

やみーず各種冷凍ゆばシリーズ



(やみーずの加工用ゆば)



しゃぶ湯葉はしゃぶしゃぶ用に開発した湯葉です。堅さもあり、鍋の汁を汚すことはありません。

袱紗ゆばは20cm×20cmのゆばで、生ゆばを冷凍した物です。各種の巻物や揚げ物に使えるゆばです。

他にも、40cm×40cmのサイズの平ゆばもあります。

加工用ゆばの簡単なレシピ

(一番安くて簡単にできるメニューです。)

湯葉のから揚げ

- ・加工用ゆばを解凍し、表面の水分をとり、低温(120度ぐらい)の油でじっくりと素揚げする
- ・十分に油を切り塩をまぶす(お通しに使えます。)

ネギトロの生湯葉まき

- ・溶かした加工用ゆばを広げ、ネギトロを薄くのばしその上に。あと短冊に切った山芋をのせて細くくると巻く。
- ・一口大に切りわさび醤油で食べる

生湯葉のおひたし

- ・豆乳に醤油(又はだししょうゆ)で薄味をつける
- ・小鉢に溶かした加工用湯葉をいれ1の豆乳をひたひたに入れ、ゆずの皮をのせる。(簡単な逸品で人気があります。)

このタイプで乾燥湯葉の冷凍は沢山ありますが、生引き上げゆばの冷凍タイプあまり市場に出回っていません。

商品のお問い合わせは・・・

やみーず ID 株式会社 ゆば彩々

<http://www.yummysid.co.jp>

E-mail info@yummysid.co.jp

担当 室橋まで