

# UCC

Every coffee, every moment

UCC Coffee Professional  
Presents  
Product News

リニューアル!

美味しくなりました!

# 広島産かきフライ

サクサク感  
アップ!

広島県産のかきを使用したジューシーなかきフライです。  
パン粉を改良しサクサク感や軽さがアップしました。



広島産かきフライ

商品コード 295522000

規格 25g×20個

ケース入数 5袋

温度帯 冷凍

賞味期限 原料水揚げから22ヶ月

調理方法 油調(170-180℃で約4分)



今年も牡蠣の美味しい季節がやってきました！  
 《旬の牡蠣を使ったおすすめメニューをご紹介します。》



¥

こちらを使用！



ロイヤルシェフ  
 広島産かきフライ 25g×20個  
 商品コード：295522000

広島県産のかきを使用したジューシーなかきフライです。パン粉を改良しサクサク感や軽さがアップしました。



ロイヤルシェフ  
 貝たくさんタルタルソース 500g  
 商品コード：713615000

卵のカットを大きくし、より具材感・風味を感じるように仕上げました。

定番メニューに加え、ちょっとひと手間で丼メニューでもどうぞ！  
 サクとしたカキフライとふわっと卵に生姜が効いたあんが上品な味わい♪



牡蠣出汁 あんかけ丼

《下準備》

- 1 かきフライを表記通り揚げる。
- 2 レアスクランブルエッグを耐熱ボウルに入れ湯煎し温める。

《作り方》

- 1 鍋に水・うどんつゆ・おろし生しょうがを入れ混ぜ、中火にかけ沸騰してきたら水溶き片栗粉を回し入れ、手早くかき混ぜる。
- 2 器にごはんを盛り、レアスクランブルエッグを入れ①を上からかけ、牡蠣を並べ、中央にみつばをのせる。

こちらを使用！



お店のための  
 レアスクランブル  
 エッグ (プレーン  
 タイプ) 1kg  
 商品コード：  
 295241000

加熱して半熟感のあるスクランブルエッグで、卵風味が引き立つシンプルな味付けです。



贅たくさん  
 うどんつゆ  
 1.8L  
 商品コード：  
 736682000

使い回しの優等生！  
 うどん等のめん類のつゆはもちろん、いろいろなお料理のおだしにお使いいただけます。

あわせて  
 おすすめ

新鮮な広島県産かきの旨味をぎゅっととじこめた  
 《広島県産スチームかき もいがかですか？》

安心・安全

解凍後、すぐに食べられます

旨味凝縮

旨味を逃さぬよう加熱(スチーム)処理して急速凍結しました

縮まない

既に加熱処理済なので身の縮みが少ない



ロイヤルシェフ  
 広島産スチーム かき M 1kg  
 (NET850g)  
 商品コード：295337000

広島産かきの旨味をスチーム処理で凝縮しました。加熱処理済で、自然解凍でも食べられる安心食材です。

広島県産かきのアヒージョ



スチームかきの簡単アレンジレシピ

《下準備》

- 1 にんにくをスライスする。
- 2 スチームかきとバゲットを解凍し、1cm幅にカットしオープンで焼く。

《作り方》

- 1 耐熱皿にオリーブオイルとにんにくを入れ、温める。
- 2 温まった①にカエンペッパー、スチームかき、サラダえび、マッシュルーム、塩を入れ軽く混ぜ、ひと煮立ちさせる。
- 3 パセリを入れ、バケットを添える。

こちらを使用！



お店のための  
 自然解凍サ  
 ラダえび 1kg  
 商品コード：  
 295285000

殻付きのままスチームボイルにしているため、えびのうまみが残っています。



ベल्लीーベ  
 石窯パリジャン  
 バゲット 1本  
 商品コード：  
 295502000

石窯オープンで焼き上げ、表面をパリッと仕上げました。本格的で手作り感のある見た目・食感です。

・当カタログの掲載価格および仕様はメーカーの都合により予告なく変更する場合がございます。  
 ・製品の色調等は撮影条件、印刷の関係で実際のものとは異なる場合がございます。  
 ・当カタログの掲載内容を許可なく転載、複製することを禁じます。  
 ・掲載事項、商品に関するご意見、ご質問等はお気軽にお問い合わせください。

過去の新製品チラシは  
 こちらからご覧いただけます。

