

New デリカ オマールソース



冷凍 1 kg × 10
商品番号：2234

原材料：オマールエビヘッド（カナダ）、野菜（玉葱、人参、セロリ、にんにく）、甘エビヘッド、トマトペースト、植物油脂、フィヨン（鯛頭、日本酒、根昆布だし、その他）、ルー（小麦粉、植物油脂）、ブランデー、小麦粉、チキンブイヨン、食塩、香辛料、（一部に小麦・えび・鶏肉を含む）



時間が経っても風味が残るので
テイクアウトにもぴったり！



▲オマールクリームパスタ

▶ パスタソースやキッシュ、米飯などに ◀

使用例

実際に・・・
こんなメニューに使われています。



▲鯛パエリア

デリカ 鯛出汁



冷凍 1 kg × 10
商品番号：2229

原材料：鯛頭（国産）、日本酒、根昆布だし、昆布、食塩



▶ 和・洋・中どれでも広がる豊富なアレンジ ◀

デリカ デミグラスソース



冷凍 1 kg × 10
商品番号：2231

原材料：野菜（玉葱、人参、セロリ）、牛肉、牛骨、トマトペースト、ワイン、小麦粉、豚脂、植物油脂、食塩、香辛料、（一部に小麦・牛肉・大豆を含む）



旨みと風味が力強い
パンチのあるソースです。



▲ハンバーグ

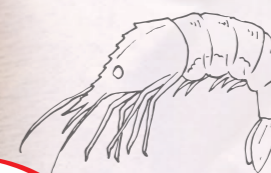
▶ その他、幅広いメニューにお使いいただけます ◀

Delica series

デリカシリーズ



デリカ 鯛出汁



New デリカ オマールソース



デリカ デミグラスソース



デリカ惣菜 4大弱点

経時変化による風味の低下

1 経時変化による風味の低下

2 経時変化による色味の劣化

3 離水による食感の劣化

4 持ち帰りによる形状の崩れ

経時変化による風味の低下

1

デリカシリーズ

KISCOFOODS CO.,LTD.

売り場やテイクアウト等で時間が経っても風味豊かな

を解決

Delica series lineup

デリカシリーズの POINT

経時変化に強い 和・洋・中で使える

Point 1. 持続力

素材を複合的に組み合わせることにより、時間が経っても味・風味が残る

香り 旨み

Point 2. パンチ力

特別な調理法を用いることで旨みのパワーを引き出しています

Point 3. 広がるアレンジ

一つのベースで様々なメニュー・料理ができる

デリカ 鯛出汁 なら・・・

- パスタ
- 鯛めし
- パエリア
- ラーメン
- スープ

Point 4. 自然な旨み

添加物や調味料に頼らない素材の自然な旨み
「調味料（アミノ酸等）不使用」

Additive Free

デリカ オマールソース



1. オムライス (オマールトマトソース)

【1人前】
デリカ オマールソース 18g
HCQ イタリアントマトソース 23g
ケチャップ 3g
塩 少々

Check

香ばしく加熱したオマール海老ヘッドをソースに溶かし込み、甘海老と鯛の旨み、野菜の甘さをギュッと閉じ込めた濃厚なオマールソース

オマール × 甘海老 × 鯛 × 昆布

複合的な旨み



デリカ 鯛出汁



2. 鯛めし

【4合分 4~8人前】
デリカ 鯛出汁 700g
水 300g
塩 2g
みりん 15g
薄口醤油 15g
濃口醤油 30g

Check

パリパリに焼くことで臭みを抑えた鯛頭をふんだんに使用した白濁タイプの“力強い鯛出汁”

鯛 × 昆布

カマ付き鯛頭 約1匹分使用 (1pc 当たり)

米 600g (4合)
- 付け合わせ -
鯛の身 200g
塩 適量
日本酒 適量
三つ葉、にんじん、錦糸卵、蓮根



デリカ デミグラスソース



3. デミグラスハンバーグ

【ソース 4人前】
デリカ デミグラスソース 270g
クッキングワイン (赤) 70g
ケチャップ 20g
濃口醤油 6g
八丁味噌 4g
バター 1g

Check

牛骨でとったブイヨンにこんがり焼いた牛肉と牛スジをすりつぶして溶かしこんだソース

牛骨 × 牛肉・牛スジ

相乗効果により味・風味を強化



目玉焼きをのせて
ロコモコ風にも！



商品情報は
こちら