

シーズニングニュース

シーズニング開発.com

検索

7月・8月

暑中お見舞い申し上げます。

暑さ本番、夏空がまぶしく感じられる今日この頃です。さて、今回のシーズニングは中華特集です。たくさんある種類の中から人気の中華シーズニングと新しく試作しました商品を 丸福スタッフ一同で厳選してみました。この暑さに負けず 新商品の開発にお役にたてれば幸いです。



中華シーズニング特集



チリソース

中華の定番商品です。ピリ辛さは抜群。その中に旨味と甘さがあり多種多様に使用できます。



豆板醤

粉末として味を再現してみました。唐辛子の辛さは後味にかなり残ります。旨味もある刺激の強いシーズニングです。



餃子

ガーリックのパンチがきいてます。ラー油入りのタレに漬けて餃子を食べたイメージです。



八宝菜

いろいろな野菜エキスと魚介類・お肉のエキスの味が上手くマッチして 八宝菜の味を再現しています。



麻婆豆腐

かなりピリ辛で大人の味に仕上がっていきます。旨味とピリ辛さがいつまでも口に残ります。(甘口タイプもできます。)



酉作豚

野菜と豚肉を炒めて まろやかな甘酢あんで 絡めた酢豚のイメージです。
さっぱりとした味に 仕上がっています。



今月のシーズニングおすすめ情報

カタログになり新商品のご紹介



野菜とポークを、味噌を使用した甜麺醤で炒めたようなイメージで甘辛い味が食欲をそそります。辛さは控えめです。

回鍋肉



ご飯に掛ければ簡単に中華飯店のチャーハンの出来上がり・・・というイメージでおいしく仕上がっていきます。

チャーハンの素



ふんわりとした卵の味にカニの風味がしっかりとついています。メリハリのある味に仕上がっていきます。

かに玉



油淋鶏

鶏のから揚げにネギの入った酢醤油のたれをかけたイメージです。酢醤油のさっぱりとした味が鶏の旨味を引き立てています。



小龍包

アツアツの小龍包を食べた時に出てくる肉汁の旨味を凝縮させたイメージです。米菓やポテトによく合いそうです。



エビチリ

香ばしい海老にマイルドなチリソースが上手く絡み合っているイメージで、甘みとピリ辛さが程よく後味に残ります。

☆真夏にはピッタリ☆ 新商品を開発しました!!

この暑い夏を乗り切るために うなぎエキスをたっぷり使用したうなぎ蒲焼シーズニングを開発しました。国産山椒の風味がうなぎ独特の臭みを打消し、リアルに美味しく仕上りました。

同時に うなぎの蒲焼のたれ を、リニューアルしました。鰻のエキスを加えたことにより コクと旨味が増し 食欲がそそる味わいです。鰻の蒲焼味のスナック菓子やお煎餅などにもいかがでしょうか。来年の夏に向けて今からぜひ 試してみてください。



香りのよい国産山椒も一緒にどうぞ(*^_^*)



おすすめ

株式会社丸福

〒578-0935
東大阪市若江東町1-1-59
TEL 06-6727-3850
FAX 06-6727-3851
Mail
info@marufuku-foos.co.jp