



前菜に・オードブルに



新しいスタイルでの外食の仕方が定着してきました。

少人数で、短時間で、小声で会話し、都度マスクをする…なかなか難しいですね。

一方で提供する側もこれまでのような大皿料理は難しく、

少量ずつあらかじめ取り分けたスタイルなどにせざるを得ません。

今回のご提案は、カットするだけだったり小容量だったり、手間やロスの少ない食材です。

見せ方の工夫もしやすく、厨房お助けのひと品になることと思います。

冷凍 アボカドと若鶏のテリーヌ 560g



国産鶏肉にトマトソースをつけて焼いた1層目と、国産鶏肉にアボカドペーストと海老を加えた2層のムースにしました。2色のコントラストと海老のごろっとした食感が楽しいテリーヌです。お好みの厚みにカットしてお使いください。

(36cm×4cm×3.5cm/本)

冷凍 鶏中華テリーヌ 600g



豆拌醬と八角の風味が効いた中華風のテリーヌです。旨味のある鶏もも肉と、食感を生かしたカシューナッツ、彩りにレッドピーマンを加えました。お好みの厚みにカットしてお使いください。

(35cm×5cm×4cm/本)

冷凍 さわらスモーク (4~7本) 500g



脂の乗ったさわらをスモークしました。山口県長門市の百姓庵の塩を使用しています。ミネラルたっぷりの塩で旨みを引き立てます。そのままでも、オリーブオイルなどをかけてもおいしく召し上がっていただけます。

冷凍 寒さわら炙り (5~7本) 1kg



脂の乗った寒さわらの中から厳選した寒さわらのみを使用して、自家製の酢に軽く漬け込みました。更に丁寧に表面を炙り香ばしさも加えた逸品です。旨味を逃さず鮮度を保っています。化学調味料不使用です。

冷凍 トラウトサーモンスモークスライス (ノルウェー産) 150g



ノルウェーで育てたサーモンを現地で生からスモークした商品です。素材の味を最大限に生かすため、食塩、砂糖のみでシンプルに味付けし、くせの無いブナチップで燻し仕上げました。

冷凍 たけのご穂付きホール (21~25個) 1kg



1~2月に収穫される節目の詰まった「冬筍」の筍穂先部分のみを成型したホール状の商品です。柔らかく冬筍本来の風味を感じます。1個 45g 前後。加熱してお召し上がりください。



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

新型コロナウイルスと向き合う1年であった2020年の今年の漢字に「密」が選ばれました。感染症防止策として、「密閉」「密集」「密接」の「3密」を回避することが要請され、多くの人が「密」を意識しながら行動するようになり、日常生活にも大きな影響を与えています。

飲食業界への影響も甚大で、業態をシフトして収益源を確保する店舗も多くみられ、その最たるものが今年の一皿に選ばれた「テイクアウトグルメ」であり、「密」を避ける新しい生活様式が広がる中で需要が高まりました。

昨年は暗い話題に終始した1年でしたが、今年は明るい一字と一皿が選ばれる1年となることを心から願います。