

真空フライ製法

北海道フライド野菜

100%北海道産素材を使用しています

サクサク食感・簡単！かけるだけ！・アレルギーフリー・食塩不使用・グルテンフリー・化学調味料不使用

安全で安心



フライドポテト



フライドオニオン



フライドごぼう



フライドコーン

北海道大地の恵み

100%
HOKKAIDO



03-5689-2040 FAX: 03-5689-2044

詳しくは日本コロイド株式会社へ
〒113-0033

東京都文京区本郷1-28-24

<http://www.nippon-colloid.co.jp>

100%
北海道産

真空フライ製法とは

フライ工程を行う缶内を減圧することで、水分の沸点を下げ、低温で原材料をフライする製法です。
低温でフライすることで、香味、食感、色調に優れた、保存性のある製品に仕上がります。

いつもの料理へ
アクセント!

フライドポテト

—こんな料理に使えます—

スープ、サラダ、グラタン、ピザ、カレー

内容量-----7kg/箱、
700g×8袋/箱
350g×16袋/箱

〈使用原料〉
じゃがいも
(北海道)、
植物油脂

外装-----段ボールケース

賞味期限-----常温保管9カ月(未開封時)

辛くない!甘さ抜群!

フライドオニオン

—こんな料理に使えます—

カレー、サラダ、ステーキ、ラーメン、チャーハン

内容量-----6kg/箱、
500g×8袋/箱
250g×18袋/箱

〈使用原料〉
たまねぎ
(北海道)、
植物油脂

外装-----段ボールケース

賞味期限-----常温保管9カ月(未開封時)

自然な甘み

フライドコーン

—こんな料理に使えます—

グラノーラ、サラダ、ピザトースト、スープ

内容量-----7kg/箱、
700g×8袋/箱
350g×16袋/箱

〈使用原料〉
とうもろこし
(北海道)、
植物油脂、
麦芽糖

外装-----段ボールケース

賞味期限-----常温保管9カ月(未開封時)

食物繊維たっぷり!

フライドごぼう

—こんな料理に使えます—

サラダ、スープ、ピザ、パスタ、うどん

内容量-----3kg/箱、
250g×8袋/箱
120g×18袋/箱

〈使用原料〉
ごぼう
(北海道)、
植物油脂

外装-----段ボールケース

賞味期限-----常温保管9カ月(未開封時)

調理例



てまりおにぎり

コーンバター醤油
オニオンバター醤油
ごぼう塩昆布
じゃが塩昆布



バナラアイスにのせても

コーン以外の
3種類でも



フライドオニオンの卵焼き

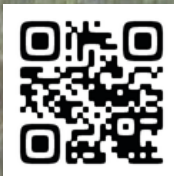


フライド野菜×チョコレート

日本コロイドのHPはこちら↓

販売者：日本コロイド株式会社

製造者：北海道ソラサンフーズ株式会社



住所：〒113-0033
東京都文京区本郷1-28-24

☎ 03-5689-2040

Fax.03-5689-2044