEL.092-436-3577

札幌支店 TEL.011-661-3461 仙台支店 TEL.022-743-4215