



くらげ 特集

前菜・冷菜に!!



年末の宴会で前菜などに大活躍!!

中華料理の定番食材であるクラゲの取り扱いラインナップをご紹介します。

種類ごとの食感の違いやカット方法を変えることで定番メニューでありながら、違った印象を与えます。

伝統

根強い人気!!

チャイナクラゲ (丸/カット)

歯ごたえがよくプリプリとした食感が昔から親しまれており、根強い人気をほこります。

グレードは B ~ AA を取り揃えており、1kg から販売しております。(丸原料は B のみ)

こちよい
噛み応え

肉厚でコリコリ!!

キャノンボールクラゲカット

メキシコ産の小型のクラゲです。加熱するとクルクル巻きやすい肉厚の皮で、固めの食感が特徴です。コリコリとした食感を重視される方にオススメです。

SNS映え

印象に残る一皿に

キャノンボールクラゲ頭 パキスタクラゲ頭

大きめにカットして盛りつけたときに立体感が出る為、見た目に特徴のある一皿になります。

頭は皮よりもザクザクとした食感を楽しめます。キャノンボールクラゲでは硬すぎる場合にはパキスタクラゲがオススメです。



効率UP

コスト・作業性の改善に

徳用クラゲカット かんたんクラゲカット

低価格の宴会メニューでも使用しやすい徳用タイプのものや、湯通しがいらす、水戻しだけで使用できる商品もございます。



水産原料であるクラゲは漁獲時に夾雑物が混入している場合がございます。脱塩時に十分に洗浄してからご使用ください。

※パソコンやスマートフォンで簡単に発注や商品検索ができるようになりました。
※ご登録・ご利用は無料です。

ANNKIKY WEB

検索



食で文化を、システムで未来を

アンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは イーナイナーナール無料

0120-171706

携帯電話からのご注文は

TEL: 072-641-8421

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1

e-mail: info@e-kyoei.co.jp

URL: http://www.e-kyoei.co.jp

編集後記

東京都議会で、家庭内の受動喫煙防止を柱とした「東京都子どもを受動喫煙から守る条例」が賛成多数で可決、成立しました。条例の施行は来年の4月となっております。

また、都は今回の条例とは別に、飲食店などの屋内を原則禁煙として、罰則を設ける条例を制定する方針です。

受動喫煙を巡っては国際オリンピック委員会が「タバコの無い五輪」を目指していることから、都や国は2020年東京五輪・パラリンピックの開催までの対応を目指しています。

弊誌でも既に取り上げていますが(2017年2月号)、外食業界も無関係とはならないので、今後も注視する必要があります。