



KAWARA BAN!



2023
December



トレンド！早わかり

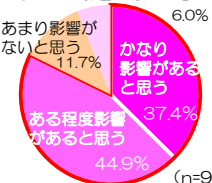
クリスマスケーキのトレンドは“サムネ映え”

2023年のクリスマスケーキは、SNSに投稿した際に瞬時に関心を引く“サムネ（サムネイル）映え”に注目が集まっています。興味を引く見た目や材料にこだわったケーキ、複数人でシェアしやすいケーキなど、“サムネ映え”なクリスマスケーキをご紹介します。

2023年クリスマスケーキのトレンド

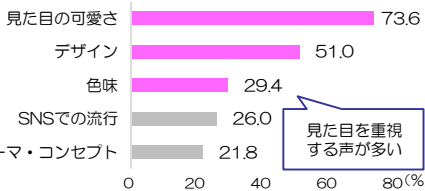
■Z世代はスイーツ選びでもSNS映えを重視！

＜スイーツ選びにおいて、SNS映えはどれくらい影響があると思いますか？＞



出所：アイティケイ「Z世代のスイーツ選びに関する調査」
調査時期：2023年8月25日 調査対象：10～20代の女性（n=772）※上位5項目を抜粋

＜SNS映えを重視する場合、こういった要素が必要とされると思いますか？（上位3つまで）＞



見た目を重視する声が多い

■2023年クリスマスケーキトレンドは“サムネ映え”

ケーキ専門通販サイトを運営する「Cake.jp」は、“サムネ映え”するケーキが人気を集めると予測。具体的には興味をひくインパクトや仕掛けのあるデザインをしたケーキ。見た目や材料にこだわったもの、遊び心のあるケーキ、大人数で楽しめるケーキなどが挙げられた

※サムネイルとは、動画を視聴しなくても内容が想像できるように、コンテンツのイメージを縮小して画像にしたもの

見た目や材料にこだわったケーキ

■ビーニー（※）に見立てた純白のケーキ



カフェ3-3 アーティサンスイーツ&ベーカリー
「ホワイトクリスマスビーニー」
(6,500円)

ヒルトン名古屋（愛知・名古屋）は、「カフェ3-3 アーティサンスイーツ&ベーカリー」で、「ホワイトクリスマスビーニー」の予約を10月に開始。クリームチーズを贅沢に使用した純白のクリームを毛糸状にし、ビーニーそっくりりに仕上げている。ケーキの中は、ビーツをたっぷり使ったヒルトン発祥の赤いスポンジのレッドベルベットケーキだということ
※折り返しのないニット帽のこと

■切り株から着想を得たヴィーガンケーキ



コンラッド東京
「フッシュュココラオランジュ」
(5,300円)

コンラッド東京（東京・港）は「フッシュュココラオランジュ」の予約を9月に開始。豆乳とヴィーガンチョコレートをミックスした口当たりなめらかなムースの中にヘーゼルナッツのスポンジ、ザクザク食感のチョコレートクッキー、甘酸っぱいオレンジジャムを忍ばせた

切った断面が映えるケーキ

■パーティの演出にぴったりなケーキ



Milkymoco
(ミルキーモコ)
「サンタのプレゼントケーキ」
(6,792円)

Milkymoco（ミルキーモコ）（愛知・豊川）は、新作「サンタのプレゼントケーキ」の予約を9月に開始。“サンタさんと一緒にクリスマス会を楽しもう！”というイメージで作られた。ケーキを切ると鮮やかなピンクのクリームとハート形のマシュマロやチョコレートなどの小さな菓子があふれ出る

■断面の美しさにもこだわったケーキ



Re's cafebar&sweets
(リスカフェバーアンドスイーツ) リスカフェ
「Xmasピスタチオ
ミルフィーユ」
(4,650円) 送料別

Re's cafebar&sweets（リスカフェバーアンドスイーツ）リスカフェ（東京・新宿）は、「Xmasピスタチオミルフィーユ」を販売。濃厚なローストピスタチオペーストを使ったカスタードクリームとマダガスカル産バニラを使ったカスタードを交互に絞り、カットした時にも美しい断面を楽しめるという

