

# ワンランク上の味つけのご紹介

オリエンタル酵母の他の製品と組み合わせたワンランク上の味つけメニューをご紹介します！  
冷凍食品の幅を広げます！

## 冷解凍後もごぼうの風味が香る！



MYフリーズデリカマイルド 使用

### ごぼうとささみのマヨサラダ

おつまみやおかずにぴったりなごぼうとささみのマヨサラダです。  
少量の野菜パウダー「ベジファごぼう」を加えることで、  
冷解凍後も豊かなごぼうの風味が香り、ワンランク上のサラダに  
仕上がります。

#### 当社製品のご紹介

##### ベジファごぼう

国産ごぼうを100%使用したマイクロパウダーです。特殊な粉碎方法により粒子が非常に細かく素材とのなじみが良いので、製菓製パン、料理などさまざまな用途でご使用いただけます。



## MYフリーズデリカマイルドの味わいと「極旨プラス」の旨味が相性バツグン！

MYフリーズデリカマイルド 使用

### お好み焼き

生地に発酵調味料「極旨プラス」を添加したお好み焼きです。  
「極旨プラス」を加えることで生地に香ばしい旨味がプラスされて  
ワンランク上の味つけに。トッピングにMYフリーズデリカマイルド  
を線掛けするとよりおいしい見た目に仕上がり、MYフリーズデリカ  
マイルドの味わいと生地の旨味が相性バツグン！

#### 当社製品のご紹介

##### 「極旨プラス」

「極旨プラス」は、旨味を付与する発酵調味料です。旨味成分の一つであるアミノ酸を豊富に含んでいるため、添加するだけで味のベースアップが図れ、後にひく旨味を得られます！





#### MYフリーズデリカマイルド

【名 称】半固体状ドレッシング

【原材料名】食用植物油脂、糖類（水飴、砂糖）、醸造酢、粉末卵黄、乳清蛋白、食塩、卵黄、  
香辛料／加工澱粉、乳化剤、増粘多糖類、調味料（アミノ酸）

【アレルギー表示（府令7品目）】卵・乳成分

【保存方法】1～10℃ 【賞味期限】製造日起算 開封前120日

【内 容 量】10kg（5kg×2）ダンボール



#### MYフリーズデリカマルチ

【名 称】半固体状ドレッシング

【原材料名】食用植物油脂、糖類（水飴、砂糖）、醸造酢、粉末卵、食塩、乳清蛋白、香辛料  
／加工澱粉、乳化剤、増粘多糖類、調味料（アミノ酸）

【アレルギー表示（府令7品目）】卵・乳成分

【保存方法】1～10℃ 【賞味期限】製造日起算 開封前120日

【内 容 量】10kg（5kg×2）ダンボール

