



# 金のから揚げ麩

～お麩のお惣菜、冷凍庫に常備すれば便利で手間いらず～  
今夜はお肉を使わない麩じゃがにトライしてみませんか？



金のから揚げ麩をお肉の代わりに使いました

◆料理をしました

金のから揚げ麩は、くるま麩を卵に馴染ませて油で揚げており、味は付いてません。お麩を料理に使う場合は、水で戻す必要がありますが、このまま使えますので、いつもの肉じゃがのお肉を、金のから揚げ麩にするだけ。コクがあり、柔らかい中にも、歯ごたえもあり、味のしみ込みも抜群。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たいはいかがでしょうか？

## 「味付け揚げ麩」 2品のご紹介



冷たいうどんのトッピングに



揚げ麩煮付け・金ごま



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
揚げ麩煮付け 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。
揚げ麩煮付け 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	