

# 野菜のから揚げ 「ベジから」 のご提案



## ベジタブルから揚げ = 「ベジから」

菜の花、たけのこ、アスパラなど旬の野菜を使って  
おかずの定番「から揚げ」のご提案。  
季節の野菜を使うことで、売場で旬演出することができます。  
鶏のから揚げと並行して販売することで相乗効果も見込めます！

### オペレーション



① 食材に対して粉と水を  
15%量ずつ加え、良く  
混ぜ合わせます。



② フライヤー170℃で  
2～3分揚げます。



③ 盛り付けて完成！

野菜の種類によって揚げ時間は変わります。



### 商品紹介

#### 厨房王 ジュシーから揚げ



水に溶いてから揚げるだけで、香ばすかつとした食感で  
野菜たっぷりの揚げ物に、野菜やから揚げの旨み、  
ジュシーの旨みと相乗効果も期待できます。  
様々な用途に幅広くご利用いただけます。

●賞味 - 入数：2.1kg × 6入  
●賞味期間：製造年月日より6ヶ月  
●JAN：4904621016807