

# ウィークリーニュースレター9号 2021

## <株式会社豊吉はこんなこともできる～其3～>

関西で使われる「牛すじ」を冷凍食品で作りました。たこ焼きの元祖は「ラジオ焼き」ともいわれています。タコではなく牛すじを煮込んだものを当時は生地に入れて焼いていたそうです。関西で牛すじは馴染みのある部位です。牛すじの汎用性についてお伝えします。

## <さっそく焼きそばで作ってみました>



野菜と麺を塩コショウで炒めます



今回は粉末ソースで味付け



今回は兵庫県ではなじみのある「ぼっかけ焼きそば」を作ってみました。

牛すじを入れることで脂が旨味に変わりおいしく仕上がりました。冷凍なので必要な分だけ解凍してご利用いただけます。こんにゃくと青ネギをお店で加えてもらえれば『牛すじ煮込み』の完成です。おつまみとしてもご利用いただけます。



天ぷらの花と魚粉をふりかけ最後に牛すじを投入



完成♪



お酒を提供しているお店でもご利用いただける冷凍の商品です。

価格@1kg 2000円(税別)

元々この商品はあるお客様からの依頼で製造しました。味もよくサイズ感も汎用性があることに気づきお客様からの了承を得て拡販することになりました。**お好み焼き、焼きそば、おつまみ**、いろいろと使えると思います。メーカーで下処理して2時間煮込んで作っています。2時間分の手間暇をカットした冷凍食品です。

## <試作会を初開催します！>

今週、面白いフィリングを見つけました！「甘辛生姜焼きフィリング」「ピスタチオ DX」です。普段だと自社で試作して試食してここで紹介するかを決めるのですが、今回かなりトリッキーなフィリングなので皆さんと味を共有したいと思います。急ではありますが、3月10日(水)13:00～株式会社豊吉にて試作試食会を開催します！当日一緒に試食してみませんか？駐車場の数に限りがあるので、お越しになる方は事前にご連絡ください。



三ツ星キッチンカー養成所  
セミナー



キッチンカー開業セミナー



豊吉公式 Twitter



株式会社豊吉ホームページ

