

天狗缶詰



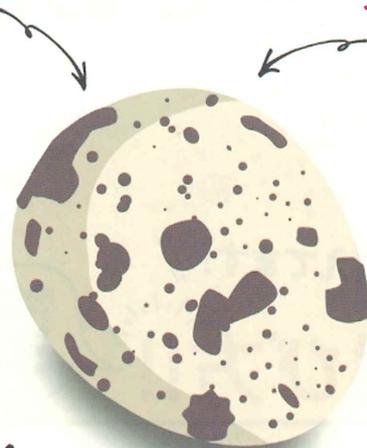
次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。
来年度はぜひお立ち寄りください。

\\ 小さな卵に大きなパワー \\

うずら卵のチカラ再発見!!

*
+ 知ればなるほど!!
うずら卵の栄養成分

中華丼の具材やフライで人気の「うずら卵」。登場回数は「鶏卵」よりも少ないですが、「うずら卵」「うずら卵水煮」を可食部100g当たりで比較すると「鶏卵」「鶏卵水煮」の含有量を上回る栄養素があるのをご存知ですか？2つの栄養素に注目してご紹介します。



* 不足しがちなミネラル
鉄分

生のうずら卵には鉄が可食部100g当たり3.1mg含まれており、生の鶏卵(1.5mg)と比較すると約2倍の含有量。またうずら卵水煮の場合も、可食部100g当たり2.8mg含まれており、鶏卵水煮(1.7mg)と比較すると約1.6倍含まれています。また動物性食品のうずら卵や鶏卵に含まれる鉄は、吸収率が高いヘム鉄が多いと言われています。

※日本食品標準成分表2020年版(八訂)うずら卵 全卵 生 / 水煮缶詰 および 鶏卵 全卵 生 / 全卵 水煮缶詰 参照

* ビタミンB群のひとつ
ビタミンB12

体内ではほとんど合成することが難しい栄養素ビタミン。うずら卵にはビタミンB12が多く含まれています。可食部100g当たりで比較すると、生のうずら卵には4.7μg含まれ、生の鶏卵(1.1μg)の約4倍です。うずら卵水煮の場合は3.3μg含まれ、鶏卵水煮(0.9μg)と比較すると約3.6倍含まれています。

※日本食品標準成分表2020年版(八訂)うずら卵 全卵 生 / 水煮缶詰 および 鶏卵 全卵 生 / 全卵 水煮缶詰 参照

なんだか可愛く見えてくる!?

メスごとに異なる卵の殻の模様

うずらの卵には、外敵から守るためのカモフラージュとして模様がついています。実はこの模様は、人間で例えると指紋のようなもの。卵を産むメスごとに異なり、同じ個体から産まれた卵は、似た模様になっていると言われています。殻がついた卵を見かけた際には、模様の違いに着目してみるのもオススメです。

うずら卵を手軽に使える!!
うずら卵の水煮

すぐに調理できる



そのままでも食べられる



メニューの印象を手軽にアップ



1個が平均約9g

夏場は約7g、冬場は約11gと産卵時期により変動します(国産の場合)



容量調節がしやすい!

アレンジがしやすい



和食・洋食・中華などのジャンルでも使える!

一口で卵の全てが味わえる



 天狗缶詰株式会社

【お問合せ先】

札幌営業所
TEL 011-832-0501

仙台営業所
TEL 022-224-7801

東京営業所
TEL 03-3766-2221

名古屋営業所
TEL 052-300-5557

大阪営業所
TEL 06-6533-2201

広島営業所
TEL 082-535-2400

福岡営業所
TEL 092-574-1141

国産

うまみ丸ごと

えのき



こだわりのえのき
国産うまみ丸ごとえのきは、
フレッシュ原料を
そのまま使用することで、
うまみを逃すことなく
閉じ込めました。



①

うまみが強く感じられるよう、
特殊な製法で作りました。

えのきの美味しさが十分に引き立つ製法で
作りました。具材としてはもちろん、
料理のベースやだしとしても活かせます。

②

加熱済みなので、
そのままお使いいただけます。

生のえのきを冷たい料理に使う場合、
下ゆでしたり、冷ます必要がありますが、
そのままお使いいただくことも可能です。

③

袋を開けて、
すぐにお使いいただけます。

カット済み、ほぐし済み、選別済みで、
生のえのきのように石づきのゴミも出ません。
余分な下処理なしで開けてすぐに調理可能です。

えのきのうまみが染み出る
えのきの酸辣湯



いつもの牛しぐれ煮に
アクセントでえのきをプラス



いか・明太子・えのきを混ぜるだけ
食感を楽しめるいか明太



液のとろみには
旨味や栄養素も含まれています



一緒にお使いいただく
ことをお勧めします



生原料 4~5cmカット
製品は約4cm

国産うまみ丸ごとえのき 650g

- 原材料 : えのきたけ (国産)
- 内容量 / 荷姿 : 650g/8袋
- 賞味期限 : 12カ月 (常温)
- JANコード : 4975242847217



動画を check !

