

厨房の作業効率を上げるリサイズコロッケ誕生

ツキ市通信

ホテルビュッフェから小売惣菜まで
35 グラムの飛騨牛コロッケ



おまかせ

サンジュー ゴ!

揚げ時間
4分30

約7cm

約10cm

90g

揚げ時間
4分

約6.5cm

約8.5cm

70g

揚げ時間
3分

約5.5cm

約6.5cm

35g

※測定温度について
卓上電気フライヤーにて油約8ℓ
温度180℃で揚げました。



つくり手&食べ手 双方にやさしい飛騨牛コロッケ

なんと「フードロスに関心がある」が、某ホテルの顧客を対象にした調査(2019)では80%を超えたようです。フードロスのみならず、“食”の分野では様々な課題や価値観の変化に直面しているといえるでしょう。高齢化や健康志向が進み食べる量も少なくなり質重視へ、一方厨房からは人手不足や働き方改革などで時短への要望をよく耳にします。そんな中、食品のリサイズは、これからの時代に適応する上で欠かせない手段といっても過言ではないのかもしれませんね。

衣は「サクッ」と、具は贅沢に詰まっているため、ミニサイズになってもビッフェで見栄えがします。このコロッケを7cm程度の小さな胚芽ロールにサンドすれば、ミニ飛騨牛コロッケバーガーの出来あがり! ホテルビッフェでのオリジナルバーガーづくりは新しい楽しみ方になるかもしれませんね。

また、お弁当箱へ包丁なしでそのまま入るサイズなのでスーパーをはじめとした惣菜売り場に並べても面白いかもしれません。忙しいお母さんの味方になること間違えなすぞ!

ヤマイチの「飛騨牛コロッケ」も、いよいよ35gを発売! 従来の70gと90gの「ジャンボ感」が満足度の高いコロッケに、「使い易さ」を追求した35gが加わりました。どなたでも食べやすいサイズであると同時に、上図のように揚げ時間の短縮、一度に揚げられる数量増加で廃棄率や作業効率の改善といきたいところです。



■胚芽ロール
Φ5.8-7.3mm

■飛騨牛コロッケ 35g

山一商事株式会社 営業部
〒506-0002 岐阜県高山市問屋町30番地88
0577-33-0111 (代表)
0577-57-8132 (特販部)

<http://www.yama-1.com>

山一商事株式会社

検索

ツキイチ通信バックナンバーDLページはコチラから▶

ツキイチ通信バックナンバーがホームページから
閲覧・ダウンロードできます!



編集・DTP
企画部

