

ご紹介商品リスト

Product 写真	調理例
1 おいしいフラワートルティーヤ  製造地：神奈川県 概要 3種類の小麦粉のブレンド。 トルティーヤが香ばしくなり添加物を最小限に減らしています。 折り曲げても折れ目が付かずソフトな口あたりが特徴です。 特徴 見 た 目：薄い円形のパン 色：全体的に白色、焼き目はきつね色 に お い：小麦とマーガリンの香り 食 感：ソフト 味：全体的に小麦の味と甘味 特 徴 ①：水に戻すタイプと違い、解凍後生食可 特 徴 ②：ハラル認証済み工場で製造 特 徴 ③ 特 徴 ④ インチ（重量）/入り数 5"（21g）、6"（21g）、6.5"（25g）：12枚×36p＝432枚 8"（37g）、9"（45g）：12枚×24p＝288枚 10"（60g）：12枚×20p＝240枚 11"（62g）：12枚×18p＝216枚 12"（76g）：12枚×15p＝180枚	調理例 ■ラップ 1.フラワートルティーヤ10インチを用意する 2.その上にサニーレタス、カイワレ、肉の順に乗せる 3.手巻き風に巻く ■タコス 1.フラワートルティーヤ6インチを用意する 2.お好みの肉（魚介も可）、刻んだレタス、キュウリ、トマト、コーンの順に乗せる 3.仕上げにチーズを乗せ、半分に折りたたむ ■タコボウル（揚げ） 1.フラワートルティーヤ10インチ前後を熱した油（190℃±10）で揚げる 2.固まる前に網で押さえつけ、器を作る 3.十分に揚がったら、余分な油を切り冷ます ■ピザ 1.フラワートルティーヤ6インチを使用 2.ピザソース、スライストマト・ピーマン、チーズの順で乗せる 3.300℃で1分30秒～2分 4.加熱後、生ハムをトッピング
	備考 賞味期限：製造日より365日間（製造日含む） 保存方法：冷凍保存（-18℃以下） 調理法：解凍後そのままお召し上がり可 温め方：電子レンジ800wで10秒（1枚の場合）。フライパンで空焼きでも可 解凍目安：冷蔵庫で半日以上（常温解凍非推奨） *アレルギー物質：小麦、大豆、（本製品の製造ラインでは、乳を使用した製品も製造しています）

ご紹介商品リスト

Product 写真	調理例
2 おいしいフラワートルティーヤ  製造地：神奈川県 概要 3種類の小麦粉のブレンドによりトルティーヤが香ばしくなり添加物を最小限に減らし折り曲げても折れ目が付かずソフトな口あたりが特徴です。 特徴 見 た 目：薄い円形のパン 色：全体的に白色、焼き目はきつね色 に お い：小麦とマーガリンの香り 食 感：ソフト 味：全体的に小麦の味と甘味 特 徴 ①：水に戻すタイプと違い、解凍後生食可 特 徴 ②：ハラル認証済み工場で製造 特 徴 ③ 特 徴 ④ インチ（重量）/入り数 5"（21g）、6"（21g）、6.5"（25g）：12枚×36p＝432枚 8"（37g）、9"（45g）：12枚×24p＝288枚 10"（60g）：12枚×20p＝240枚 11"（62g）：12枚×18p＝216枚 12"（76g）：12枚×15p＝180枚	調理例 ■ラップサンド 1.フラワートルティーヤ10インチを用意する 2.レタス、ダイストマト、お好みの肉、サルサまたはマヨネーズの順でトッピング 3.春巻きのように巻く ■ケサディーヤ 1.フラワートルティーヤ8インチを用意する 2.生地反面にシュレッドチーズ、ダイストマトをトッピング 3.トルティーヤを半月状に折り畳み、熱したフライパンで焼き色が出るまで加熱 ■ブリトー 1.フラワートルティーヤ10インチ以上を用意する 2.調理済み具材と加熱したオニオンなどとシュレッドチーズをトッピング 3.春巻きのように巻く ■デザート 1.お好みのサイズのトルティーヤを用意する 2.フルーツソースをかけ、好みの果物をトッピング
	備考 賞味期限：製造日より365日間（製造日含む） 保存方法：冷凍保存（-18℃以下） 調理法：解凍後そのままお召し上がり可 温め方：電子レンジ800wで10秒（1枚の場合）。フライパンで空焼きでも可 解凍目安：冷蔵庫で半日以上（常温解凍非推奨） *アレルギー物質：小麦、大豆、（本製品の製造ラインでは、乳を使用した製品も製造しています）