シェアして盛り上がるケーキ

■家族でシェアしたいアソートセット



銀座コージーコーナー
「サンタさんのとくべつな日 12個入」
(3,800円)

銀座コージーコーナーは、「サンタさんのとくべつな日」の予約を10月に開始。“絵本を読むように楽しむスイーツ”をコンセプトにした人気シリーズからクリスマス版が新登場。クリスマスを楽しく過ごすサンタさんのオリジナルストーリーをプチケーキで表現した。クリスマス特設サイトのストーリーを追いながら、どれを食べようか迷うのも楽しいと謳う

■1つは激辛！ロシアンルーレット形式のケーキ



N.Y.CUPCAKE
(ニューヨークカップケーキ)
「クリスマスParty
カップケーキ」
(3,980円)

N.Y.CUPCAKE（ニューヨークカップケーキ）（東京・世田谷）は、クリスマス限定デザインの「クリスマスParty（パーティ）カップケーキ」の予約を9月に開始。毎年一番人気のセットにロシアンルーレットバージョンが登場。6個中1個だけ唐辛子が1本入っており、にぎやかなクリスマスパーティーが一層盛り上がること間違いなしと謳う

今後は

SNS映えだけでなく、見る人の関心を集める“サムネ映え”なクリスマスケーキの需要は、今後高まると予想されます。今年は“サムネ映え”なクリスマスケーキに注目です。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

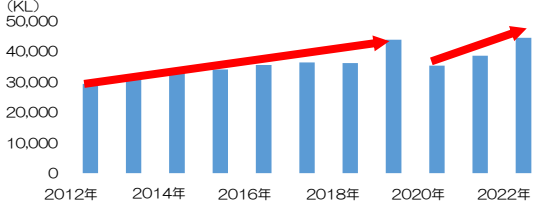
スパークリングワインをもっと身近に！

近年お酒離れが進んでいると言われる中、泡の華やかさや飲みやすさで人気のあるスパークリングワインは、新たな需要を取り込もうとする取り組みや商品開発が行われています。今回はスパークリングワインの需要を喚起する最新動向をご紹介します。

スパークリングワインは12月が最需要期

■スパークリングワインの輸入数量は増加傾向

＜“スパークリングワイン”輸入数量推移＞



出所：「財務省貿易統計」（税関ホームページ） 調査時期：2012年～2022年
(<https://www.customs.go.jp/toukei/srch/index.htm?M=77&P=0>) を加工して作成

スパークリングワインの輸入数量はコロナで一時的落ち込んだが、再び増加し2022年は過去最高輸入数量を更新。12月はクリスマスの影響もあり、スパークリングワインが一番売れる時期となっている

■スパークリングワインの種類（一例）

- スパークリングワイン** 発泡性ワインすべてを指す総称
- シャンパン** フランス・シャンパーニュ地方で造られる
- カヴァ** スペイン・カタルーニャ州で造られる
- スズマンテ** イタリアで造られる

イベントで魅力を知る

■注目のシャンパンが一堂に会する、年に一度の祭典



「NOEL A LA MODE ノエル・ア・ラ・モード」イメージ

伊勢丹新宿店（東京・新宿）は、「NOEL A LA MODE ノエル・ア・ラ・モード」を10月に開催。90を超える生産者から1,200種以上のシャンパンが揃う。気軽にさまざまなシャンパンと出会うように、約30種のシャンパンを少しずつ楽しめるスタンディングバーが初開設された。デザートや食前酒を味わえるイートインやバーをめぐることができる

■スペイン産CAVA（カヴァ）を学び世界観を体験



「CAVA DISCOVERY MUSEUM（カヴァ ディスカバリーミュージアム）」イメージ

カバ原産地呼称統制委員会は、駐日スペイン大使館（東京・港）で「CAVA DISCOVERY MUSEUM（カヴァ ディスカバリーミュージアム）」を9月に期間限定で開催。発祥の歴史紹介や、カテゴリー別で気軽にテイस्टングできる初の展覧会という

