

ケンミン

もちもち食感が大人気！

kenmin rice paper

ライスペーパー



生春巻きはもちろん、揚げても蒸しても使えます

特定原材料28品目不使用！  
アレルギー対応メニューにもご利用頂けます

ピザ生地やクレープの皮にも



巻きやすい  
四角形タイプ



ケンミン  
(タイ工場)  
自社製

アレルギー物質

なし

(特定原材料28品目不使用)



巻きやすくおいしい！  
ケンミンのライスペーパー

- 四角形で巻きやすい
- 分厚いので破れにくく失敗しづらい
- 食べ応えがあり、具材の味を引き立てる
- ケンミン自社製造で安心品質
- ツンとした発酵臭がしない



業務用ライスペーパー

内容量	500g/袋 (1袋約50枚入り)
サイズ	1枚 20cm×20cm (四角形)
原材料	タピオカでん粉、米、食塩
特徴	巻きやすい四角いタイプ、モチモチとした食感のライスペーパーです。でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。

ケンミン食品株式会社 TEL 045-504-7770

ご注文  
お問合せ

公益財団法人 千葉県学校給食会

〒261-0002 千葉県千葉市美浜区新港61番地 TEL 043-242-8621 FAX 043-247-4901

生春巻きの他、揚げ春巻き、蒸し春巻き、デザートにと様々なお料理でご利用頂けます。

## 揚げ春巻き

(チャージョー)

ライスペーパーで具材を巻いて揚げればカリッと美味しいアレルギー対応の揚げ春巻きが作れます。ベトナムでは「チャージョー」と呼ばれ、日常食として食べられており、クセが無く食べやすいのでベトナム料理の献立にもおススメです。



揚げ物



### ちょっぴりアレンジ キムマリ

韓国語でキムは「海苔」、マリは「巻く」を意味し、甘辛く炒めた韓国春雨を海苔で巻いて天ぷらにしたもの。韓国で人気の定番屋台メニューです。ライスペーパーを使えば簡単に作れます。



## 蒸し春巻き

ツルツルもちもち食感が美味しいライスペーパーは蒸すとモチモチ感がさらにアップ。美味しく野菜もしっかり食べられます。具材はエビや季節の野菜など色々アレンジしてどうぞ。



蒸し物



ピザ



デザート

レシピも色々ご用意しております※注のでぜひご覧ください。

レシピはこちら！



ケンミン食品レシピ 検索

ピザ生地に使ったりさつまいもの餡やフルーツを巻いてデザートに使ったりなどアレンジ自由自在です。特定原材料28品目不使用で食物アレルギーのあるお子様もないお子様も一緒に食べられるメニューが作れます。

※注)ケンミン食品のホームページには市販商品のレシピを掲載しておりますが千葉県学校給食会では業務用商品のみの取り扱いとなっております。中のライスペーパー自体は同じです。

ご注文  
お問合せ

公益財団法人千葉県学校給食会

〒261-0002 千葉県千葉市美浜区新港61番地 TEL 043-242-8621 FAX 043-247-4901