「国産うまみ丸ごとえのき」が
食べたくなる動画はこちら →



天狗缶詰株式会社

【お問合せ先】

札幌営業所
TEL 011-832-0501

仙台営業所
TEL 022-224-7801

東京営業所
TEL 03-3766-2221

名古屋営業所
TEL 052-300-5557

大阪営業所
TEL 06-6533-2201

広島営業所
TEL 082-535-2400

福岡営業所
TEL 092-574-1141



国産うまみ丸ごとえのき レシピご紹介



鯛のえのき入り甘酢あんかけ

天狗缶詰のうまみ丸ごとえのきを使用したあんかけのレシピです。
今回は鯛にかけましたが、豆腐や卵料理にかけても美味しいです。

材料 (2人分)

鯛	2切れ
塩	少々

《甘酢あん》

A: 国産うまみ丸ごとえのき【天狗】	50g
A: 水	100ml
A: 酒	大さじ1
A: 醤油	大さじ1と1/2
A: 砂糖	小さじ1と1/2
A: 酢	小さじ1と1/2
A: 片栗粉	小さじ1と1/2
小ねぎ	適量

- 作り方 -

1. 鯛の両面に塩をして、10分おく。
2. 10分経ったら、鯛の水気をキッチンペーパーでふき取り、フライパンで焼く。
3. 甘酢あんを作る。
フライパンにAを入れて良く混ぜ合わせてから火にかけ、中火でとろみが出るまで絶えずかき混ぜる。
4. 鯛を皿に盛り、3.の甘酢あんをかけて小ねぎを散らす。

えのきたっぷり^{サンラータン}酸辣湯

天狗缶詰のうまみ丸ごとえのきを使用した、酸辣湯のレシピです。
豆板醤を控えめに、優しい辛さに仕上げました。

材料 (4人分)

たけのこ水煮 (千切り)【天狗】	80g
国産うまみ丸ごとえのき【天狗】	80g
きくらげ (乾燥)	1g
にんじん	80g
長ねぎ	60g
水	800ml
中華スープの素	大さじ1強
酒	大さじ2
醤油	大さじ1/2
A: 片栗粉	大さじ1
A: 水	大さじ2
卵	1個
B: 酢	大さじ3
B: 豆板醤 (※お好みで調整)	小さじ1/2
小ねぎ	適量

- 作り方 -

1. きくらげを水で戻して細切り、にんじんは細切り、長ねぎは小口切りにする。
2. 鍋に水、1.を入れて火にかけ、ひと煮立ちさせたら、たけのこ、うまみ丸ごとえのき、中華スープの素を加えて煮る。
3. 酒、醤油を加えてひと煮立ちさせたら、水溶き片栗粉 (A) を加えてとろみをつける。
4. 溶き卵を流し入れてひと混ぜしたら火を止め、(B)を入れる。お好みで塩 (分量外) を入れて味を調える。



特許製法

(特許 第7231955号)

うまみ丸ごと国産

なめこ



従来のなめこ缶詰・袋詰は、
下ゆでする際にうまみ成分の一部が
失われていきます。

こだわりのなめこ
うまみ丸ごと国産なめこは、
フレッシュ原料を
そのまま使用することで、
うまみを逃すことなく
閉じ込めました。



①

うまみが強く感じられるよう、
特殊な製法で作りました。

②

加熱済みなので、
そのままお使いいただけます。

③

強いぬめりが特徴です。

なめこの美味しさを活かすため、
さっと水洗いしたなめこを
袋に詰めて殺菌しました。

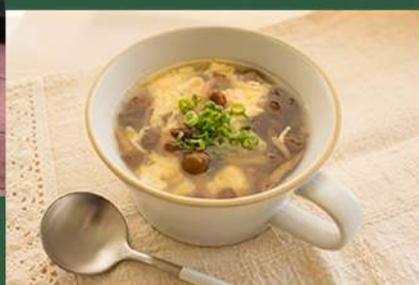
生のなめこを冷たい料理に使う場合、
下ゆでしたり、冷ます必要がありますが、
そのままお使いいただくことも可能です。

ぬめり部分にもなめこの
うまみが含まれているため、水洗いせず
全てお使いいただくことをおすすめします。

なめこのうまみを存分に
楽しめる茶わん蒸しに



なめこのとろみを活かした
あんかけ豆腐に



冷たいおろしそばに
そのまま使えるなめこを添えて



汁物
にも!

