

業務用 ベース・ソース用フレーク新発売のご案内

日頃より弊社製品をご愛顧賜り厚く御礼申し上げます。
この度弊社では幅広いメニューのベースとして使用できるベースフレークと、汎用性の高いソースフレークを発売いたしますので、ご案内申し上げます。

【商品特徴】

プレーン ベース フレーク	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉を油脂と炒め、バターオイルで仕上げたベーシックなフレークです。 ・ベシヤメルソースやカレー等、各種ソースのベース用として使用できます。 ・食塩不使用で使いやすく、幅広いメニューにアレンジが可能です。 ・粘性と共にコクと厚みをプラスできます。
ホワイト ソース フレーク	<ul style="list-style-type: none"> ・香味野菜の美味しさと乳製品のコクが特徴のホワイトソースフレークです。 ・食塩不使用なので好みの味わいにアレンジできます。 ・クリームシチューやグラタン等に使用できます。
デミグラスソース フレーク	<ul style="list-style-type: none"> ・牛肉の旨味とワイン、香味野菜の香り立ちが特徴の味わい深いソースのフレークです。 ・お湯に溶いて一煮立ちさせれば、デミグラスソースができて上がります。 ・ビーフシチュー、ハンバーグソース等に使用できます。

【商品仕様】

商品名	プレーンベースフレーク 1KG	ホワイトソースフレーク 1KG	デミグラスソースフレーク 1KG
内容量	1kg	1kg	1kg
形態	袋	袋	袋
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	24ヶ月
品番	17795	17796	17797
JANコード	4901002177959	4901002177966	4901002177973
サイズ 重量 (m/m)	個装	53×130×280 (1,010g)	53×130×280 (1,010g)
	ボール	—	—
	ケース	269×530×175 (12.7kg)	269×530×175 (12.7kg)
パッケージ			
発売スケジュール	発売予定：2月27日(月) ※旧品の入れ替えにより、販売開始時期は前後します。		