

Oily Roast Garlic Mince

— オイリーローストガーリックミンズ —


{ 商品特徴 }

中国山東省で栽培・収穫したにんにくをスライスして熱風乾燥させ、油を塗ったバン上で、香ばしさが優しく広がるように、じっくりじっくり丁寧にローストしました。
肉・魚料理をはじめ、煮込み料理や炒め物、サラダドレッシング・ソース・たれ等々、味に深みを持たせたり、後味の余韻(底味)アップにおすすめの商品です。

 **Point ①** じっくりじっくり丁寧にロースト “香ばしさ” が優しく広がります

収穫したニンニクをスライスカットし、熱風で乾燥させ、パーム油を塗った低温のローストバン上で、ローストと味見(官能検査)を繰り返しながら、じっくりじっくり丁寧にローストしました。
ニンニク特有の「香り・辛味」は主張しすぎず、「香ばしさ」が優しく後味に広がるように仕上げております。
※乾燥品の色は、製造時の環境温度と湿度、原料の水分率などの変化により、違いがあります。



 **Point ②** 風味の強さが加減できる細かなミンズ状

風味の強さが調整できるよう、14メッシュをスルーする細かなミンズ状に仕上げました。素材に練り込んだり、スパイスやソースなどの味付け調味料の隠し味に加えるなど、味に深みを持たせたり、後味の余韻や底上げ素材としておすすめです。

{ 用途 }

- ◆ 塩、こしょうと混ぜ合わせ、肉や魚の下味付け・アクセント調味料に。
- ◆ ソース、スープ類、タレ、ドレッシングなどの後味の余韻や底味アップに。
- ◆ 素材に練り込んだり、和えたり、まぶしたり、素材への風味付けに。
- ◆ 煮込み料理や炒め料理、あえ物やサラダなどの味の深み・底味アップに。

名店シェフの
アレンジメニュー



セリイカのソテー



魚介パスタ



小エビのプロバンス風



地鶏の一夜干し



{ 商品仕様 }

品名：オイリーローストガーリックミンズ
原材料名：にんにく(中国産)99.7%、パーム油0.3%
原産国：中国産 アレルギー物質：無
内容量：10kg×1袋 / ケース ※内容量をご相談ください。
賞味期限：製造後 常温2年
保存方法：直射日光を避け、常温で保存(6月～10月は15℃以下で保存を推奨)
輸入者：株式会社 日本エルブ

栄養成分100g当たり(分析値)

エネルギー	378kcal
水分	3.3g
蛋白質	18.3g
脂質	0.9g
炭水化物	74.2g
灰分	3.3g
食塩相当量	0.09g