冷めてもとろみが
無くなりません。



定番の味噌汁に

なめこの卵スープに



うまみ丸ごと国産なめこ 1kg

- 原 材 料 : なめこ (国産)
- 内 容 量 / 荷 姿 : 1kg/8袋
- 賞 味 期 限 : 12カ月 (常温)
- JANコード : 4975242817401



動画を check !

「うまみ丸ごと国産なめこ」が
食べたくなる動画はこちら →



【お問い合わせ先】

天狗缶詰株式会社

札幌営業所
TEL 011-832-0501

仙台営業所
TEL 022-224-7801

東京営業所
TEL 03-3766-2221

名古屋営業所
TEL 052-300-5557

大阪営業所
TEL 06-6533-2201

広島営業所
TEL 082-535-2400

福岡営業所
TEL 092-574-1141



うまみ丸ごと国産なめこ レシピご紹介



うまみ丸ごと国産なめこのだし (山形郷土料理)

うまみ丸ごと国産なめこを使った山形のだし。
なめこのうまみとぬめりを活かしたレシピで、
調味料はめんつゆだけです。

材料 (作りやすい分量)

きゅうり	1本 (約 120g)
なす	1/2本 (約 80g)
うまみ丸ごと国産なめこ【天狗】	50g
生姜	10g
みょうが	1個
大葉	4枚
めんつゆ (2倍濃縮)	大さじ2

- 作り方 -

- きゅうりとなすは7~8mm角に切り、しょうが、みょうが、大葉はみじん切りにする。
- ポウルに1.を全て入れ、うまみ丸ごと国産なめこめんつゆを加えて混ぜ合わせる。
- しばらく置き、全体に味を馴染ませる。
白ごはんや豆腐にかけても美味しくお召し上がりいただけます。

うまみ丸ごと国産なめこの卵とじ

うまみ丸ごと国産なめこを使った、ふんわり卵とじです。
天狗缶詰のうまみ丸ごとなめこは洗わずに使用できるのがポイントです。

材料 (2~3人分)

うまみ丸ごと国産なめこ【天狗】	100g
だし汁	150ml
醤油	大さじ1
みりん	大さじ1
卵	2個
三つ葉 (トッピング)	お好みで

- 作り方 -

- 鍋にうまみ丸ごと国産なめこ、だし汁、醤油、みりんを入れて火にかけて、ひと煮立ちさせ弱火で煮る。(約2~3分程度)
- 溶き卵を加え、ひと煮立ちしたら、火を止める。
(※卵の固さはお好みで調整する。)
- 器に盛りつけ、お好みで刻んだ三つ葉を散らす。



特許製法

うまみ丸ごとマッシュルーム

天狗缶詰新製法の
こだわりマッシュルーム

無農薬で栽培した国産マッシュルームのみを使用

加圧加熱殺菌済み製品なので、常温での保存が可能

素材の味を活かす新製法採用

料理の幅が広がる、調味料無添加



新製法！フレッシュ原料をそのまま使用！

従来のマッシュルーム缶詰・袋詰はボイルされた原料を使用しているためうまみ成分が逃げてしまいますが、うまみ丸ごとマッシュルームはフレッシュ原料をそのまま使用することで、うまみを逃がすことなく閉じ込めました。



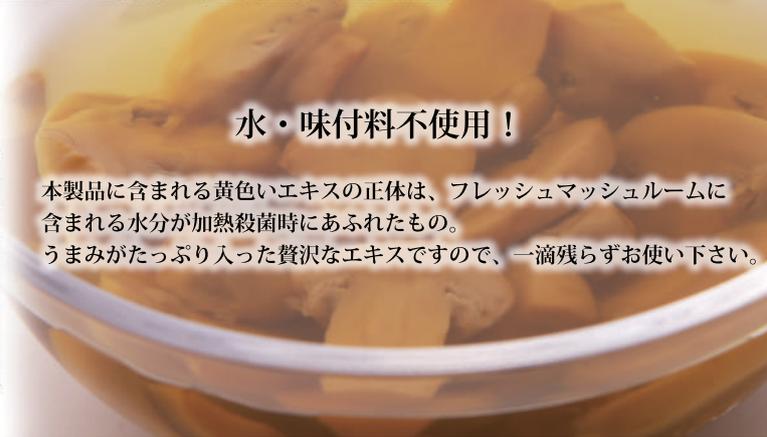
うまみ成分であるグルタミン酸は通常のマッシュルーム袋詰の270%(当社比)。袋を開ければマッシュルームの香りが食欲をそそります。

