



# 大地皆恩



柔軟な発想で、お客様のニーズに応える製品を開発します。

## 創造

大地に還す。  
玉葱の外皮を再利用する、循環型農業の実現。

## 還元

日本を耕す。  
淡路島から、日本各地に広がる加工用原料農園。

## 感謝

技術を磨く。淡路農産の真骨頂。  
最新の設備で光る職人の技。

## 革新

日本販売者：SPIRAL (JAPAN) CO., LTD

住所： 1-351 Kagosuke Kawase Minami-Awaji, Hyogo Prefecture Post code : 656-0512

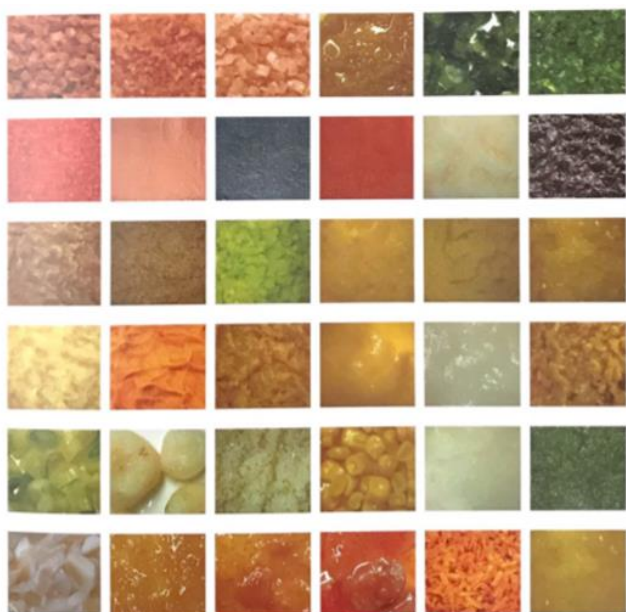
## 日本国産オニオンソテー：

日本国産たまねぎを 100%使用した濃厚な味と香り高いソテーです。各種スープ、ソース、カレー、ハンバーグ、日本の中華饅頭、餃子等多くの料理に使用されています。特にコクのある味わいは洋食の牛肉、豚肉、鶏肉等の料理との相性は抜群です。

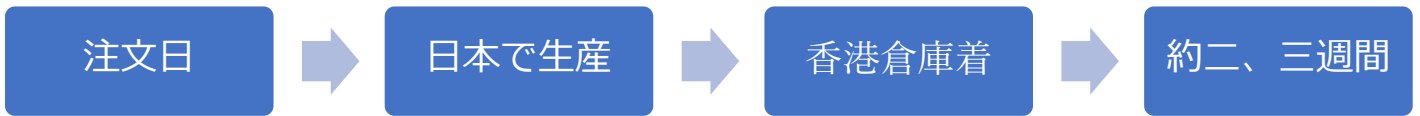
日本国産玉葱スープは贅沢な朝食を彩ります。フレンチ料理の名脇役として喜ばれること請け合いです。

日本国産の自然の恵みをたっぷり凝縮した甘みが強い玉ねぎです。

日本国産玉ねぎの特徴は、ソテー時の「全糖含有量」が多く、辛味を示す「ピルビン酸含量」が少ないことです。そんな日本国産玉ねぎの甘さと風味を引き出しました。



【ご注文からお届けまでの流れ】 (一箱/六パック)



70%重量まで炒めた国産玉ねぎで、生から炒める手間と人件費削減。



### 1、手間と人件費を大幅削減

開封後そのまま使用でき、生から炒めて冷ます手間と人件費を削減できます。

### 2、あめ色になるまでじっくり加熱



国産玉ねぎを 70%重量になるまでじっくり  
加熱し、玉ねぎの旨みとコクを引き出しました。

## ■日本国産の玉ねぎを使用した、おすすめ料理

- 1) コロッケ、2) ビーフシチュー、3) 肉とジャガイモ、4) バーベキューソース、5) 牛肉ボウル、6) ハンバーグ、  
7) ソフトメンチカツ、8) カレー、9) ドレッシング、10) 牛肉/豚肉/鶏肉 11) ピザ 12) その他



### 日本国産オニオンソテー:

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 名称    | オニオンソテー              |
| 原材料   | 玉ねぎ（国産）、豚脂 或いは 菜種油   |
| 内容量   | 1kg                  |
| 賞味期限  | ご注文商品に記載しております。      |
| 保存方法  | 直射日光をさけ、常温で保存してください。 |
| 日本販売者 | 株式会社スピラル             |
| 輸入業者  | 香港弘卓発展有限公司           |

※豚脂については、高度に精製されたものを使用しているため、アレルギーは残存しておりません

| 成分 Ingredient     | 規格基準値 (100g 当り) | In standard value (per 100 g) |
|-------------------|-----------------|-------------------------------|
| エネルギー Energy      | 145kcal         |                               |
| 水分 Moisture       | 72.2g           |                               |
| たんぱく質 Protein     | 1.9g            |                               |
| 脂質 Lipid          | .8.2g           |                               |
| 炭水化物 Carbohydrate | 16.9g           |                               |
| 灰分 Ash            | 0.8g            |                               |
| ナトリウム Sodium      | 4.0mg           |                               |

