

お味噌汁・お吸い物・
スープにそのまま!

かんたん楽しく
椀だね

いつでも手間なく必要なだけ。

お味噌汁・お吸い物・スープにそのまま!
手早くささっと美味しい汁物が出来上がります。



わかめ 80g



厳選した原藻を、お椀の中で大きくなりすぎないサイズでカットし、程よい具材感を出しました。



小町麩 (圧縮) 80g



かさばるお麩を圧縮した小粒で扱いやすい小町麩です。お子様からお年寄りまで幅広くお楽しみいただけます。



ねぎ (斜切り) 40g



斜め切りしたねぎは、香りだけでなく食感もお楽しみいただけます。麺類のつゆなどにもお使いいただける便利食材です。



きざみあげ 60g



ポリウム感のある10ミリサイズにカットしました。油抜きが不要で、お湯で戻すとふっくらとした油揚げになります。



ほうれん草 30g



椀ものだけでなく彩り野菜として様々な料理にも、下ごしらえなしでお使いいただけます。

[販売店]

株式会社 ジーエスフード

本社・工場 / 〒578-0977 大阪府東大阪市鴻池徳庵町7番49号 TEL.06(6744)1551(代表) FAX.06(6746)1175
和歌山工場 / 〒649-6112 和歌山県紀の川市桃山町調月1758-11 TEL.0736(66)2551 FAX.0736(66)2695

札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、和歌山、福岡



いろいろな組合せで、汁ものメニューが広がります。



わかめ

相性の良い組み合わせ
豆腐・ねぎ・筍

お味噌汁
約300杯分

※一杯の使用量は目安です。



小町麩 (圧縮)

相性の良い組み合わせ
あさり・三つ葉・きのこ

お味噌汁
約300杯分

※一杯の使用量は目安です。



ねぎ (斜切り)

相性の良い組み合わせ
豆腐・きのこ・根野菜

お味噌汁
約70杯分

※一杯の使用量は目安です。



きざみあげ

相性の良い組み合わせ
ほうれん草・茄子・オクラ

お味噌汁
約60杯分

※一杯の使用量は目安です。



ほうれん草

相性の良い組み合わせ
あげ・根野菜

お味噌汁
約100杯分

※一杯の使用量は目安です。



いろいろなシーンで活躍します!

- ホテル朝食バイキングに!
- 病院給食、介護食に!
- 中食の商品に!
- 日替わりランチに!
- 軽やかさばらずアウトドアに!

ホームページ
<http://www.gsfood.co.jp/>



GS FOOD CO.,LTD.