

一 商品概要 —

【炒めておいしい絹厚揚げ】

■商 品 名:①炒めておいしい絹厚揚げ オイスターソース

②炒めておいしい絹厚揚げ アンチョビガーリックソース

■発 売 日:2025年9月11日

■賞味期限:20日間 ■参考価格:198円(税抜)

■販 売 先:関東甲信越・関西地区を中心としたスーパーマーケットなど

※アンチョビガーリックソースは東日本限定

① オイスターソース



コクのあるオイスターソースをベースに、ネギの旨 みも感じるとろみソースで、ご飯のおかずにぴった りの味わい。小松菜などの野菜をプラスするのもお すすめです。

② アンチョビガーリックソース



食欲そそるにんにくの風味とアンチョビの塩味の効いたアンチョビガーリックソースはご飯のおかずやお酒のおつまみにぴったりの味わい。ブロッコリーなどの野菜をプラスするのもおすすめです。

【たんぱく質のとれる とろり厚揚げグラタン】

■商 品 名:①たんぱく質のとれる とろり厚揚げグラタン トマトソース

②たんぱく質のとれる とろり厚揚げグラタン デミグラスソース

■発 売 日:2025年9月11日

■賞味期限: 15日間 ■参考価格:198円(税抜)

■販 売 先:関東甲信越を中心としたスーパーマーケットなど

1 トマトソース



絹厚揚げと相性抜群のトマト感たっぷりのグラタン ソースで、酸味と旨みの効いたボリューム感ある厚 揚げグラタンを楽しめます。

② デミグラスソース



旨みたっぷりのデミグラスグラタンソースで、とうふグラタンとは一味違う、濃厚でコクのある厚揚げグラタンを楽しめます。



【ひとり鍋】

■商 品 名:たんぱく質のとれる

肉厚油揚げ入り肉汁スンドゥブ

■発 売 日:2025年9月11日

■賞味期限:20日間

■参考価格:198円(税抜)

■販 売 先:関東甲信越・関西地区を中心とした

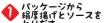
スーパーマーケットなど



ふんわりコクのあるおとうふと肉厚のきざみ揚げ が具材に入った肉系の旨みたっぷりのスンドゥブ です。

おすすめの食べ方 ―

『野菜と一緒に炒めておいしい絹厚揚げ』のおいしい召し上がり方



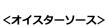






② フライパンで油大さじ1を熱し、
中火で6面に焼き目がつくまで
線厚揚げを炒める。
炒める。
炒める。
炒める。
炒める。
炒める。
炒める。
炒める。
りつえを全体に絡めながら
炒める。
炒める。
りかる。
りかる。











『たんぱく質のとれる とろり厚揚げグラタン』のおいしい召し上がり方













<トマトソース>



<デミグラスソース>



『たんぱく質のとれる 肉厚油揚げ入り肉汁スンドゥブ』のおいしい召し上がり方













相模屋公式ホームページでおすすめのアレンジメニューを紹介。

https://sagamiya-kk.co.jp/special_menu/

商品パッケージの裏面掲載の QR コードからアクセスできるようにしています。

