

Powder Products, etc.

パウダー他



品番09138

おろししょうが

無着色、無香料、増粘剤不使用のおろししょうがです。素材本来の自然な風味と味をお楽しみいただけます。

使用法 各種メニューの薬味として
事例

規格	1kg×15
保存方法	常温（※受注生産）

在庫状況によりリードタイムを頂きます
営業窓口までお問い合わせください

品番09139

おろしにんにく

無香料、増粘剤不使用のおろしにんにくです。素材本来の自然な風味と味をお楽しみいただけます。

使用法 各種メニューの薬味として
事例

規格	1kg×15
保存方法	常温（※受注生産）

在庫状況によりリードタイムを頂きます
営業窓口までお問い合わせください

品番09300

エビパウダー（業務用）

エビガラを乾燥させてパウダー状にしました。

使用法 練り込み加工用
事例

規格	1kg×10
アレルゲン	えび
保存方法	冷暗所



Powder Products, etc.

パウダー他



品番09311

椎茸パウダー (業務用)

干しシイタケをパウダー状にしました。

使用法 炊き込み、出汁
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09303

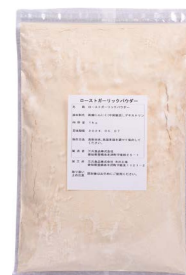
ガーリックパウダー (業務用)

乾燥したんにく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09304

ローストガーリックパウダー (業務用)

ローストしたガーリックフレーク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