缶で気軽に楽しむ

缶は小容量の商品が多く、炭酸が抜けることなく飲み切れる。飲みやすい形状であることから、新しい需要を掴みきかけとして商品が発売されている

■1人時間を充実させる飲み切りボトル



メルシャン「メルシャン・ワインズ サニーサイド オーガニック スパークリング 缶」

メルシャンは、「メルシャン・ワインズ サニーサイド オーガニック スパークリング 缶」を8月に発売。飲みきりサイズで気軽に手に取れるブランド初のボトル缶ワイン。柔らかな酸味とフレッシュで果実味豊かな、バランスのとれた優しい味わいという

■日常の食卓の中で楽しめる缶入りスパークリング



サントリー「酸化防止剤無添加の美味しいスパークリングワイン。赤泡」

サントリーは、「酸化防止剤無添加の美味しいスパークリングワイン。赤泡」を9月に発売。酸化防止剤（亜硫酸塩）を添加せずに製造し、ぶどうを頬張ったような果実感を引き立たせつつ、ワインとしての味の厚みと飲みやすさを両立させたという

飲みやすい低アルコール

スパークリングワインの一般的な度数は10～12%程度だが、アルコール度を低くすることで、様々な人に飲みやすくしている

■乾杯酒として楽しみやすいスパークリングワイン



SEAM（シーム）「AWANOHI『PEAR BRUT（ペアブリュット）』」（3,900円）

SEAM（シーム）は、「AWANOHI『PEAR BRUT（ペアブリュット）』」を9月に販路限定で発売。アルコール3%という飲みやすい低アルコールを実現した。砂糖不使用で甘さを抑え、食事を邪魔しないワインテイストにこだわった。お酒に強くない人も乾杯酒を楽しめるという

■女性から人気の高い甘ロスパークリングワイン



国分グループ本社「リコッサ アスティ・スズマンテ」（1,980円）

国分グループ本社は、「リコッサ アスティ・スズマンテ」を取り扱う。アルコール7%で、華やかな香りと爽やかな酸味が特徴。モスカートピアンコ種100%使用、色は淡いレモンイエローで繊細な白い花の香りや、はじけるような桃のフレーバーが印象的という

今後は

スパークリングワインは、その魅力を深く知ることができるイベントを実施したり、缶や低アルコールなどの商品で身近に感じてもらえるような工夫が行われています。12月の最需要期に向けて、より身近に感じられるアピールも効果的かもしれません。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

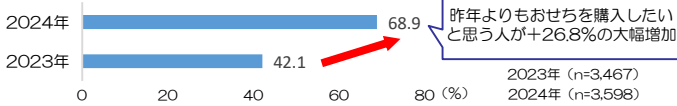
新年に彩りを！おせちトレンド

2024年のお正月は、コロナ5類移行後初のお正月となり、**家族や親戚が集まる場面が増えると予想されます**。従来の大人数で集まりシェアできる大容量おせちや豪華な食材を使ったおせちの他に、幅広い世代で楽しめるおせちに注目が集まりそうです。今回はおせちのトレンドをご紹介します。

2024年のおせち市場予測

■おせちの購入意向は昨年から大幅に増える

＜来年のお正月用のおせち購入意向＞



お正月や年末の料理について			昨年比
1位	新年を祝う豪華なおせちを購入したい	29.3%	+12.9%
2位	大晦日用にもごちそうを用意したい	28.5%	+8.5%
3位	幅広い年代で楽しめるバラエティ豊かなおせちを購入したい	27.9%	+11.8%
4位	年末年始向けにカジュアルに楽しめるオードブルを購入したい	27.1%	+7.5%
5位	おせち以外のお正月の料理（鍋やお雑煮など）を購入したい	23.5%	+6.6%

