

お料理用すり身のご案内

豊富なラインナップ！



料理用すり身 特上 調味料無添加

調味料無添加で、塩のみで仕上げています。
味付け、食感など、使われる方の感性、
お店独自の味つけができます。



料理用すり身 特上

味付けやでん粉を最小限に抑えています。
蒸し物、揚げ物、ゆで物などにお使いくだ
さい。



料理用すり身 上

じっくり長時間、低温で擦り上げました。
しんじょう、椀種、あんべいなどにおす
めです。



料理用すり身 並

じっくり長時間、低温で擦り上げました。
揚げ物、鍋物に最適です。



はも100%すり身

原材料魚に、はも100%を使い、
すり身にしています。

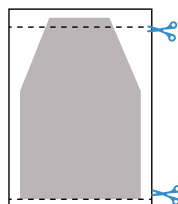


いわし100%すり身

原材料魚に、いわし100%を使い、
すり身にしています。

パッケージに工夫！

薄く仕上げることによって
解凍時もスムーズ！
時間短縮に。



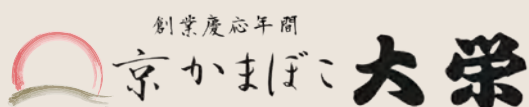
上からは、全解凍してから
封を開けてチューブ方式で
出せます。

下からは、凍結した状態の時に
開封して、必要分だけ押し出し、
カットしてお使いください。

擦りたてを瞬間凍結！



工場で擦りたてを瞬間冷凍
することによって、
出来立て擦りたてのすり身を
ご提供できます。



京都市上京区猪熊通中立売下ル猪熊1丁目351番地

TEL 075-441-9225

<https://kyokamaboko.com/>

商品一覧ページ→

