

# 取扱商品のご案内

商品の詳細につきましては  
ホームページをご覧ください  
<https://tfy.co.jp>



長ねぎ 2P 結束



青果トレー (菜味)



新戒ねぎ FG



業務用袋 (青ねぎ)



鍋ねぎ FG



加工品



## TFYの加工品

### ねぎパウダー

天候不良／異常気象によって生育不良／供給量減少がおき、野菜の価格高騰が続く昨今、弊社が取り扱う「ねぎ」も例外ではなく、ここ数年厳しい状況が続いております。

そんな状況に対し「生産量を増やす方法以外で出来ることは何かないか？」をねぎ専門業者として考えた結果、生まれたのがこの「ねぎパウダー」です。

あえて「ねぎの葉だけ」を使い低温でじっくり乾燥させることで、ねぎ特有の風味と色合いを実現しました。乾燥・粉砕によって長期保存が可能となり、粉体・液体問わず様々な食材と和わせやすくなっております。これまでには無かった、新たなねぎの代替品としてご検討いただければ幸いです。



## ねぎ屋が**本気**で造ったねぎ調味料 **POKENEKI**

「ねぎパウダー」をベースに造ったオリジナル商品(粉末調味料:スパイス)で、全部で5フレーバーをご用意しました。食材や気分に合わせてお楽しみください。



ねぎ塩コショウ味

香り付けにナツメグとカルダモンをブレンド。ペッパーのパンチの効いた辛さを抑えつつ風味ある味わいに仕上げました。お肉・お魚・野菜全般に合うフレーバーです。特に牛の赤身肉との相性は良いです。



ねぎ塩レモン味

レモン果汁をブレンド。レモンの酸味でサッパリと食べたい時には是非! 焼魚(白身)やシーフードミックスの味付け、オリーブオイル・おろしニンニクと混ぜてカルパッチョソースも作れます。牛/豚タンやグリルチキンとの相性はばっちりです。



ねぎ塩洋風味

チキンブイヨンにパセリや乾燥たまねぎなどをブレンド。旨味と風味を出しました。パスタやピラフの味付けでも活用していただけます。フライドポテトに振りかけて、シャカシャカポテトを楽しんでください。お好みの濃さにお湯で溶いてスープとしても楽しめます。



ねぎ塩中華風味

鶏がらとブレンド。唐辛子を一番多く使用し、ピリリとした味わいに仕上げました。お料理が一気に中華風に早変わりします。野菜炒め・炒飯の味付けや、焼きそばの下味でも活躍します。お惣菜で買ってきた唐揚げにまぶすと油淋鶏を彷彿とさせる味わいに。



ねぎ塩和風味

みそ粉末・ガーリックパウダーとブレンド。焼いた豚肉にさっと振りかけてお召し上がりください。また、白米との相性が良いので焼きおにぎり・卵かけご飯・納豆の味付けにもお勧めです。

2024年開催第15回調味料選手権「地域の味ベスト賞」受賞