### 【保存方法と賞味期間】

製造日から暗所にて 730 日（未開封の場合）

賞味期間は製造日からの期間です。



常温保管可能(未開封時)ですので、  
傷みやロスの心配がありません。

### ※賞味期間に関する注意事項

#### 【注意事項】

※品質には問題ありませんが、肉の温度を上げないために、夏場などは冷暗所や冷蔵庫での保管をお願い致します。

※開封後は速やかにご使用ください。

## レトルトオニオンソテー

玉ねぎの甘味を最大限に引き出すよう加熱加工しております

| 商品名            | 産地 | 備考                |
|----------------|----|-------------------|
| オニオンソテー30 ダイス  | 国産 | 3.2mm 6.4mm       |
| オニオンソテー30 スライス | 国産 | 3mm               |
| オニオンソテー30 ペースト | 国産 |                   |
| オニオンソテー50 ダイス  | 国産 | 3.2mm 6.4mm 9.6mm |
| オニオンソテー50 スライス | 国産 | 3mm               |
| オニオンソテー50 ペースト | 国産 |                   |
| オニオンソテー70 ダイス  | 国産 | 3.2mm 6.4mm 9.6mm |
| オニオンソテー70 スライス | 国産 | 3mm               |
| オニオンソテー70 ペースト | 国産 |                   |
| オニオンソテー90 ダイス  | 国産 | 3.2mm 6.4mm 9.6mm |
| オニオンソテー90 スライス | 国産 | 3mm               |
| オニオンソテー90 ペースト | 国産 |                   |

## 商品リスト

|    |                        |    |                            |
|----|------------------------|----|----------------------------|
| 1  | 里芋皮むき                  | 26 | 淡路産玉ねぎみじん切り 250 g *20      |
| 2  | ジンジャーペースト 25 (10*2) 国産 | 27 | 淡路産玉ねぎみじん切り 300 g *20      |
| 3  | ジンジャーダイス 1.6 ミリ        | 28 | キャベツダイス 4.8 ミリ             |
| 4  | ジンジャーソテー90 ダイス 3.2 ミリ  | 29 | キャベツダイス 9 ミリ               |
| 5  | 白ねぎソテー3 ミリスライス         | 30 | キャベツカット 20 ミリ角             |
| 6  | 白いんげんペースト 25/2 (5*4)   | 31 | キャベツカット 3 ミリ角              |
| 7  | いんげん油炒め                | 32 | オニオンソテー50 ダイス 3.2 ミリ ノンオイル |
| 8  | パンプキンペースト 200/2        | 33 | オニオンソテー50 ダイス 6 ミリ ノンオイル   |
| 9  | トマトソテー70               | 34 | オニオンソテー50 ダイス 3.2 ミリ 淡路    |
| 10 | 枝豆ペースト 200             | 35 | オムレツの具 1*10                |
| 11 | ブラウンルー10*1             | 36 | 人参ダイス 15 ミリ                |
| 12 | ホワイトルー10*2             | 37 | 人参スライス 3-10-30             |
| 13 | デミソース ルー               | 38 | 人参ペースト 200#                |
| 14 | デミソース 具                | 39 | 人参ソテー1.6 ミリ ラード            |
| 15 | インドカレーソテー32%           | 40 | 野菜ミックスNo. 3                |
| 16 | インドカレー野菜炒め 40% (国産)    | 41 | 蕪のクリームスープ                  |
| 17 | ビーフカレー野菜炒め 10*2        | 42 | 蕪ダイス 9.6                   |
| 18 | レトルトカレー辛口 180 g        | 43 | 蕪ペースト #25                  |
| 19 | レトルトカレー甘口 180 g        | 44 | 大葉カット 4.5 ミリ               |
| 20 | フルーツカレーソース 3*6         | 45 | 淡路島玉ねぎのオニオンスープ 150 g *40   |
| 21 | 市販用ミートソース野菜炒め 10*2     | 46 | オニオンスープ顆粒 50 g             |
| 22 | 野菜ブロス濃縮 5*2            | 47 | オニオンスープ顆粒 (北海) 50 g        |
| 23 | ビシソワーズソースベース 5*4       | 48 | イチジクダイス                    |
| 24 | グラタンベース 10*1           | 49 | 鳴門オレンジジャム 1 k g            |
| 25 | 冷凍むき玉ねぎ 国産 5*2         | 50 | 鳴門オレンジマーマレード 285 g         |

お客様からのオーダーで作った商品の一部です

**SPIRAL CORPORATION LIMITED**

**Address: 351-1 Takekawase Kashu Minami-Awaji, Hyogo Prefecture Japan 656-0512**



**Hong Kong Contact Detail :**

**Add : Unit 605, 6/F, Nanyang Plaza, 57 Hung To Road, Kwun Tong, Hong Kong**

**homepage : [www.takudev.com.hk](http://www.takudev.com.hk) Tel : +852-3153-1400 / +852-9190-2819**