

マンナンミール業務用アイテム (調味済商品ですので水洗いの必要はありません)

No	画像	製品名	内容量/入数	賞味期限	商品特長	No	画像	製品名	内容量/入数	賞味期限	商品特長
1		価格改定 マンナンレバー短冊 63kcal/100g	 20枚 * 8袋	180日	牛レバ刺しを表現。醤油ベースの旨味を加えごま油で食べても水っぽくなりません。お好みでカットをかけて提供してください。	5		定番 マンナン 彩りサラダ 柑橘風味 27kcal/100g	 500g * 16袋	180日	柑橘系のかおりを持たせた商品。酸味の効いた味がドレッシングと合います。
2		価格改定 マンナンレバー薄切 63kcal/100g	 300g * 8袋	180日	牛レバ刺しを表現。醤油ベースの旨味を加えごま油で食べても水っぽくなりません。そのまま盛り付けて提供してください。	6		定番 マンナン ノードル 1kg (長さ約25cm) 30kcal/100g	 1kg * 8袋	180日	白だしベースの旨味を加えたコンニャク麺です。タレとの相性もよくサラダ麺等におすすめ。茹で伸びもありません。
3		寿しネタ こんにゃくの漬けまぐろ 短冊タイプ サイズ70mm×25mm×8mm 60kcal/100g	 20枚 * 8袋	180日	マグロのづけを表現した醤油味。何も言わずに提供し、お客様が驚かれることで料理人の遊び心をくすぐります。	7		定番 マンナン ノードル 500g (長さ約15cm) 30kcal/100g	 500g * 16袋	180日	白だしベースの旨味を加えたコンニャク麺です。タレとの相性もよくサラダ麺等におすすめ。茹で伸びもありません。
4		寿しネタ こんにゃく軍艦 醤油味 サイズ70mm×25mm×8mm 29kcal/100g	 20枚 * 8袋	180日	いなりのような甘い醤油味。シャリマシーンから出てくるシャリ玉(約20g)がそのまま使えます。	8		定番 マンナン ノードル 125g (長さ約25cm) 30kcal/100g	 125g * 50袋	180日	白だしベースの旨味を加えたコンニャク麺です。タレとの相性もよくサラダ麺等におすすめ。茹で伸びもありません。

マンナンミール個食アイテム (個食・使いきりタイプとしてご提案)

1		個食タイプ マンナン漬けまぐろ 40kcal/70g	希少糖入 70g * 20袋	180日	マグロのづけを表現した醤油味。わさびを付けてお召し上がりください。漬け丼にしても美味しいです。	4		魚卵 マンナン いくら 34kcal/100g	 100g * 15袋	180日	いくらやとびっこを表現した塩味。彩り、食感のアクセントとしてお使い頂けます。液切り不要の簡単調理。
2		個食タイプ マンナンスモークサーモン 30kcal/60g	希少糖入 60g * 20袋	180日	こんにゃく自体に旨みを付けており、スモーク臭も付けておりません。そのままでもよし、オリーブオイルと和えてもよし!	5		魚卵 マンナン キャビア 34kcal/100g	 100g * 15袋	180日	キャビアを表現した塩味。彩り、食感のアクセントとしてお使い頂けます。液切り不要。たっぷり使ってサブライズを!
3		個食タイプ マンナンレバー薄切 食べきり サイズ28mm×30mm×5mm 63kcal/100g	 50g * 25袋	180日	牛レバ刺しを表現。醤油ベースの旨味を加えごま油で食べても水っぽくなりません。そのまま盛り付けて提供してください。	<div style="border: 2px solid orange; padding: 10px;"> <p>6</p> <p></p> <p>新食材「マンナンミール®」はハイスキー食品工業独自の製法特許商品です。</p> <p>①脱アルカリ技術により、下処理不要の美味しいこんにゃくを製品化</p> <p>②着色、調味技術により、多彩な色・味・旨みを実現</p> <p>③物性を表現する技術により、様々な食感を表現</p> </div>					