



スープと絡めて美味しい!

博多皿うどん

- ✓ スチームコンベクション(多機能加熱調理機器)を使用した均一的な火入れ調理により、野菜のシャキシャキ感が向上
- ✓ レンジ加熱時、野菜から出る水分で全体の味がぼやけがちであったが、麺に浸透するスープと調味料の分量を綿密に研究・調整し改善
- ✓ お召し上がり直前に、トレーに溜まったスープを全体に混ぜて食べていただく事により、お店の味と遜色ない仕上がりを実現



野菜も追加されました!

酢豚

- ✓ ブランチング製法(短時間加熱の後、冷やす調理)により、食感を残した野菜(玉ねぎ・人参)の冷凍加工を実現
- ✓ 前作は肉のみのパッケージ商品(野菜はご家庭で追加)であったが、野菜も追加し、ご家庭の手間を省きながら、お店の味を再現
- ✓ 豚肉に絡める「つなぎ液」の研究・調整により、お肉と衣の食感も格段に向上



冷凍とは思えない!

四川風 麻婆豆腐

- ✓ 豆腐の品質をグレードアップ、冷凍に適した商品に変更し、よりツルンとした豆腐らしい食感を追求
- ✓ 甜麺醬で炒めてコクと旨味を引き出した豚挽肉と豆腐、オリジナル配合のタレ、それぞれの美味しさを閉じ込める真空調理
- ✓ 豆板醬のほか、山椒などの中華香辛料の配合を調整、程よい辛さと、食欲をそそる香り良い商品を実現



プリプリのエビチリ!

四川風 エビのチリソース

- ✓ エビの食感に徹底的に拘り、全卵・片栗粉で衣をつけて低温調理を行う事でエビのプリプリ感をさらに向上
- ✓ チリソースの辛味と酸味のバランスを研究・調整し改善、加熱後にエビと絡む最適な味を実現
- ✓ チリソースとエビの絡み具合を綿密に研究・調整、「大ぶりのエビに、たっぷりタレが絡んだ」満足度の高い商品