

商品リスト(開発品)

商品企画開発商店および販売会社
やみーずID株式会社

090-2836-6789(日本) +84-917047067 (ベトナム)

e-mail info@yummysid.co.jp

緊急連絡は ~~090-9150-1310~~ 又は ~~+84-9098867000~~(ベトナム)

商品名	冷凍サツマイモ (ベトナム産) 乱切りカット
規格	1kg × 10 / ケース
配合	
<div data-bbox="95 815 421 1039" style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block; text-align: center;"> <p>現場での作業の 省力化が計れる 商品です。</p> </div> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;">商品特徴</p>	<div data-bbox="1043 613 1442 815" style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block; text-align: center; background-color: #fff9c4;"> <p>糖度は15度前後 はあります。 粉質で甘い です!</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ●ダラット高原の化学肥料で痛めつけられていない土壌で、加工工場の契約農家によって生産されたさつまいもです。(勿論、ポジティブリストに対応しています) ●さつまいもは蒸したり、焼いたりすると糖度が3割増すという植物特性を活かして生産化。 ●熟知した加工方法で、さつまいもの熟度にこだわって生産しているので、商品が均一化しています。 ●さつまいもをカットして加熱してあり、あとは現場での味付けだけです。 調理時間の省力化が計れるとともに、現場で均一化したカットができない点が解消されています。 (作業現場の省力化を計った商品です。実際に火入れ作業をしてみると生は揚げ時間や蒸し時間などが倍以上かかります。) ●日本で作る紅東と違い、筋っぽくないのが特徴です。

【商品・調理例】



色が黄色くて、糖度の
高さがうかがえます。
本当に栗のように甘い
です。

上記のダラット高原のさつまいもは、
乾期の時期には15度前後の高い
糖度があります。
くりのようなホクホク感が特徴です。



●てんぷら用のスライスカットや
ダイスカットなども、別途作れます。

