

はな道楽

居酒屋・一般向け

No.1014 はな道楽



商品の特徴

- * 鹿児島枕崎産のかつおを使用しています。
- * 削り片の大きさは、通常の半分！
- * 厚さは0.03mmと薄く、つやのあるきれいな花削りです。
- * お好み焼きやたこ焼きなどにかけた時、踊るように動きます。
- * かつお節の繊維に対して直角に削ったソフト削りですので、ダマにならず軽く食べられます。

規 格 200g×10袋

原 材 料 名 かつおのふし（国内製造）

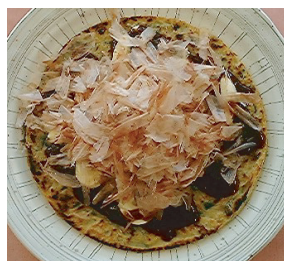
袋 サ イ ズ 縦400×横265×厚35（mm）

箱 サ イ ズ 縦610×横330×高300（mm）

JANコード 4960002021204

『ふりかけ』に・・・

お好み焼きに・・・



お好み焼き180g（大きさ180mm×厚さ7mm）
に対し、「はな道楽」を 約6gを使用しています。

やきそばにも。



温かいうどんに・・・



市販のうどん1人前に対し、
「はな道楽」を 約6gを使用しています。

おひたしにも。



※その他、サラダうどんやきしめん、豆腐ステーキや冷奴、お茶漬け、和風パスタなど
和・洋・中を問わず、様々なシーンでお使いいただけます。

『だし取り』に・・・

脂肪分が少ないため、香りが良くすっきりとした”だし”が取れます。
容量も200gと少なく、使い切りタイプですので、その都度、新鮮な鰹の
だしを取ることができます。