複数回答 n=3,598

「新年を祝う豪華なおせちを購入したい」、「幅広い年代で楽しめるバラエティ豊かなおせちを購入したい」の回答が昨年から大幅に増加。来年は家族や親戚一同が集まってより華やかに新年をお祝いしたいムードの高まりが予想される

出所：ハースト婦人画報社「おせち・年末年始の過ごし方に関する意識調査2024」
調査時期：2023年7月27日～7月30日 調査対象：全国20代以上男女 n値各グラフ・表内

三世代で楽しむおせち

■年始の集いが盛り上がるニュースタイルおせち



東武百貨店池袋本店
「ギルティオードブル
おせち 一段」
(35,100円) ※別添えてラクレットチーズ付

東武百貨店は、「東武のおせち」の予約を9月に開始。今年は、子どもや若い世代にも楽しめる“ニュースタイルおせち”を企画。マンガに出てくるような“マンガ肉”を入れた7,500キロカロリー以上の「ギルティオードブルおせち一段」といった大ボリュームなおせちや、9種の肉を食べ比べできる「肉オードブルおせち一段」などを提案する

■正月の伝統料理が手がかりの謎解きおせち



タカラッシュ
「ふくとくおせち」
(18,000円)

タカラッシュは、謎を仕掛けた冷凍おせち「ふくとくおせち」の予約を9月に開始。若者のおせち離れが話題になっているため、謎解きのエンタメ要素を加えることで、家族の団樂や日本の伝統食の魅力を改めて知ってもらうきっかけになってほしいという願いから生まれたという。20問以上の謎が入っており、お重一段ごとに謎が仕掛けられている

自分好みにカスタマイズできるおせち

■自分の好きなものを1マスごとにカスタマイズ



高島屋
「よりどり彩りおせち」
イメージ

高島屋は、和洋中のおかず30品目の中から9品、または12品を選んで詰め合わせることができるという「よりどり彩りおせち」の予約を9月に開始。1マスごとに自分好みの中身を決めることができる

■様々なライフスタイルに対応した個包装



日本盛
「日本盛 特選おせち
(松)」(35,000円)

日本盛は、初の試みとなるおせちの予約を9月に開始。「日本盛 特選おせち」は様々なライフスタイルに対応するほか、食材同士の味乗りや色乗りを防ぐため、あえて重箱に入れず、個包装にしたという

■三段重に加え好みで選べるセット付



ファミリーマート
「ぎをんや満文 初彩
おせち」(19,800円)

ファミリーマートは、「ぎをんや満文」(京都)が監修した「ぎをんや満文 初彩おせち」の予約を9月に開始。大きな三段重に3つの中から1つ選べる豪華セット(宮崎牛・生ずわい蟹・ドルチェフェリーチェ彩り果実のタルト)が付いており、様々なニーズに応える形で開発したという

こんなおせちも登場

■徳川家伝来の献立を再現した家康ゆかりのおせち



大丸・松坂屋
「大丸・松坂屋特別企画
和風 二段」
(27,800円)

大丸・松坂屋は、徳川美術館(※)と南山大学名誉教授が監修した和風おせちの予約を10月に開始。徳川家康が着用したと伝わる着物の柄をデザインしたオリジナル重箱に江戸時代に記された文献から由緒正しき大名家の正月料理を一部再現した。内も外も徳川づくしのおせちを仕立てたという ※愛知県名古屋市内に開設された美術館。徳川家康から御三家筆頭の徳川家が譲り受けた遺産をコレクションの中核として所蔵

■体験型レッスン付きおせち



松屋
「レッスン付き OSECHI
(オセチ) 秘伝レシピ&
単品6品目セット」
(35,800円)

松屋は、「レッスン付き OSECHI (オセチ) 秘伝レシピ&単品6品目セット」の予約を10月に開始。「ギャラリーキッチンKIWI (キウイ)」(東京・中央)で手軽に作れるおせちやお正月料理の残り物を活用レシピなど12品目の料理教室を開催。レッスンしたレシピの中から6品目が自宅へ届く

