



# 揚げ麩煮つけ 金ごま入

～お麩のお惣菜、冷凍庫に常備すれば便利で手間いらず～

暑い日は冷たい麺にトッピングするだけ



冷たいうどんに刻んでトッピング

◆料理をしました

冷たいうどんに、刻んだ「揚げ麩煮つけ」をのせるだけ。天ぷら等をのせなくても、薬味があれば十分美味しい一品になります。お麩を料理に使う場合は、水で戻す必要がありますが、そのまま使えますので、冷凍庫に常備すると、ガス代の節約や、時短にもなります。お麩は小麦から抽出される、良質な植物性たんぱく質で、栄養価も高く、消化吸収にも優れている食材です。是非、お麩料理にトライしてみてくださいはいかがでしょうか？

## 「味付け揚げ麩」 2品のご紹介



金のから揚げ麩をお肉の代わりに使いました



ご飯のおかず  
お酒のおつまみに



## 「麩まんじゅう」



山形県

メーカー名

鈴木製麩所

<230511>

品名	規格 (容量/形態)	賞味期間 (温度帯/期間)	JANコード	備考
揚げ麩煮つけ プレーン	160g袋	冷凍6ヶ月 (-18℃以下)	4965680203584	冷凍出荷の冷凍販売 温度帯を変更しての 販売はできません。
揚げ麩煮つけ 金ごま入り	150g袋	冷凍6ヶ月 (-18℃以下)	4965680202464	
金のから揚げ麩	110g袋	冷凍6ヶ月 (-18℃以下)	4965680202877	
よもぎ麩まんじゅう(こしあん)	3個入	冷凍6ヶ月 (-18℃以下)	4965680203409	
うこぎ麩まんじゅう(ずんだあん)	3個入	冷凍6ヶ月 (-18℃以下)	4965680203393	