



中はふんわり、外はカリッ！
西京味噌とバターの新しい調味料

|| 割烹バター ～西京味噌～

やさしい甘みの西京味噌とコク深いバターにパン粉を混ぜ込みました。食材に乗せてオーブン等で焼くとバターが溶け出し、中はふんわり外はカリッと食感に。肉や魚はもちろん、野菜とも相性が良いので様々な料理にお使いいただけます。

若い世代、増加するインバウンドなどに向けて、普段和食を食べ慣れていない方にも親しまれるような『新しい和食』をつくりたい思いから生まれた調味料です。いつもの和食の焼き物にバターのコクと新食感をプラスします。他にもアイデア次第で様々なメニュー開発が可能です。



幅広い汎用性で様々な料理に活用！魚介類・肉・野菜お好みの具材に合わせて！

割烹バター 西京味噌

- 商品番号：474045
- JANコード：4562361530122
- 原材料：バター、味噌、ドライパン粉、清酒、発酵調味料等
- 保存方法：冷凍
- 賞味期限：558日
- 規格：1本×12
- 商品サイズ：250g
- 使用シーン：焼き物調味料

GFC
GLOBAL FOOD CREATORS



魚介との相性抜群!西京味噌とバター の“最強”コンビ!



おすすめレシピ

魚介類の 西京味噌バター焼き

材料

- 帆立や牡蠣などの貝類又はお好みの魚…40g
- 割烹バター 西京味噌…10g
- 塩…少々

割烹バターの使用量目安

食材40gに対して10gを目安にします。



1 割烹バターを1cm幅にカット。
さらに半分にカットし10gにする。



2 魚、または貝類に軽く塩をふり、
割烹バターを乗せる。



3 オープンやトースター、焼き台
などで10~12分ほど焼く。



4 焼き上がり!
パン粉がカリッとした食感に。

アレンジ調理例



ステーキ



ホイル焼き



浜焼き



焼き物



バゲット

お問い合わせ



ジーエフシー株式会社

WEBカタログを
ダウンロード