今後は

時代の変化に伴い、おせちのニーズも多様化しています。幅広い世代から身近に感じられるよう工夫されたおせち、好きな具材をカスタマイズできるおせちなどが登場しています。世代ニーズに合ったおせちを楽しみ、新年をお祝いしましょう。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

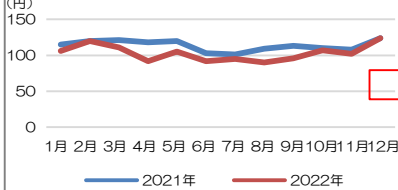
続くバターブームを追いかける

料理やお菓子など、様々な使い方があるバターですが、近年は贅沢感などを手軽に味わえる商材としても注目されており、人気が続いています。今回はブームが続くバターを特集します。

バターは冬場を中心に人気が続く

■バターは12月に購入が増える

< “バター” の月別支出金額の推移 >



コクのある味わいが、寒い時期に好まれること、クリスマスなどが影響しているとみられる

出所：「家計調査結果」(総務省統計局)
(<https://www.stat.go.jp/data/kakei/longtime/index.html#time>)
を加工して作成
調査時期：2021年1月～2022年12月

■バター関連商品は度々話題となっている

近年“背徳感”や“贅沢感”を手軽に感じられる食品としてバターの人気が続いているとみられる

2021年ヒット商品ベスト30 (日経トレンディ)	地方発ヒット大賞：ナショナルデパート「フルアロマティゼ」(そのまま食べるバター)
2021年食品ヒット大賞 (日本食糧新聞)	優秀ヒット賞：赤城乳業「かじるバターアイス」
2023年9月 ジャパン・フード・セレクション (一般社団法人 日本フードアナリスト協会)	グランプリ：ミヨシ油脂「すぐに使えるかける本バター」

バターが主役の専門店

■バターの可能性を迫及した個性的なバタースイーツ



GOD BLESS BUTTER (ゴッドブレスバター)

かみなり舎は新ブランドとなる“神バター”菓子専門店「GOD BLESS BUTTER (ゴッドブレスバター)」(東京・千代田)を、JR東京駅改札内に10月にオープン。神と呼ばれる職人たちと共にバターの可能性を迫及した新しいスイーツブランド。バターの香りを味わえる商品を提供する

「GOD BLESS BUTTER (ゴッドブレスバター)」(10個入り 918円)

■フレーバーバターとスコーンのリアージュ



THE BUTTER & SCONE ASHIYA (ザバターアンドスコーンアシヤ) 「フレーバーバター・リッチ塩」(500円)

「THE BUTTER & SCONE ASHIYA (ザバターアンドスコーンアシヤ)」(兵庫・芦屋)が、8月にオープン。全てのスコーンやパンと相性抜群の王道バター「リッチ塩」をはじめ、果実を感じられる5種のフレーバーバターを用意。バターを主役に組み合わせる「ワンランク上の朝食」を提案する

続くあんバターブーム

2022年頃から「あんバター」のブームは続いている。菓子カテゴリーでは、「あんバターフレーバー」として商品の広がりを見せている

■あんバター×チョコレート



チロルチョコは、新商品「あんバターもち〈袋〉」を10月に発売。あんこ風味ソースともちグミをバター風味チョコで包み、あんこの風味とほんのり優しいバターが絶妙にマッチした味に仕上げたという

チロルチョコ「あんバターもち〈袋〉」(7個入り 108円)

■あんバター×スナック菓子



カルビー「おやつりこ あんバター味」

カルビーは、「おやつりこ あんバター味」を10月に期間限定発売。「おやつりこ」は今年登場した「じゃがりこ」の新シリーズで、甘いスイーツのような味わいが特長。スティックの主原料には小豆を使用し、バターを加えることで、本物のような“あんバター”の味わいを再現したという

バターと意外な組み合わせ

■濃厚バター風味がアクセントの大福



亀屋万年堂「濃厚バターお芋大福」(1個 291円)

