



ハートフーズ21 (SN食品研究所)



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。
来年度はぜひお立ち寄りください。

11月8日は



い(1)い(1)歯(8)の日

11月8日は「いい歯の日」です。

日本歯科医師会が1993年(平成5年)に語呂合わせで11月8日の「1」「1」を「い」「い」に、「8」を「歯」と読み替えて、この日をいい歯の日と設定しました。



いわしには

- 脳の活性化に働くDHA、
- 血液をサラサラにするEPA
- カルシウムの吸収をサポートする
- ビタミンDなどの栄養が豊富に含まれています。



いわしのカリカリフライ
40尾×6袋×2合

米粉を使用し、アルゲンフリーのフライに仕上げました。
ジャガイモを粒状にした衣を使用しカリカリ食感にこだわった一品です。
凍ったまま170℃前後の油で約4分秒揚げてください。
プリフライにしておりますので、スチコンでの調理も可能です。

(目安 約200℃ 8分~10分)

保存方法：冷凍

賞味期限：製造日より1年

11月8日は



い(1)い(1)歯(8)の日

11月8日は「いい歯の日」です。

日本歯科医師会が1993年(平成5年)に語呂合わせで11月8日の「1」「1」を「い」「い」に「8」を「歯」と読み替え、この日をいい歯の日と設定しました。

80歳になっても20本以上の歯を!

8020運動



きびなごには

- ・ 脳の活性化に働くDHA、
- ・ 血液をサラサラにするEPA
- ・ カルシウムの吸収をサポートする
- ・ ビタミンDなどの栄養が豊富に
- ・ 含まれています。



きびなごのカリカリフライ 50尾×10袋×2合

丸ごと骨まで食べられるきびなごにじゃがいもを粒状にした衣をつけてプリフライにしました。

衣のカリカリとした食感で青魚を美味しく食べていただけます。

凍ったまま160℃前後の油で約3分30秒揚げてください。

保存方法：冷凍

賞味期限：製造日より1年

11月8日は



い(1)い(1)歯(8)の日

11月8日は「いい歯の日」です。

日本歯科医師会が1993年(平成5年)に語呂合わせで11月8日の「1」「1」を「い」「い」に「8」を「歯」と読み替え、この日をいい歯の日と設定しました。



ししゃもには

- 脳の活性化に働くDHA、
- 血液をサラサラにするEPA
- カルシウムの吸収をサポートする
- ビタミンDなどの栄養が豊富に
- 含まれています。



子持ちししゃものカリカリフライ 40尾×6袋×2合

骨まで食べられる子持ち(魚卵)のカラフトシシャモにじゃがいもを粒状にした衣をつけて、カリカリッとした食感が特徴のプリフライにしました。魚が苦手な子でも食べやすいスナック感覚に仕上げています。凍ったまま165℃前後の油で約3分30秒揚げてください。

保存方法 冷凍

賞味期限 1年

スチームコンベクション調理のご案内



コンビモード

温度 : 200℃
 時間 : 4分30秒
 加熱後 : 表(おもて)面 ○
 : 裏面 ×
 状態 : 表(おもて)面は、香ばしく
 加熱出来ても、裏面には水
 分が残り衣剥がれが生じる。

ホットエアー

温度 : 190℃
 時間 : 4分30秒
 加熱後 : 表(おもて)面 ○
 : 裏面 ○
 状態 : 表・裏共にカリッとした衣をキ
 ープ出来た。下に網を敷いたこ
 とで裏面の衣も安定している。

注意点

スチームコンベクションの機種、食材の並べ方等により加熱後の状態が左右されます。今回の焼成条件(温度・時間)は、食材は最小限度しか食材を並べておりません。実際の並べ方に近づけて事前の焼成テストが必要ですが、その食材は準備いたします。原料由来の水分が加熱後にゆっくりキビナゴから染み出し衣を湿らせる為、鉄板に網などを載せた上に製品を置く等々、最下段に極力ご配慮の上、調理をお願いいたします。

イワシのカリカリフライ スチームコンベクション調理テスト

1、 製品原体 凍結状態



調理前準備：加熱時に油脂分が製品表面から、にじみ出るのでアルミホイルを調理用鉄板に敷くと後片付けが容易になります。また、製品は加熱容器に密着させず、焼き網などを用意し、製品の表面と裏面に対し均一な加熱を行えるように、熱風が通る隙間を与えます。

2、 170℃×12分加熱（表面）



調理条件：調理モードをホットエアー（蒸気を発生させない）に設定し、乾燥した熱風で凍結状態の製品を調理します。調理に使用するコンベクションオーブンの大きさ・内部構造（ファンによる温度循環方式を有するか否か）や、一度に調理する量によっては庫内温度が急激に低下し10分以上調理時間を必要とする場合も想定されます。

3、 ” （裏面）



問題点：加熱時に原料由来の水分が多少ドリップの様に発生しますが、衣剥がれは確認できませんでした。しかし、コンベクションオーブンの加熱時に、衣のバター液が硬化した層が原料由来の水分を吸収し、ゴワゴワとした食感へと変化がありました。油調による加熱よりコンベクションオーブンの加熱は、衣が重く感じる結果になりました。

4、 裏面の状態（拡大）



纏め：フライヤーより加熱時間が長く掛かる事がマイナス要因ですが、脱油効果や熱風による衣をローストさせ香ばしい風味を製品に付与させる効果があります。食感に関しては油調より水分の蒸発が少ない分、フライ商品特有のライト感な歯ざわりが薄れますが、ジャガイモ衣の存在が際立っています。