

- 採れたて筍を工場から直送！  
筍は鮮度が命。採れたての美味しさをお届けする為、釜揚げ後短時間のうちに皮付きのまま加工して出荷します。

たけのこご飯

- 余計な手を加えない  
採れたての美味しさを味わってもらいたいから、最低限度の処置しかいたしません。その為、通常なら取り除く付着した白い結晶もそのまんま。これは、アミノ酸成分(チロシン)が結晶化したもので、そのままご使用されても問題ありません。

- 簡単調理！  
本品は、アク抜き処理済みですので、皮を剥いてそのまま各種料理にご使用いただけます。香り、風味を活かした、若竹煮、焼き筍、天ぷらなどで、筍の美味しさをご堪能ください。



味わえない、特別な筍です。

一年のうち、たった数週間しか

風味・香味・柔らかさが断然違います。

のままお届けいたします。

高温スチームでアク抜きし、皮付き

この春採れたての筍を、短時間のうちに

旬の今だけ 特別な筍



若竹煮



焼き筍



春天丼・天ぷら

## 2017年度 皮付きボイル筍のご案内

- 商品名 : 国産ボイル筍(皮付き)  
 規格 : M-half(約250g)  
           L-half(約350g)  
 入り数 : 15本/ケース  
 原産地 : \*国内産(熊本県又は愛媛県)  
 賞味期限 : 製造後45日  
 管理温度帯 : 常温  
 発送ロット : 1回5ケース以上  
 販売期間 : \*4月上旬~下旬  
 製造工場 : (株)中温(愛媛県松山市)



本品は、採れたての筍の美味しさをお届けする為の企画であり、販売期間は、**筍の収穫期だけ**となります。天候、入荷状況により、毎年販売期間、産地は変わります。5月以降も筍は入荷しますが、成長し節が太くなり、食味食感が低下します。基本、4月上旬~下旬の3週間だけの取り扱いとなります。

### 皮付き筍の剥き方



### お奨めポイント

- 採れたての筍を、**高温スチーム**でアク抜きしてありますので、茹でた筍とは風味が、断然に違います。
- この時期だけの特別感、鮮度感の演出**の為、敢えて「皮付き」のまま商品化しました。
- 独自の加工製法で、**常温賞味45日**を実現しました。売り場での見切り口スを低下させます。



発注・商品についてのお問い合わせ  
 (株)エコライフコーポレーション  
 営業部 江田・田村

tel03-5805-8137 fax03-5805-8150