亀屋万年堂は、“旬のおいしさを贅沢に味わう”をコンセプトに旬のフルーツや野菜を使用した「贅沢“旬”大福」を毎月で期間限定発売。10月は、「濃厚バターお芋大福」を提供。自然な甘さに仕上げた芋あんは、ホクホクとした食感の2種のさつまいもを使用し、中から塩味の効いた北海道産フレッシュバターが溶け出すという

■バター料理“専用”の日本酒



小西酒造「KONISHI サンキュー バターマッチ」

小西酒造は、バターを使用した濃厚な料理に合う日本酒「KONISHI サンキュー バターマッチ」を9月に発売。まろやかさとコクがありながらも、すっきりとした後味を実現。バター醤油や味噌バター、ガーリックバター風味のメニューをはじめ、濃厚な味わいの料理とのペアリングを楽しめる日本酒に仕上げたという

今後は

バターは、近年のブームが続き、バターを軸にした専門店が続々と登場しています。さらに同じくブームが続いているあんバターをフレーバーとして展開したり、バターと意外性のある組み合わせの商品も登場しています。今後もバターへの注目は続きそうです。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

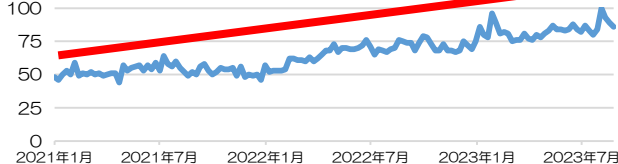
次に来るアジア料理はタイ料理!?

近年の韓国ブームから始まり、現在は“ガチ中華”などアジア料理が注目を集めています。そのような中で“タイ”の注目度も上がっています。今回は注目が集まる“タイの料理”に着目した情報をお届けします。

“タイ”人気上昇中

■日本での“タイ”への注目度は上昇中

< “タイ”の検索人気傾向 >



出所：Google Trends ※数値はグラフ上の最高値を基準として検索インデックスを相対的に表したものです。
※100の場合はそのキーワードの人気度が最も高い時期を示す。

タイは料理、コスメ、マッサージなど魅力がたくさんあり日本人から人気が高いと考えられる

■旅行先として人気の国“タイ”

順位	国名	割合 (%)
1位	韓国	43.3
2位	タイ	27.9
3位	台湾	24.5
4位	ハワイ	15.8
5位	シンガポール	14.0

< 海外旅行として行きたい国 >

2023年夏のボーナスで海外旅行に行く人の旅先では、タイが2位にランクイン

出所：Klook「夏のボーナスと旅行に関する調査」
調査時期：2023年5月30日～6月4日
調査対象：夏のボーナスでこの夏海外旅行に行く人 (n=556)

根強い人気！パクチー

■規格外の量のパクチーをトッピングしたピザ



ピザハット
「パクチーすぎて草」
デリバリー
(Mサイズ：2,800円)

ピザハットは、フレッシュなパクチーを3株もトッピングする「パクチーすぎて草」を、3月に期間限定発売。好評となり、販売期間が2週間延長された。香りが強いので、少量で用いられることが多いパクチーを、常識を覆すほどに盛り付け主役とし、その下には、トマトソースとヤンニョムソースをベースに海者をトッピング。爽やかかつ独特な香りが特徴のパクチーの魅力を存分に味わえるという

■香り高いパクチーをアクセントにした一品



がブリチキン。
「パクチキ (パクチーチキン)」
イートイン (539円)

がブリチキン。は、「パクチキ (パクチーチキン)」を、9月に発売。エスニックソースを使ったスパイシーチキンに香り高い“パクチー”をトッピング。パクチーがアクセントとなり、やみつきになる味わいだという。追いパクとして、パクチーは有料で追加もできる

海外で大人気！シラチャーソース

タイ王国のSi Racha (シーラーチャー) 郡に由来するとされるチリソース。とうがらし、酢、ガーリック、砂糖、酸味料などを原材料とする、海外では定番の調味料

■日本では4年ぶりに登場する新商品チリソース

マキルヘニーは、「TABASCO® (タバスコ) シラチャーソース」を8月に発売。タイで受け継がれる伝統的なソース“シラチャー”のエッセンスとTABASCO® (タバスコ) ソースを融合し、世界中のあらゆる国・地域の料理に合うよう、バランスの良い味わいに仕立てたという

