

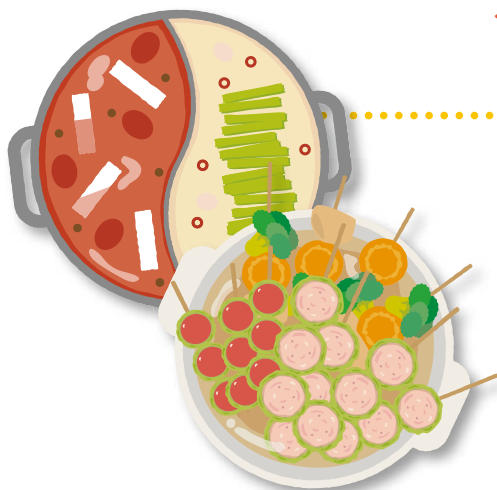


冬のおすすめ!



鍋スープ特集

2020年のトレンドは「みんなでこなべ」!従来のみんなで食べる楽しみを活かしつつ、個々で好きな出汁や薬味などで、自分好みにアレンジできるものが中心です。「小鍋=個鍋」でもあり、新しい生活様式に沿ったスタイルにも注目が集まりそうです。



ポイント ① 外食での提供

新しい生活様式に合わせながら、外食ならではのメニューに人気が集まりそうです。1人ずつでの提供はもちろんのこと、見た目の華やかさと食べやすさが魅力の「串鍋」や、鍋が真ん中で仕切られている「火鍋」などに注目が集まっています。

▶ **PROMARKETなら!**
人気のスープを数多く取り揃えております。
流行も定番もお任せください!

ポイント ② おうち鍋

テイクアウト需要の増加は、鍋業界にも浸透しています。実は新型ウィルスが流行する以前から、中食市場は伸長を続けていました。「自宅で簡単に本格鍋」をキーワードに、お店のできたての味を、自宅でも楽しみたい方が多い傾向にあるようです。

▶ **PROMARKETなら!**
テイクアウト商品にぴったりの各種容器を取り揃えております!



Check!

近年のブームとおさらい

- 2018年外食トレンド「しびれブーム」、2019年「生スパイス」と続きました。2020年は「しびれ」「辛さ」「香り」が進化すると予想されています。スパイスの存在が、さらに身近になるかもしれません。
- 消費量が年々増加しているチーズ。とろけるチーズが鍋のスープに溶け込むチーズ鍋は、病みつきになること間違いなしです。このブームは2020年も続くかも?
- 新型ウィルスの脅威が消えない中、発酵食品などの免疫力を強化する食品に注目が集まりそうです。鍋にも、免疫力アップが期待できる具材を取り入れてみてはいかがでしょうか?

**スズカ未来では、トレンドの鍋の素からテイクアウト容器、
関連食材まで、新メニュー開発を強力サポートします!**

お店の鍋のベースにいかがですか？

今年おすすめ!

鶏がらの旨味をベースにねりごまを加えて、豆板醤で程よい辛さに仕上げた、コク深い担々ごま鍋の素です。

担々ごま鍋の素

注文番号	X036736
メーカー名	エバラ
内容量	1L
希釈倍率	3~4倍希釈



今年おすすめ!

