



ソミート調理用



レストラン、ホテルのシェフから現場で調理、味付けできるタイプのものが欲しいという声から誕生した調理用のソミートになります。ヴィーガン認証マークを取得している商品になります。無添加にこだわり昆布だしをきかせたほんのり旨味を感じさせる味付けに仕上げてありません。

商品名	ソミート調理用
企業名	株式会社染野屋
出荷可能時期	通年
賞味期限	364日
保存温度帯	冷凍
原材料及び添加物	大豆たん白食品 / アメリカ、中国、マレーシア、日本、有機醤油 / 日本、ビートグラニュー糖 / 日本、無添加こんぶだし / 日本、ブラックペッパー / インドネシア、食塩 / 日本、水 / 日本、米油 /
内容量	1000 g
サイズ	縦30cm 横24cm 高さ2cm
入数	10
最低納品単位	3ケース
認証・認定機関の許認可	ヴィーガン認証マーク、HACCP
輸出希望国又は地域	シンガポール、米国、香港、台湾
日本国内での販売価格	3,148円 税抜き
ご利用シーン	薄味なので焼き肉や野菜と一緒に炒めたり、現場レベルでお好みに味付けができます。利用方法は基本的に肉料理であればその代用として取り扱えます。