■人気の定番商品をベースに旨辛バーガーが登場

ロツテリアは、「半熟月見 旨辛絶品チーズバーガー」を9月に発売。“絶品チーズハンバーグパティ”に半熟タマゴと、タイ発祥の“シラチャーソース”を合わせたメニュー。ソースは唐辛子の辛味、にんにくの旨味、ピネガーの酸味の組み合わせがクセになる味だという

ロツテリア
「半熟月見 旨辛絶品
チーズバーガー」
(590円)

じわじわと浸透中!? プーパッポンカレー

プーパッポンカレーとは“プー”がカニ、“パッ”が炒める、“ボンカレー”がカレー粉を意味するタイ料理。様々な業態で取り扱いが増えている

■タイの有名店の味を目指して調合した調味料



アライドコーポレーション「タイの台所
タイ カニ&シーフード
カレーの素 (プーパッ
ボンカレーの素)」

アライドコーポレーションは、国内の的外食・中食産業向けの合わせ調味料「タイの台所 タイ カニ&シーフードカレーの素 (プーパッボンカレーの素)」を9月に発売。タイのシーフード有名店の味を目指し調合。優しい甘みに加え、味付けを特長づけるチリインオイルの赤い色味の出し方にもこだわったという

■タイ定番のグルメをカップライスとして提供



カルティ
コーヒーファーム
「スータイ プー
パッポンカレーライス」

カルティコーヒーファームは、本格的な“タイの味”を手軽に楽しめる商品「スータイ プーパッポンカレーライス」を5月に発売。蟹の旨みと卵のまろやかで濃厚な味わいが特長の甘辛カレーを、お湯を注ぐだけで手軽に楽しめるカップライスとした

今後は

タイは旅行先でも人気となっており、外食などを中心にタイ料理の取り扱いも増えてきていることから、日本でも馴染みのある料理の1つです。次に来るアジア料理として“タイ料理”に注目してみてもいいかもしれません。

出典 各社サイト他



問屋ガールの目利き！

管理栄養士中山の今月のおすすめ

(株)八幡フーズ ジャンボたらフライ

肉厚でごちそう感満載のフライ商材

1枚**170g**の**ボリューム感たっぷり**のたらフライです。
スケソウダラの半身をそのまま使用しているため、
身のしっかりとした食感が味わえる一品です。
見た目にも**ジャンボサイズ**でインパクトがあるため、
社員食堂の主菜としていかがでしょうか。
タルタルソース+ゆで卵のトッピングや、
ソース・マヨネーズ+青のりとの相性◎

調理方法：油調
規格：170g×30枚



ケーオー産業(株) 焼きじゃが

汎用性抜群のじゃがいも商材

皮付きのジャガイモを大きめに潰し、食べやすい形へ整形した商材です。焼き目入り。
シンプルな味付けで、**様々なアレンジが可能**です。
ホワイトソースと併せて**グラタンの具材**に、
明太チーズやトマト等をトッピングして**おつまみ風**に、
メイン料理の**付け合わせ**や、カロリーアップの**副菜**としても
おすすめの商材です。

調理方法：170℃で約4分油調又は、約12分焼成
又は、電子レンジで温め
規格：40g×20個／10袋×2合



(株)ふくなお 味付け湯葉

京都フェアで湯葉丼はいかがですか

一つずつ丁寧に引き上げた**湯葉にだし汁を含ませ**、
薄味に仕上げた商材です。
そのままご使用頂ける上品な湯葉で、
和え物・あんかけ・椀物・めん類のトッピング、
変わり種の寿司ネタ等、様々な場面でご利用下さい。
柔らかい食感で、**社員食堂から介護食**としても
幅広くご提供いただける1品です。

調理方法：蒸す／煮る／開封後そのまま喫食可能
規格：約30g×10本／16袋

