

だしの恵み

だしの香りを活かし、より風味豊かな味に仕上げました

ユネスコ無形文化遺産に登録され世界から注目が高まっている
自然を尊ぶ日本人の伝統的な食文化「和食」、
そしてその土台となっている「だし」。

「だし」はうま味だけでなく風味や香りを加える料理の基本です。
私たちニチレイフレッシュはこの「だし」のうま味を活かした商品
「だしの恵み」シリーズを通じて世界の産地と皆さまをつなぎ
豊かな食生活を提供して参ります。





だしの恵み

えび唐揚げ



だしの香りを活かし
より風味豊かな味に仕上げました

※イメージ

こだわりのポイント

鰹と昆布の
天然素材から
抽出した自然な
だしの香り

えび特有の臭みを
“だし”で抑える

“だし”のうま味で
塩味ひかえめ

揚げるだけの
“時短食材”

海と大地と人をつなぐ
Nニチレイフレッシュ

豊富なメニューで様々な業態に対応可能

居酒屋



えび唐揚げと水菜のみぞれ和え



えび唐揚げのアンチョビガーリック炒め

弁当



エビチリ中華弁当



えびの手毬寿司

給食



えび唐揚げの卵とじ丼



えび唐揚げとチンゲン菜の
中華風クリームあんかけ

規格：500g×12/2合



産地
タイ産

内容量
500g 1パック

規格
40尾±2枚
1パック



※全ての画像はイメージです。



だしの恵み

いわし竜田揚げ



だしの香りを活かし
より風味豊かな味に仕上げました

※イメージ

こだわりのポイント

鰹と昆布の
天然素材から
抽出した自然な
だしの香り

魚特有の臭みを
“だし”で抑える

“だし”のうま味で
塩味ひかえめ

揚げるだけの
“時短食材”

海と大地と人をつなぐ
Nニチレイフレッシュ

豊富なメニューで様々な業態に対応可能

居酒屋



いわし竜田のトマトチーズ焼き



いわし竜田揚げのラタトゥイユ添え

弁当



いわしサンド



いわし揚げの握り寿司

給食



いわしのソースカツ丼風



いわし竜田のキノコ入りトマトソースがけ

規格：500g×12/2合



— 産地 —
国産(三陸産)

— 内容量 —
500g 1パック

— 規格 —
25枚±3枚
1パック



揚げるだけ!!

※全ての画像はイメージです。



だしの恵み

さば竜田揚げ



だしの香りを活かし
より風味豊かな味に仕上げました

※イメージ

こだわりのポイント

鰹と昆布の
天然素材から
抽出した自然な
だしの香り

魚特有の臭みを
“だし”で抑える

“だし”のうま味で
塩味ひかえめ

揚げるだけの
“時短食材”

海と大地と人をつなぐ
Nニチレイフレッシュ

豊富なメニューで様々な業態に対応可能

居酒屋



さば竜田の南蛮漬け



さば竜田揚げのセポテトサラダ

弁当



さば竜田揚げ弁当



さば揚げの笹寿司

給食



さば竜田の梅肉おろし添え



さば竜田と野菜の黒酢あん

規格：500g×12/2合



— 産地 —
国産(三陸産)

— 内容量 —
500g 1パック

— 規格 —
28枚±3枚
1パック



揚げるだけ!!

※全ての画像はイメージです。



だしの恵み

さんま竜田揚げ



だしの香りを活かし
より風味豊かな味に仕上げました

※イメージ

こだわりのポイント

鰹と昆布の
天然素材から
抽出した自然な
だしの香り

魚特有の臭みを
“だし”で抑える

“だし”のうま味で
塩味ひかえめ

揚げるだけの
“時短食材”

海と大地と人をつなぐ
Nニチレイフレッシュ

豊富なメニューで様々な業態に対応可能

居酒屋



さんま竜田のなめ茸おろし



さんま竜田揚げとジャガイモのテリーヌ仕立て
ヨーグルトソース添え

弁当



さんま照焼弁当



さんまの棒寿司

給食



さんまの蒲焼風丼



さんま竜田のカレー風味の野菜あんかけ

規格：500g×12/2合



— 産地 —
国産(三陸産)

— 内容量 —
500g 1パック

— 規格 —
25枚±3枚
1パック



揚げるだけ!!

※全ての画像はイメージです。