

(株)名給 おすすめ商品のご案内

 **ミツオ**

シーチキンLフレーク液切り不要



規格 1 Kg × 10

液切り不要！
無駄なし！手間なし！

非遺伝子組換え米油と食塩のみを使用した食品添加物無添加商品です。液切りが一切不要なので、環境にやさしく、無駄がありません。良質なきはだまぐろの精肉を使用し、国内協力工場生産しています。お料理に使いやすいフレークタイプですので、サラダ、パスタ、炊き込みご飯等に幅広くご利用頂けます。

 **ミツオ**

素材そのままシーチキンLフレーク



規格：500g × 20

添加物不使用！
魚本来の旨味が決め手！

素材そのものの美味しさを引き出す為に、化学調味料をはじめ、食品添加物やアレルギーを含む原材料などは、一切使用していません。また、塩は天日塩を使用しています。製造工程にてキハダマグロを蒸煮した際の素材そのものから抽出したエキスを回収し、その煮汁に漬け込んだ旨味のたっぷりかつまったシーチキンです。魚が本来持っている旨味を存分に引き出しています。また、油漬けに比べヘルシーです。煮物など和風料理にも最適です。

 **ミツオ**

インゲン斜め切り



規格：500g × 20

柔らかくて食べやすい！
噛む力の弱い方にも安心！

Sサイズのインゲンを手作業で斜めにカットしています。斜め切りの為、より細かい部分が多く食べやすくなっています。色鮮やかな濃緑色でメニューを引き立てます。

 **ミツオ**

さといも1/8カット



規格：500g × 20

食べやすい！
調理しやすい！

サトイモMサイズを手切りで1/8カットしています。火が通りやすく、調理時間の短縮にもつながります。

 **ミツオ**

国産野菜水煮山菜入り



規格：1kg（固形量）× 10

無添加・無着色！
国産原料にこだわりました！

1cmサイズにカットした野菜（大根・にんじん・ごぼう）・山菜（わらび・ぜんまい・ふき）をバランス良くミックスしました。アイデア次第で様々なメニューにご利用頂けます。

お問合せ先

・名古屋本社 足立
TEL 052-681-7159

・東京支社 青木
TEL 045-473-1498

・大阪支社 宇野
TEL 06-6386-6055

・九州営業部 澤田
TEL 092-621-4616