

玉ねぎ製品



品番 09002 品番 09004

ローストオニオンスライス

国産玉ねぎをスライスし時間をかけて炒めた甘さが特徴のソテーオニオンです。独自技術により常温保存が可能なまで水分飛ばしてあります。(スライス品)

使用法 スープ、カレー、ソースなど
事例 各種メニューの旨味出し

規格	200g×25, 1kg×10
保存方法	冷暗所

品番 09012 品番 09014

ローストオニオンアッセ

国産玉ねぎをみじん切りし、時間をかけて炒めた甘さが特徴のソテーオニオン。

使用法 スープ、カレー、ソースなど
事例 各種メニューの旨味出し

規格	200g×25, 1kg×10
保存方法	冷暗所



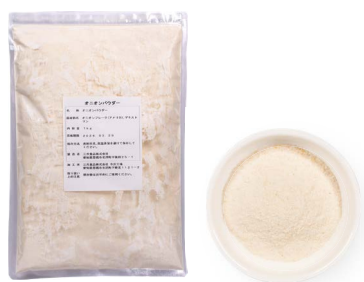
品番 09133

フライドオニオン

スライスした玉ねぎを素揚げしました。ふわっとした食感が特徴です。素揚げタイプですので玉ねぎの味わいをダイレクトに感じられます。

使用法 ハンバーグ、ステーキ、サラダ、
事例 スープなど各種メニューのトッピング

規格	100g×25
保存方法	冷暗所



品番 09306

オニオンパウダー (業務用)

乾燥した玉ねぎをパウダー状に加工しました。

使用法 練り込み、ソース類への添加
事例

規格	1kg×10
保存方法	冷暗所

規格と荷姿に関しては
営業窓口までお問い合わせください



品番 09308

ローストオニオンパウダー (業務用)

オニオンフレークをローストしパウダー状に粉砕しました。ローストした香ばしさを味わって頂ける商品です。

使用法 練り込み、ソース類への添加
事例

規格	1kg×10
保存方法	冷暗所

規格と荷姿に関しては
営業窓口までお問い合わせください