

博多い津み



ふくのオイル漬け「コンフ」

ふくのオイル漬け 「コンフ」

業務用商品



「コンフ」とは

「コンフ」とは、ふぐの身のオイル漬け。フランス料理の調理法「コンフィ」と「ふく」にちなんで名付けられた新商品です。弾力性のある食感と豊富なうまみはふぐの特徴。「コンフ」でふぐの魅力をより多くの方々に体験していただけます。そのままでもごはんやお酒のお供になりますが、和・洋・中と料理へのアレンジの幅が広く、特に野菜との相性が抜群で、素材の旨味を十分に引き出せます。

「ふぐ」は美容と健康の味方

ふぐに美肌効果や代謝促進効果が期待できるのは、ビタミンB2やナイアシンを含んでいるから。健康な肌・髪・爪をつくる助けとなります。また、高タンパク質で脂質が少ない、栄養価の高い食品でもあり、グルタミン酸・イノシン酸・タウリンは豊かな味わいの秘密です。

調理例



パスタ



ブルスケッタ



チャーハン



和え物

業務用ふくのオイル漬け「コンフ」

原 材 料：マフグ、サラダ油、ニンニク、食塩、タカノツメ、調味料(アミノ酸)
賞味期限：180日(要冷蔵)
内 容 量：330g
保存方法：要冷蔵(10℃以下)

大正十二年創業
博多ふく老舗料亭



お問い合わせ **092-291-0231**

株式会社イーエム
〒812-0018 福岡市博多区住吉2-20-14住吉橋たもと博腎会病院前
ホームページ <http://www.hakata-izumi.com/>