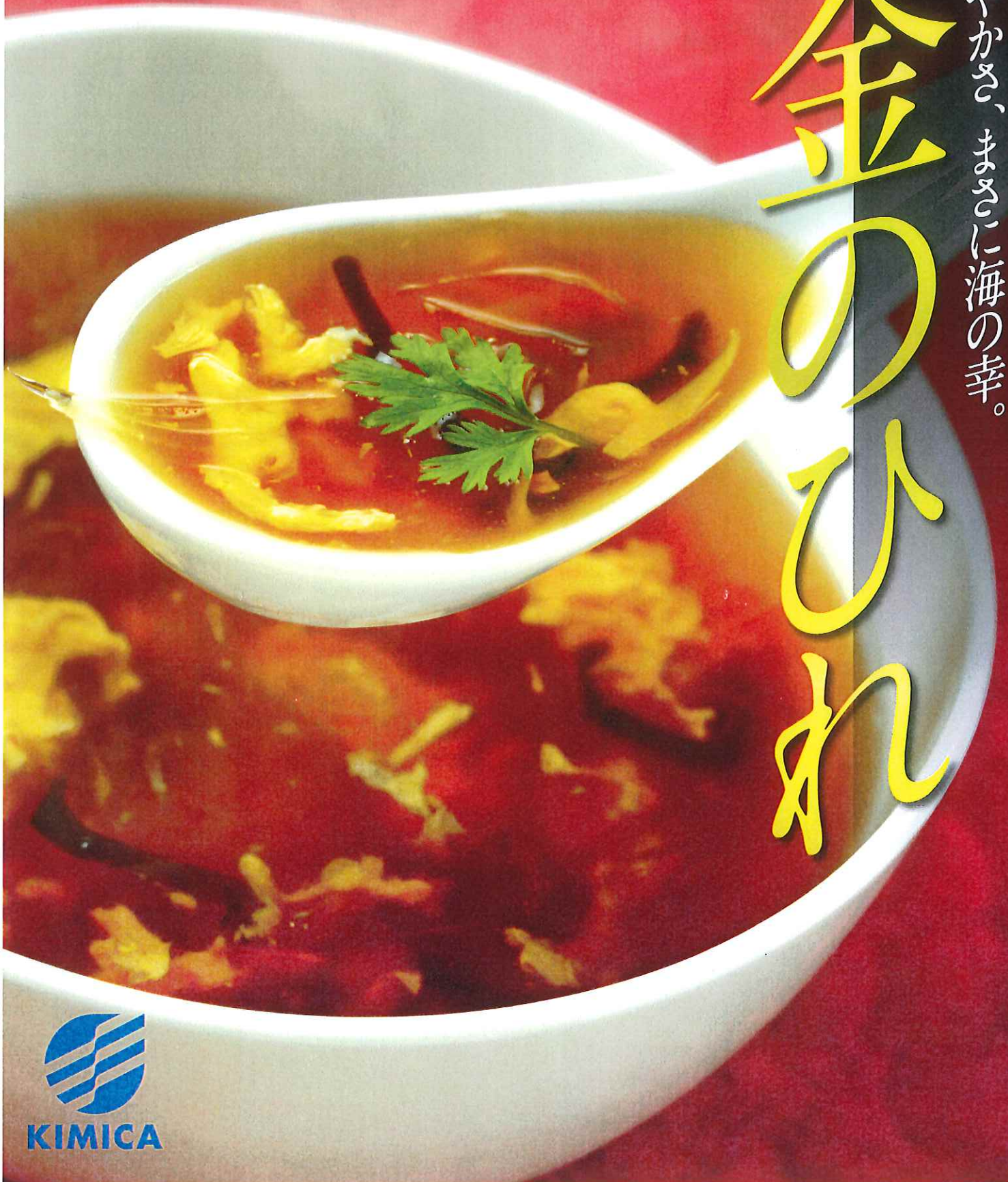


その食感、艶やかさ、まさに海の幸。

黄金のひれ



KIMICA

“黄金のひれ”を使って メニューに華やかさと、新しい価値を。

キミカの「黄金のひれ」は、安心の天然素材「アルギン酸」を応用した、
ふかひれ風加工食品です。

水戻しの手間もいらず、そのまま使えて簡単調理。ぷりぷりとした歯ざわりで
熱にも強く、さまざまなメニューにご利用いただけます。

「黄金のひれ」で、いつもの料理が豪華なメニューに生まれ変わります。



黄金 海鮮粥

干し貝柱のもどし汁を入れて粥を炊き、海老・イカ・帆立、「黄金のひれ」を加えてひと煮立ちするだけ。粥の上にその存在感を主張する黄金色の食材が、見た目や味わいをワンランク上に引き上げます。



ふかひれ風スープ

「黄金のひれ」をふんだんに使い、きくらげ・卵などを入れたヘルシースープです。高級メニューをリーズナブルな価格で提供できます。ふかひれ感覚が存分に味わえ、お客様の満足度もアップします。



特製 八宝菜

海老・鶏肉・キャベツ・赤ピーマン・きくらげ・絹さやなどの具材を使った、彩り豊かな八宝菜。「黄金のひれ」をたっぷり使うことで、豪華さだけでなくヘルシーにボリュームアップが可能です。



豪華山海 揚げ春巻き

シイタケ・タケノコ・三つ葉・キュウリを炒め、ほぐした蟹と「黄金のひれ」を加えて片栗粉で糊状にした中具を、春巻きの皮で包んで揚げるだけ。シコシコとした「黄金のひれ」をはじめ、さまざまな食感が楽しめます。



洋食や和食にも、自由自在!

白身魚のピカタ・黄金ソース

白身魚のピカタに、「黄金のひれ」入りのレモンソースをかければ、お料理が一段とグレードアップ。キラキラしたソースが、さわやかさと華やかさを演出します。



安心素材の 「黄金のひれ」。

「黄金のひれ」の原料は、海藻に含まれる食物繊維「アルギン酸」。コンブやワカメの主成分でもあるアルギン酸は、健康にもいい安心素材です。「黄金のひれ」は、アルギン酸のトップメーカー・キミカがお届けします。

そのまま使えるチルドタイプ、賞味期限の長い
冷凍タイプなど、各種取りそろえております。
詳しくは下記までお問い合わせ下さい。

株式会社 **キミカ**

<http://www.kimica.jp/>

本社

〒104-0028 東京都中央区八重洲2-4-1
Tel.03-3548-1941 Fax.03-3548-1942

千葉プラント

〒293-0001 千葉県富津市大堀1029
Tel.0439-87-1131 Fax.0439-87-3613

大阪営業所

〒532-0011 大阪市淀川区西中島3-23-16
Tel.06-6300-1310 Fax.06-6300-1306

アルヒナートス・チレ
(Alginatos Chile S.A.)

キミカアメリカ
(KIMICA America Inc.)

キミカヨーロッパ
(KIMICA Europe GmbH)