

打ち粉いらず、卵いらず、手間いらず！

# THE TONKATSU

バターミックス  
— お肉ジューシータイプ —



保存に便利な  
チャック付き

1kg

アルミ蒸着パッケージで  
風味長持ち

# 日清独自技術 “かつ”バターミックス

## ハンドリング



打ち粉いらず、卵いらず!

ボウルに「バターミックス」200gと水500ccを入れ、なめらかになるまでよくかき混ぜ、下処理した材料に絡めます。



パン粉をまぶして手で押さえ、落ちつかせます。



170~180℃に熱した油で揚げます。



薄衣なのに、パン粉が素材によくつき、ジューシーに仕上がります。

## お肉ジューシー被膜製法

パン粉付けした後、肉の周りに強力な被膜を形成、肉汁を逃がしません!

**一般品**

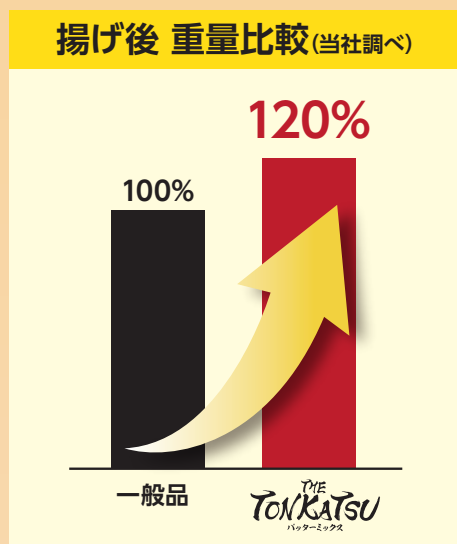
肉汁がバター層を通過しパン粉層に移行してしまいます。

- 肉汁流出により焦げやすい
- お肉がパサパサ ●旨味が流出

**THE TONKATSU**

肉の周りに「被膜」を形成肉汁を逃がしません。

- きれいな揚げ色 ●お肉がジューシー
- お肉の旨味キープ



## 製品情報

THE TONKATSU バターミックス お肉ジューシータイプ	
	1kg
荷姿	1kg×10
ケースサイズ(mm)	246×390×310
個包装サイズ(mm)	330×225×40
賞味期間	製造日より14ヶ月
ケース重量	11.0kg
マークコード	337610
JANコード	4902110337617
ITFコード	14902110337614

**THE TONKATSU**  
バターミックス

**動画配信中!**

## 株式会社 日清製粉ウェルナ

業務用営業部 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町 19-12 (03)5641-8115  
 東日本支店 東部営業所 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町 19-12 (03)5641-8115  
 西日本支店 中部営業所 〒461-0008 愛知県名古屋市中区武平町 5-1 名古屋栄ビル (052)972-8970  
 西日本支店 西部営業所 〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原 3-5-36 新大阪トラストタワー (06)6350-6005  
 西日本支店 九州営業所 〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前 3-19-5 博多石川ビル (092)472-4881

製品情報はコチラ

日清製粉ウェルナ業務用

