

— 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、ご飯のおかずにとぴったりの味わい。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

- 1 パッケージから絹厚揚げとソースをとりだす。
POINT 絹厚揚げは油抜き不要です。
 - 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絹厚揚げを炒める。
 - 3 お好みの野菜を入れ炒める。
 - 4 野菜がしんなりしたら、添付のソースを全体に絡めながら炒める。
 - 5 お皿に盛り付けてできあがり。
- <オイスターソース> おすすめトッピング：小松菜
- <アンチョビガーリックソース> おすすめトッピング：ミニトマト、ガーリックチップ、ブロッコリー

『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

- 1 添付の紙容器に絹厚揚げをあげる。
 - 2 ソースを絹厚揚げにかける。
POINT ソースは絹厚揚げの上にかける。
 - 3 ソースの上にチーズをかける。
チーズは付いておりません
 - 4 トースターに入れ8分程度加熱する。
※アルミホイルは不要。
電子レンジ調理もできます！
添付の紙容器に入れてラップをかけず、4分半（500W）加熱して完成。
 - 5 絹厚揚げとチーズとソースをよく絡ませてお召し上がりください。
- <トマトソース> おすすめトッピング：トマト、じゃがいも、ブロッコリー
- <デミグラスソース> おすすめトッピング：マッシュルーム、ブロッコリー、トマト

『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

- 1 豆乳とおとうふと油揚げを専用トレーに入れる。
- 2 添付の肉汁スンドゥブの素をかける。
POINT 肉汁スンドゥブの素はおとうふではなく豆乳にかけると美味しくいただけます。
- 3 ラップをかけずレンジで3分加熱してできあがり。
(500wの場合)
- 4 豆乳とスンドゥブの素をよく混ぜ、おとうふと油揚げをよく絡ませてどうぞ。
- 最後にスープを飲み干しましょう。
- トッピングをすれぽさらにおいしい召し上がりいただけます。
おすすめトッピング：生たまご（黄身）（温めたまごでも可）、青ネギ

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。

