

海の恵みで彩るメニューに！スモークサーモン新発売！



ロイヤルシェフ スモークサーモンスライス(サーモントラウト)

冷凍 500g 入数12

商品コード:295333000



【商品のポイント】

- 色彩が鮮やかで日本人に好まれる身質の「サーモントラウト」を使用しています。
- スモークチップに、香りを感じる人気のサクラを使い、本格的に燻製しています。
- 国内工場ですっかりした管理のもと安心・安全をモットーに製造しています。
- 厚さ2.5mm-3.0mmにスライスし、約50枚前後入っています。

注意

- 当カタログの掲載価格および仕様はメーカーの都合により予告なく変更する場合がございます。
- 製品の色調等は撮影条件、印刷の関係で実際のものとは異なる場合もございます。
- 当カタログの掲載内容を許可なく転載、複製することを禁じます。
- 掲載事項、商品に関するご意見、ご質問等はお気軽にお問い合わせください。

商品の詳細は弊社営業までお問い合わせください。

スモークサーモンのアレンジメニュー！



スモークサーモンとベビーリーフのピザ

- ・RCHスモークサーモン 8枚
- ・Diano ナポリ風もちもちピザクラスト 1枚
- ・RCH ピザソースチューブ 60g
- ・RCH ミックスチーズ 20g
- ・Diano ピュアオリーブオイル 15cc
- ・お店のための パルメザンチーズ 適量
- ・ベビーリーフ 20g
- ・玉ねぎ(スライス) 1/4個
- ・ケツパー 適量

- ①ピザ生地にピザソースを敷き、ミックスチーズを散らして縁にオリーブオイルを塗る。
- ②スモークサーモン、玉ねぎ、ケツパーをのせ、220℃のオーブンで約8分焼く。
- ③焼き上がったピザにベビーリーフをのせ、パルメザンチーズを散らす。

スモークサーモンのクリームパスタ

- ・RCHスモークサーモン 6枚
- ・RCH 冷凍8秒スパゲッティ1.4mm 200g
- ・RCH パスタ用ソース ホワイトクリーム 140g
- ・Diano ピュアオリーブオイル 45cc
- ・RCH パセリ L缶 適量
- ・RCHホワイトペッパー 適量
- ・塩 適量
- ・玉ねぎ(スライス) 1/2個

- ①オリーブオイルを熱し、玉ねぎを入れる
- ②玉ねぎがしんなりしたら、ホワイトクリーム、茹であがったスパゲッティを入れよく絡める。
- ③塩、ホワイトペッパーで味を整える。
- ④お皿によそいスモークサーモンを盛り付け、パセリを散らす。



関連商品のご案内



<ディアノ>
ナポリ風もちもち
ピザクラスト
19cm 5枚
入数8

商品コード
700523000



<ロイヤルシェフ>
8秒スパゲッティ
1.4mm
200g 5個
入数4

商品コード
760063000



<ディアノ>
ピュア
オリーブオイル
1LPET
入数12

商品コード
713244000



<ロイヤルシェフ>
パスタ用ソース
ホワイトクリーム
140g
入数30

商品コード
640393000



<ロイヤルシェフ>
ミックスチーズMJ
1kg

入数10

商品コード
710226000