

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 事例	各種メニューの薬味として
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 事例	各種メニューの薬味として
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 事例	練り込み加工用
規格	10kg×1
アレルゲン	えび
保存方法	冷暗所



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)

乾燥したに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碎しました。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