

# 外食様向け 「大根おろし」 チルド

## 「大根おろし」 ECD-300



「大根おろし」 ECD-300はご家庭などのすりがねでおろすのと同じような繊維が特徴の大根おろしです。繊維が長細くすりおろされておりますので、まとまりやすく保水性があります。例えば天つゆなどに入れた場合でも天ぷらに絡みやすい一般的な大根おろしです。

## 「大根おろし」 D-26



「大根おろし」 D-26は最もポピュラーな大根おろしです。すりおろされた繊維は比較的細かく均一です。粒子の粗いもののような自己主張はしませんが、どんなものにも添えやすい万能性があります。

## 「鬼おろし」 D-T



「鬼おろし」はゴツゴツした少し粗い大根おろしです。通常の大根おろしより大根を食べているという触感がありインパクトがあります。しかしそこは大根なのでメインの食材を決して邪魔することはなく「鬼おろし」だからこそメインの食材を引き立たせることができます。

## 「極粗鬼おろし」



「極粗鬼おろし」は最も粗い大根おろしです。粒子の中にはかなり大きいものも含まれることがあり「鬼おろし」では満足いただけない方にお勧めです。

## 荷姿

外食向けの大根おろしは通常1kg/Pになります。「大根おろし」はお客様に合わせて発砲スチロール箱や通いコンテナでお届けしています。大根おろしの袋に製造日などの印字は可能ですので詳しくはお問い合わせください。



### 消費期限

製造日含め4日 (D+3)

### 品質規格

一般生菌数  $1.0 \times 10^6$ 個/g以下

大腸菌 (Ecoli) 院生

### 製造工程

原料大根→洗浄→皮むき、トリミング→ブロー洗浄→殺菌→流水洗浄→すりおろし→計量、袋詰め→  
金属検出機→冷却→箱詰め、保管→出荷、納品

### 金属検出機

Fe2.0mm SUS4.0mm (大根おろし1kg/P)

株式会社中央フーズ

〒285-0844千葉県佐倉市上志津原3番地

TEL 043-489-1287 FAX 043-461-7678

