

High Quality

CHEF
service

Sauteed Mush & Onion

ソテーマッシュ & オニオン



収穫時期にこだわり厳選したたまねぎと、無農薬で旨味豊かな
マッシュルームをじっくりと炒め、甘さと旨味を引き出しました。
味付けは一切せず、素材そのままの味を冷凍パックしてお届けします。

Curry

欧風ビーフカレー



シェフサービス
スパイシーカレーソース
3kg×4袋/cs

[材料(2人分)]

- ・シェフサービス ソテーマッシュ&オニオン … 100g
- ・シェフサービス スパイシーカレーソース … 350g
- ・ごはん … 400g
- ・牛肉 … 100g
- ・赤ワイン … 30cc
- ・バター … 20g
- ・パセリ … 適宜

[作り方]

- 鍋にサラダ油(分量外)を引いて温め、牛肉をソテーする。
- 赤ワインを加え、アルコール分を飛ばす。
- シェフサービス スパイシーカレーソース、シェフサービス ソテーマッシュ&オニオンを加えて中火で煮込む。
- 牛肉が柔らかくなったら、仕上げにバターを加えて溶かす。
- 器にごはんと④のカレーを盛り付け、刻んだパセリを散らしたら完成。

Pasta

スパゲティミートソース



[材料(2人分)]

- ・シェフサービス ソテーマッシュ&オニオン … 100g
- ・ミートソース(レトルト・缶詰等) … 250g
- ・スパゲッティーニ(乾麺) … 200g
- ・赤ワイン … 30cc
- ・パルメザンチーズ … 適宜
- ・パセリ … 適宜

[作り方]

- 鍋にシェフサービス ソテーマッシュ&オニオンと赤ワインを入れ、火にかけて赤ワインのアルコール分が飛ばす。
- ミートソースを加えて煮立たせながら①と混ぜ合わせる。
- 茹で上げたスパゲッティーニと②のミートソースを盛り付け、お好みでパルメザンチーズとパセリを振り掛けて完成。



シェフサービス ソテーマッシュ&オニオン

- 厳選した新鮮なたまねぎとマッシュルームをソテーし、甘さと旨味をバランスよく引き出しました。
※たまねぎ(約1cmダイスカット、重量70%までソテー)と、マッシュルーム(7~8mmスライス、重量65%までソテー)を7:3でブレンド。
- カレーソースやパスタソース、米飯類の具材としてご使用いただけます。

原 材 料 たまねぎ、マッシュルーム、コーン油
製品形態/荷姿保 1kg平パウチ×10袋/ダンボール
管 方 法 冷凍保管(-18℃以下)
賞 味 期 限 製造日より2年

J A N コード 4 5 2 6 2 8 1 0 0 1 6 6 7
I T F コード
品 番 0 3 9 9 0 7 5

栄養成分(100gあたり)

エネルギー … 76kcal
たんぱく質 … 2.1g
脂 質 … 3.6g
炭 水 化 物 … 8.8g
ナトリウム … 6.9mg
食塩相当量 … 0.0g

(当社分析値)



丸善食品工業株式会社
MARUZEN FOOD INDUSTRY CO.,LTD.

www.maruzenfood.co.jp

東京 支店 : 〒175-0094
大阪 支店 : 〒564-0062
名古屋 支店 : 〒465-0025
仙台 支店 : 〒981-3133
札幌 支店 : 〒004-0041
福岡 支店 : 〒812-0871
広島 支店 : 〒997-0011

東京都 板橋区 増1-30-13
大阪府 吹田市 水町 3-4-4
愛知県 名古屋市 東区 上社 1-1304
宮城県 仙台市 泉区 中央 3-10-3
北海道 札幌市 厚別区 大谷地 東1-3-23
福岡県 福岡市 中央区 白金 1-3-1
山形県 鶴岡市 宝田 3-6-31

TEL.03-5998-0212 FAX.03-5998-0207
TEL.06-6368-6775 FAX.06-6368-6768
TEL.052-778-6670 FAX.052-778-6671
TEL.022-771-6506 FAX.022-771-6508
TEL.011-895-2654 FAX.011-895-2619
TEL.092-534-5525 FAX.092-534-5526
TEL.0235-25-1191 FAX.0235-25-1194