

レストラン MURAの商品紹介と 美味しいお召し上がり方

レストラン MURAの商品は保存料不使用です。
解凍後はお早めにお召し上がりください。
美味しく食べるために冷蔵解凍をお願い致します。
賞味期限は冷凍保存での記載です。

スモークサーモン : サラダやマリネなどお料理に向いています。

80g入り



紅スモークサーモン : オニオンスライスと一緒にそのまま食べるのがオススメです。
脂肪分が少ないので、鮭の旨味が際立ち、後味もさっぱり！

80g入り

人気
NO.3

北海道産タコのガーリックマリネ

60g入り

人気
NO.1

ガーリックオイルと

醤油ベースのタレが決め手！

オニオンスライス・水菜などが合います。

ビール・白ワイン・日本酒には最高のお供に。

サラダのトッピングにもオススメです。

北海道庁「北のいぐれ」食品2020選定品



スモークサーモンのムース

120g入り

バゲットなどに付けてワインのお供に。

野菜スティックなどにもオススメです。

空気を抜き小分けに冷凍すると、

1度に食べきれなくても安心

再冷凍が可能です。

リピーター続出商品！



コンチャウダー

300g入り

具たくさん、のやさしいクリームスープ。

野菜の甘さがとうりと口を誘惑。

オニオンスープ

300g入り

玉ねぎの美味しさが凝縮したスープです。

パンとチーズを乗せて焼けば

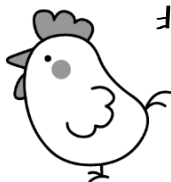
オニオングラタンにも！



スープ2種は解凍後湯煎で4分

《 2人前入り 》

チキンいも 200g入り



北海道産の鶏むね肉を

低温加熱したいもです。

パサつきがなく、おつまみやサラダ

サンドイッチによく合います。

解凍後、冷蔵にて7日間

キーマカレー

360g入り

野菜の旨味とクミンが効いた香り高い商品です。

辛めに仕上げてあり、大人のカレーです。

小麦粉を使わずに作りました。

2人前入り。

解凍後湯煎で4分



インバーケ

210g入り

人気
NO.2

レストランで一番人気を真空にしました。

180gのインバーケを

たっぷりソースをお召し上がりください。

解凍後湯煎で4~5分



ビーフシチュー

210g入り

道産牛バラ肉をトロトロに仕上げました。

濃厚なのにあっさり食べれる、

トロトロシチューです。

解凍後湯煎で4分



レストランMURA 小樽



有限会社フードサービス村
TEL & FAX : 0134-25-1188

北海道小樽市花園1-10-7
メール : mura.otaru@gmail.com

