

さまざまな料理にアレンジ無限大  
使い勝手の良いソース用フレーク

業務用

「プレーンベースフレーク」  
「ホワイトソースフレーク」「デミグラスソースフレーク」  
2月27日 新発売



エスビー食品株式会社は、さまざまな料理にアレンジできるベーシックなソース用フレーク「プレーンベースフレーク1KG」「ホワイトソースフレーク1KG」「デミグラスソースフレーク1KG」を新発売します。

## ■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・出荷開始日 : 2023年2月27日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	形態	荷姿
プレーンベースフレーク 1KG	1kg	袋	12×1
ホワイトソースフレーク 1KG			
デミグラスソースフレーク 1KG			

## ■商品の特長

さまざまな料理にアレンジできるベーシックなフレークなので、加工、外食・中食、学校給食、病院・介護施設、セントラルキッチンなど、幅広い業態で活用いただけます。

### ・袋入りのフレークタイプ

店舗での少量調理からセントラルキッチンでの大量調理まで、柔軟な対応が可能で経済的です。袋入りなので、缶に比べて廃棄が簡単で保存に便利です。

### ・微生物規格値付き

適切なレベルでの殺菌基準の設定が可能で、セントラルキッチンや加工食品の工場用原料としても使いやすい設計です。

### ・食塩不使用（※プレーンベースフレークとホワイトソースフレーク）

好みの塩分に調節が可能です。

## 《プレーンベースフレーク》

小麦粉を油脂と炒めて、バターオイルで仕上げたベーシックなフレークです。カレーやクリームソース、トマトクリームなど、各種ソースのベース用として使用できます。また、牛乳にフレークを溶かしてひと煮立ちさせるだけで簡単にベシャメルソースを作ることも可能です。



<カレーに>



<クリームソースに>



<ガーリックを加えて  
「シュクメルリ」に>



<ローレルやセロリを加えて  
「香味シチュー」に>

## 《ホワイトソースフレーク》

香味野菜のおいしさと乳製品のコクが特徴のホワイトソースフレークです。クリームシチューやグラタン等に使用できます。



## 《デミグラスソースフレーク》

牛肉の旨味とワイン、香味野菜の香り立ちが特徴の味わい深いソースのフレークです。お湯に溶いて一煮立ちさせれば、デミグラスソースができます。ビーフシチュー、ハンバーグソース等に使用できます。



## ▼業務用商品 オンライン展示場サイト

業務用の商品やメニュー情報をご紹介します。<https://www.sbfoods.co.jp/exhibition/prouse/>



使い勝手が良く汎用性の高いソース用フレークの提案により  
多様な業態におけるメニューの特別感アップや高付加価値化のニーズに応えます。