あさり、ほたて、いわし、オキアミ、鮭、かつおの旨味を効かせたコク深い味わいのキムチ鍋の素です。

キムチ鍋の素

注文番号	X036734
メーカー名	エバラ
内容量	1L
希釈倍率	3~5倍希釈



鶏と焼あごの旨味を合わせました。コクと旨味が共存した、味わい深く香り高い醤油仕立てのよせ鍋つゆです。

よせ鍋つゆ 醤油仕立て

注文番号	X036878
メーカー名	エバラ
内容量	1L
希釈倍率	11~13倍希釈



魚介と鶏がらの旨味を合わせ、隠し味に魚醤とにんにくの旨味を加えた、あっさり醤油味のもつ鍋の素です。

もつ鍋の素 醤油味

注文番号	X036737
メーカー名	エバラ
内容量	1L
希釈倍率	5~6倍希釈



醤油ベースに昆布・鰹の旨味を程よくブレンドしたすき焼のたれです。鍋調味料としてはもちろん、煮物などの和食メニューにも幅広くお使いいただけます。

すき焼のたれ

注文番号	X107482
メーカー名	エバラ
内容量	1L
希釈倍率	薄めずそのままご使用いただけます。



鶏とほたての旨味を合わせました。コクと旨味が共存した、味わい深くまろやかな塩仕立てのよせ鍋つゆです。

よせ鍋つゆ 塩仕立て

注文番号	X036879
メーカー名	エバラ
内容量	1L
希釈倍率	11~13倍希釈



地鶏ガラスープと昆布だしを使用し、ゆずの香りをほんのりきかせた、さっぱりとした味わいの塩味ベースのスープの素です。

ゆず塩スープの素

注文番号	X012723
メーカー名	ミツカン
内容量	1170g
希釈倍率	11倍希釈



焼きあごをベースに煮干しやむろあじ節、ホタテで味を整えた塩味ベースのスープの素です。焼きあごの香りと旨みが特長です。

焼きあご塩だし スープの素

注文番号	X018778
メーカー名	ミツカン
内容量	1160g
希釈倍率	11倍希釈



本醸造しょうゆベースに魚醤、地鶏がらだし、かつお、こんぶ、ほたてを加えた風味豊かなスープの素です。

地鶏寄せ鍋 スープの素

注文番号	X018760
メーカー名	ミツカン
内容量	1170g
希釈倍率	11倍希釈



鶏と昆布の旨味を合わせました。コクと旨味が共存した、味わい深く風味豊かな白湯仕立てのよせ鍋つゆです。

よせ鍋つゆ 鶏白湯仕立て

注文番号	X036881
メーカー名	エバラ
内容量	1L
希釈倍率	11~13倍希釈



鶏のがらをじっくり煮込んだ濃厚な旨みの白湯スープに『鶏油(チーユ)』を加え更に鶏の旨味と風味を豊かに仕上げました。

濃厚鶏白湯 スープの素

注文番号	X013439
メーカー名	ミツカン
内容量	1110g
希釈倍率	11倍希釈



豆乳に鶏だし昆布だしを合わせ、すりごまとねりごま、米みそを加えて仕上げた、まろやかでコクがあるスープの素です。

ごま豆乳スープの素

注文番号	X012724
メーカー名	ミツカン
内容量	1150g
希釈倍率	6倍希釈



畜肉系のだしをベースにコチュジャン、にんにくを使用し、ごま油で香り付けした韓国風チゲの素です。

韓国風 チゲ鍋の素

注文番号	X036735
メーカー名	エバラ
内容量	1L
希釈倍率	3~5倍希釈



味噌、唐辛子、にんにくをベースに、豚脂のコクで濃厚に仕上げた肉によく合うキムチチゲスープの素です。

キムチチゲ スープの素

注文番号	X018759
メーカー名	ミツカン
内容量	1270g
希釈倍率	8~10倍希釈



プロマーケット各店にてサンプルも準備させていただきます。
お気軽に従業員までお声掛けください。

●サービスに関するお問い合わせ先

SUZUKA

株式会社スズカ未来

<http://www.suzukamirai.jp>

- ものづくり館 〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7756番地5
- 関西支店 〒540-0021 大阪市中央区大手通3丁目1番2号9階
- 中部支店 〒491-0921 愛知県一宮市妙興寺1-5-4
- 伊勢支店 〒515-0507 三重県伊勢市村松町明野1381-2
- プロマーケット
- ・鈴鹿事業店 〒513-0823 三重県鈴鹿市道伯3-4-8
- ・四日市事業店 〒510-0057 三重県四日市市昌栄町5-5
- ・津事業店 〒514-0803 三重県津市柳山津興382-1
- ・上野事業店 〒518-0825 三重県伊賀市小田町711-1
- ・松阪事業店 〒515-0045 三重県松阪市駅部田町1043-3
- ・伊勢事業店 〒516-0062 三重県伊勢市浦口1-10-25
- ・志摩事業店 〒517-0501 三重県志摩市阿児町鶴方金谷2971

TEL. 0120-144-112
TEL. 0586-82-0070
TEL. 0596-37-1680

TEL. 0596-37-1680

担当印

