

FoodLife厳選 宴会・パーティ食材情報

最高級の風味を味わう
「ビラーニ バローロサラミ」
トリュフサラミ



ビラーニ社は、1886年からイタリア・モデナ市で食肉加工を続けてきた歴史ある会社。サラミ製造に最適とされているイタリア国産の豚肉のみを使用し、伝統として引き継がれている入念な手仕事により、イタリアの歴史ある味わいを今に伝えている。

そのビラーニ社の代表的な高級サラミが、ワインの王様バローロワインを惜しみなく使い、香りと旨みを引き出し仕上げた「バローロサラミ」と、トリュフならではの独特の香りを持った「トリュフサラミ」。贅沢

な味わいは、薄くスライスして楽しむことをお薦めする。

規格・荷姿 約220g×10本
問い合わせ先 協同インターナショナル 食品部
044-866-5975

簡便性に優れた

まがしタイプの中から揚げ粉

「ジュシーから揚げ これでい粉」(和風しょうゆ味)



醤油味ベースに生姜とニンニクを効かせ、さらにコンソメでコクと旨みをアップさせた。水溶性タイプなので、素材への皮膜性が良く、肉汁を逃さずジュシーでボリュームのあるから揚げに仕上がる。

他に、「しょうゆ味」「塩味」がある。

規格・荷姿 各1kg×10
問い合わせ先 日本製粉
03-3350-2407

素材を活かす液状濃縮

フイヨン&コンソメ

「チキンコンソメ プレミアム」

短時間で抽出した野菜の旨みと、



長時間煮出したチキンフイヨンでフランス良く仕上げたチキンコンソメ。洋風スープやソースのベースなど幅広く活用できる。

他に、あさりの旨みを凝縮した「ジュ・ド・コキユ(あさりのフイヨン)」、白身魚と野菜の旨みを白ワインで丁寧に抽出した「フュメ・ド・ポワッソン(洋風魚のだし)」、「フイヨン・ド・レギューム(野菜フイヨン)」、「ビーフコンソメ プレミアム」もある。

規格・荷姿 各600g×12パック
問い合わせ先 ネスレフードサービス
078-230-7034

定番人気の和風スナック用
プレミックス

「韓国風お好み焼ミックス」



皮はパリッと香ばしく、中はモチモチとした食感の韓国風お好み焼(チヂミ)が手軽に作れる。ニラや