

待った！

バイキング再開

REOPEN THE BUFFET

作業
ホワイトさぎょう

安心の
国産あり



▶▶ ココロオドル ◀◀

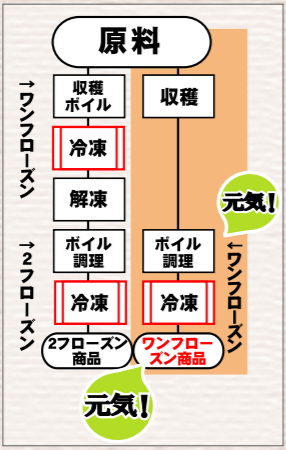


パイキング再開

【野菜の緑】が鮮やか！

【完全調理済み】だから時短！

【飽きない！】バリエーション！



ワンフローズン(冷凍工程が1回)商品は、まるでフレッシュのような食感と彩りが自慢です。



ポイント1

ポイント2

ポイント3

揚げ茄子とインゲンの和風生姜あんかけ
肉厚の揚げ茄子と彩りの綺麗なインゲンを、生姜の香るあんかけにしました。たっぷりの粒ごまと、ピリリと効いた一味がアクセントになった食欲をそそる一品です。
800g×12入/400g×6入×4台

定番



オクラごま和え
丸ごとのオクラを特別焙煎の深煎りごまで和えました。ゴマの香ばしさをお楽しみ下さい。
1kg×12入/500g×6入×4台

定番



人参のナムル
国産の人参をワンフローズンで加工。粒ごまで香りと彩りを添えた、にんにく風味が食欲をそそる一品です。
1kg×12入/500g×6入×4台

茨城



関東産小松菜ときのこの胡麻生姜浸し
小松菜ときのこを薄味の出汁醤油で味付けしました。胡麻の風味とピリッと生姜感たっぷりの一品です。ワンフローズンならではの食感と色味が特徴です。
1kg×12入/500g×24入

茨城



(CF) オクラと蒸し鶏の柚子胡椒あん
食べやすいカットのオクラと国産の柔らかな蒸し鶏を、柚子胡椒香るあんかけにしました。
800g×12入/400g×6入×4台

定番



元気ナムル! 茨城小松菜
新鮮な茨城小松菜をワンフローズンで加工しました。元気なままの小松菜の色と食感を生かした味付けで、隠し味のにんにくが食欲をそそります。
1kg×12入/500g×24入

茨城

定番&国産

国産野菜
安定供給

茨城産小松菜と揚げの煮物
ワンフローズン
新鮮な小松菜を、油揚げと一緒に薄味の出汁でさっと煮だしにしました。
1kg×12入/500g×24入
茨城

元気ナムル! 茨城小松菜
ワンフローズン
小松菜の色と食感を生かし、隠し味のにんにくが食欲をそそります。
1kg×12入/500g×24入
茨城

関東産小松菜ときのこの胡麻生姜浸し
ワンフローズン
薄味の出汁醤油で味付けしました。胡麻と生姜感たっぷりの一品です。
1kg×12入/500g×24入
茨城

キャロットラペ
国産
エクストラバージンオリーブオイルと白ワインビガーを纏わせました。
500g×6入×4台/300g×10入×4台

YK 小松菜ときのこのお浸し
九州
かつお・椎茸の出汁がしっかりと利いた、和を感じる一品です。
300g×10入×4台

T 九州産小松菜ナムル
九州
小松菜をたっぷり食べられる味付けのナムルにしました。お子様もお楽しみいただけます。
500g×24入

国産ほうれん草の焙煎ごま和え
ワンフローズン
新鮮な「ほうれん草」を特別焙煎のごまで和えました。自慢の食感です!
1kg×12入/500g×24入
茨城

人参のナムル
ワンフローズン
粒ごまで香りと彩りを添えた、にんにく風味が食欲をそそります。
1kg×12入/500g×6入×4台
茨城

(CF) ほうれん草卵の花柚子風味
国産
ふわりと香る柚子の風味で上品にまどめました。
1kg×12入/500g×6入×4台

ごぼうと鶏肉の甘辛煮
国産
肉厚のごぼうの深みを引き立てる、こっくりピリ辛の味付けです。
400g×24入

(CF) YK 九州産ほうれん草焙煎ごま和え
九州
特別焙煎胡麻で和えました。鮮やかな彩りと、ごまの風味が自慢の一品です。
300g×20入×2台

国産ほうれん草のガーリックオイル仕立て
九州
エクストラバージンオリーブオイル使用! 2種のガーリックで香り高く仕上げました。
300g×10入×4台