【マッシュルームの旨味成分比較】

	アスパラギン酸	スレオニン	セリン	アスパラギン	グルタミン酸	グルタミン	プロリン
マッシュルーム水煮(通常品)	10mg	2mg	3mg	3mg	10mg	-mg	1mg
うまみ丸ごとマッシュルーム	10mg	1.2mg	13mg	9mg	27mg	3mg	6mg
	グリシン	アラニン	バリン	シスチン	メチオニン	イソロイシン	ロイシン
マッシュルーム水煮(通常品)	2mg	5mg	2mg	-mg	-mg	1mg	2mg
うまみ丸ごとマッシュルーム	8mg	45mg	10mg	6mg	2mg	8mg	14mg
	チロシン	フィニルアラニン	ヒスチジン	リジン	トリプトファン	アルギニン	グアニル酸
マッシュルーム水煮(通常品)	2mg	2mg	2mg	3mg	-mg	-mg	1.1mg
うまみ丸ごとマッシュルーム	9mg	11mg	6mg	11mg	4mg	4mg	2.3mg

水・味付料不使用！

本製品に含まれる黄色いエキスの正体は、フレッシュマッシュルームに含まれる水分が加熱殺菌時にあふれたもの。うまみがたっぷり入った贅沢なエキスですので、一滴残らずお使い下さい。



うまみ丸ごとマッシュルームを使ってワンランク上の美味しさを



≫うまみ丸ごとマッシュルームのレシピ例は裏面をご覧ください。

うまみ丸ごとマッシュルーム ランダムスライス 1kg袋詰

- 規 格 : 固形量 500g
内容総量 1,000g
賞味期限 12ヶ月(常温保管)
- 原 材 料 : マッシュルーム(国産)、酸化防止剤(V.C)
- 原 産 地 : マッシュルーム(日本)
- JANコード : 4 975242 357556

アレルギー物質【特定原材料及び特定原材料に準ずるもの】：含まない

開封後は酸素に触れることによりマッシュルームが茶色に変色することがありますが、味や香り等の品質には問題ございません。液中に白い沈殿物が析出することがありますが、マッシュルームから溶出した成分(たんぱく質、多糖類)ですので、食されても問題ございません。

固形物100g当たり

栄養成分(七訂)	エネルギー	水分	タンパク質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	
	11kcal	93.9g	2.9g	0.3g	2.1g	0.8g	6mg	350mg	3mg	10mg	100mg	0.3mg	
亜鉛	銅	マンガン	レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	脂肪酸(飽和)	(一価不飽和)	(多価不飽和)	コレステロール	食物繊維総量	食塩相当量	
	0.4mg	0.32mg	0.04mg	0μg	0.06mg	0.29mg	0mg	0.03g	0g	0.10g	0mg	2.0g	0.02g



天狗缶詰株式会社

マッシュルーム 国産原料 食塩無添加 スライス



安心安全の国産原料

千葉県産の新鮮なマッシュルームを仕入れ、愛知県にある自社工場で製造しています

食塩無添加だから
お好みの味付けで様々な料理に

見た目にも映えるスライス規格。
料理の見栄えもグンとアップさせます



食塩無添加



マッシュルーム 食塩無添加 国産スライス 1kg袋詰

- 規 格 : 固形量 1,000g 内容総量 1,500g
賞味期限 18ヶ月(常温保管)
- 原 材 料 : マッシュルーム(国産)/酸化防止剤(V. C)、pH調整剤
- 原料原産地 : 日本(千葉県)
- JANコード : 4 975242 357402

■お問い合わせ先

札幌営業所/TEL(011)832-0501
 仙台営業所/TEL(022)224-7801
 東京営業所/TEL(03)3766-2221
 名古屋営業所/TEL(052)300-5557

大阪営業所/TEL(06)6533-2201
 広島営業所/TEL(082)535-2400
 福岡営業所/TEL(092)574-1141



天狗缶詰株式会社

優しい甘みとホクホクした食感が特徴の秋の味覚「栗」。
味や色のアクセントにかかせない栗を一年中いつでも、
手間なくご使用いただけます。

蒸し栗



国産原料

蒸し栗 国産 1/4カット 1kg袋詰

- 規 格：内容量 1,000g 荷姿(ケース)12袋入り
賞味期限 製造後24ヶ月
- JANコード：4 975242 237834
- 原 材 料：栗(国産)、砂糖、食塩/乳酸Ca、酸化防止剤(V.C)、
漂白剤(亜硫酸塩)

※アレルギー物質【特定原材料及び特定原材料に準ずるもの】：含まない

和菓子や洋菓子だけでなく、メイン料理や
惣菜メニューにも

栗
饅頭

Western confectionery
モンブラン
ロールケーキ

クリームパンネ

栗と鮭の
秋の味覚サラダ

秋の定番
栗ごはん