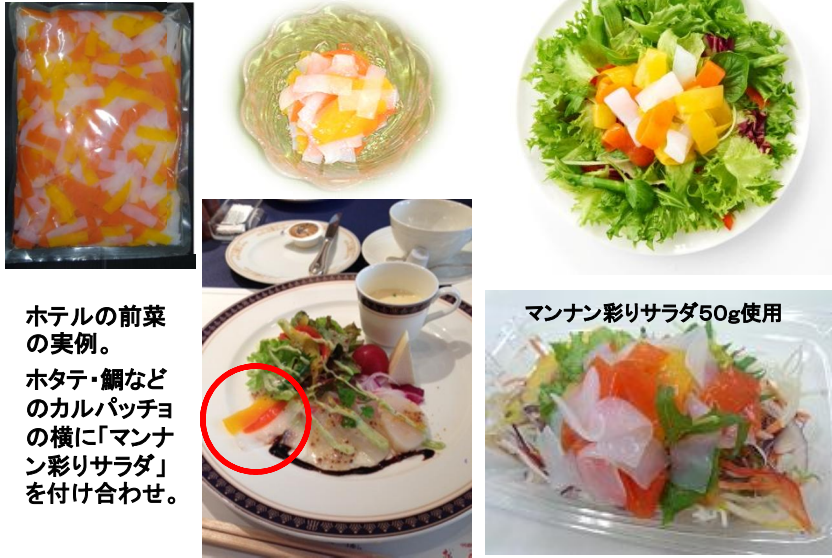


マンナンミールアイテム 使用例



新食材「マンナンミール®」はハイスキー食品独自の製法特許商品です。
 ①脱アルカリ技術により、下処理不要の美味しいこんにやくを製品化
 ②着色、調味技術により、多彩な色・味・旨みを実現
 ③物性を表現する技術により、様々な食感を表現

マンナン彩りサラダ 柑橘風味 使用例



ホテルの前菜の実例。
 ホタテ・鯛などのカルパッチョの横に「マンナン彩りサラダ」を付け合わせ。

マンナン彩りサラダ50g使用

マンナンキャビア、マンナンいくら 使用例



普段高くて使えない魚卵もこんにやくだから大盛りで♪

旨塩味の魚卵風粒こんにやく



JALファーストクラス機内食に採用実例あり！
 豆腐のトッピングとして色を表現

こんにやく軍艦寿司使用例



こんにやく軍艦ツナマヨのせ

甘辛しょうゆ味がついており、そのままご使用いただけます。こんにやくを軍艦に見立ててアレンジ放題！

料亭懐石料理の実例

スーパー惣菜実例

マンナン漬けまぐろ 使用例

まぐろの漬けのたれで味付けしたこんにやく



短冊タイプ・巻芯タイプをご用意。

「わさび」だけでお召し上がりください。

アボガドサラダ

生春巻き(イメージ)

マンナンヌードルの使用例

焼そば・お好み焼編



モダン焼き風にも！女性に人気メニュー！



パスタ編



お野菜たっぷりヘルシー



ラーメン編



冷麺やフォーまで麺を替えるだけ

スープ編



サラダ編・デリカ編



サラダに盛るだけで
ボリューム満点



【マンナンミールを使う利点】

水洗い不要！旨み付きでも他の味を邪魔しない！冷たい料理にはそのまま使用できる！
温めても変化なし！簡単に言うと「オペレーションが楽」

注目



最近ではマンナンヌードルと何かを合わせるだけで“お通し”として使われる事例が続々登場！