

# シーズニングニュース

# 11月・12月

シーズニング開発.com

検索

いつの間にか吐く息が白くなるころとなり、温かいお鍋が恋しい季節となりました。早いもので、今年もあと2か月となりました。

今回は 丸福のオリジナル商品としまして

『ごはんdeア・ラ・カ・ル・ト』

という1箱に6種類のシーズニングが入った商品をご紹介します。



## ごはんdeア・ラ・カ・ル・ト ってどんな商品？



## ロフト渋谷店に出店しました。

去る2017年11月2日から  
11月8日迄

ロフト渋谷店の催事

**KANSAI Zakka Lab**

に出店し、試食販売会を行いました。

## 1箱で選べて美味しい6種類！

- ① バター醤油ご飯
- ② 鯛めし
- ③ チキンライス
- ④ うなぎ丼
- ⑤ スパイシーカレー
- ⑥ 鶏ごぼう釜飯

ごはん茶碗1杯に一袋をサッとかけて混ぜるだけで本格的な味つけごはんが楽しめます。あつあつご飯をボールに入れてしゃもじで手早く切るように混ぜるとうまくなります。



# 11月・12月

## 6種類の特徴

### バター醤油ご飯

バターと醤油を程よくミックスさせたシーズニング(粉末調味料)です。ご飯に混ぜると醤油仕立てのバターライスになります。またポップコーンやフライドポテト等製菓にもご利用いただけます。

### 魚周食反

国産真鯛エキス使用。和風だしに真鯛の風味がリアルに鯛めしを再現させています。生姜風味が食欲を進めます。またお湯を注いで鯛茶漬としてもおすすめです。

### 鶏ゴボウ釜飯

しっかりとしたごぼうの風味とチキンの味わいが上手くマッチし隠し味の「だし」がきいた鶏釜飯に仕上げられています。お好みに応じて野菜を加えれば彩り豊かな釜飯の完成です。

### うなぎ丼

愛知県三河湾の養殖ウナギエキスを使用。リアルなうなぎの蒲焼丼が味わえるシーズニング(粉末調味料)です。国産山椒がアクセントになり後味に残ります。

### スパイシーカレー

ウコン、メッチ、クミン、コリアンダー、ジンジャー、ローレル、クローブ、フェンネル等 約13種類の香辛料をミックスさせたスパイシーなカレー粉を使用。お子様でも味わえるようなカレーに仕上げられています。

### チキンライス

チキンにトマトとケッチャップ、香辛料をくわえたスパイシーな味です。サラサラしているのご飯に混ぜると余分な水分がなくなり手軽にチキンライスが完成します。アレンジとして鶏肉、卵、野菜などを加えると彩り豊かなチキンライスの完成です。

ごはん de ア・ラ・カ・ル・トは ネット販売もしております。業務用についてはお問い合わせください。



## ☆ピロー包装もスタートしました。☆



丸福オリジナルシーズニングをピロー包装にすることができます。1袋 0.5g～10gまでの小袋包装。1ロット 1000袋以上でご対応ができます。シーズニングの種類によって、ピロー対応ができないものもありますが対応できるように改良することもできます。お気軽に営業担当までお問合せ下さい。

丸福オリジナルシーズニング  
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