

あなた自身
あなたの行動
そしてそのやり方に
誇りをもっているなら

みんなに
教えてあげよう

CLAVO FOOD
FACTORY

目次.

クラボの歴史 4



シーフード

イカチューブ クリーン 38
イカの輪切り 39
小イカの詰め物 40
かれのいファイル 41
舌平目のファイル 42
おひょうのファイル 43
おひょうのロースファイル 44
パタゴニアイカの切り身 45
イカ ホール IQF 46
ミニイカのから揚げ 47
フィッシュスティック 48
イカリングフリッター 49
我が家のイカリングフリッター 50
イカのフライ 51
イカのパン粉揚げ 52
フィッシュフリッター 53
小イカのリングフリッター 54
白身魚のはさみ揚げ 55
フィレオフィッシュサンド 56
イカのサイコロフリッター 57
タラのフリッター 58
タラのフライ 59
フィッシュボール 60
白身魚と鮭ボール 61
白身魚のフリッター 62
白身魚パン粉揚げ 63
えびのフリッター 64
えびのフリッター (尻尾なし) 65
車海老コーンフレーク揚げ 66

パエリアの具 67
冷凍パエリア 68
小イカのからあげ 69
イカバーグ 70



ミート

とり胸肉のフライ 74
チキンフィンガー 75
チキンクラウド 76
チキンナゲット 77
手羽先BBQロースト 78
鳥のチューリップ 79
ターキーフィンガー 80
鳥胸肉のホワイトソース包み揚げ 81
ハム、チーズとホワイトソースはさみ揚げ 82
豚ロースハムチーズはさみ揚げ 83
ハムチーズはさみ揚げ 84
ミニハムチーズのはさみ揚げ 85
ハムチーズロール揚げ 86
ミニハムチーズロール揚げ 87
牛肉のミラノ風カツレツ 88
骨付き鳥もも肉ロースト 89
ローストチキン ハーフ 90
ひな鳥のロースト 91
レモンチキン 92
放飼い鳥のロースト 93
スタッドチキン 94
チキンファヒータ 95
BBQスペアリブ 96
ミニチョリソー 97
ハンバーグ &
ミニハンバーグ 98
コーンフレークバーガー 99
ビーフミートボール 100
チキンミートボール 101



クロケッタとパイ

エッグクリームクロケッタ 104
極上クロケッタ 生ハム、タラ、チキン味 105
うちのクロケッタ 生ハム、タラ、チキン味 106
ミニクロケッタ 107
イペリコ生ハムのクロケッタ 108
コシードシチューのクロケッタ 109
極上ビーフシチューのクロケッタ 110
イカとイカ墨クロケッタ 111
チョリソーエッグクロケッタ 112
ほうれん草と生ハムのクロケッタ 113
ひとくちクロケッタ 114
極上生ハムクロケッタ ビッグ 115
ツナパイ 116
ミニ ツナパイ 117
ターキーパイ 118
クレオール風ミートパイ 119
パイシート 120
ティグレ
ムール貝のグラタン 121
オニオンリング 122
オニオンリング
ピアバター 123
ピキージョの詰め物 124
チョリソーロール 125
ムール貝のてんぷら 126
大車海老のてんぷら 127
イカリングのてんぷら 128



その他

スペイン風オムレツ 132
スペイン風オムレツ
炒めたまねぎ入り 133
プレーンオムレツ 134
ポルチーニ茸入り
きのこミックス 135
しいたけ 136
カット ポルチーニ茸 137
グリーンアスパラガス 138



チルド

クラボのチルド商品について 141



缶詰保存食品

フィデウア 144
サモラ風アロース 145
シーフードパエリア 146
ミックスパエリア 147
鶏肉のアロース 148
イカ墨のアロース 149
豚のほほ肉
赤ワイン煮込み 150
牛すね肉の煮込み 151
豚肉のロースト 152

ピリ辛手羽先煮込み 153
小イカの詰め物
イカ墨ソース和え 154
白インゲン豆のサラダ 155
白インゲン豆と
タラのシチュー 156
白インゲン豆と
モツのシチュー 157
白インゲン豆と
きのこのシチュー 158
白インゲン豆と
タコのシチュー 159



La Familia de Lola.

ローラの一家
ローラ家について 162

CLAVO FOOD FACTORY

DEFINITION

クラボの信念は家庭やレストランはもとより、人々の暮らしに役立ち、満足していただける冷凍、冷蔵、保存食品を作り出すことです。

創

1985年の創業時より、常に上質の製品を作り上げること追求してきました。

クラボというブランドは私たちのDNAに刻まれています。瞭然、清潔、謙虚であること。シンプルでありながら洗練されていること、それがクラボです。

クラボのトレードマークには我々の原点と理念が反映されています。絡みあうカラフルなりボンは強さと協働を。そして、それぞれのりボンの色はクラボが扱うバ

リエティー豊かな製品の数々と、多様性に満ちたクラボのスタッフを表しています。

クラボは創業以来30年にわたり、常に高品質の食品をお客様にお届けできるよう、努力と進化を続けてきました。



また新商品の開発はもとより、オリジナリティーあふれる商品の研究開発に取り組んできました。

それにより、多彩で上質なクラボの商品は市場における弊社の存在価値を不動のものとなりました。

ガリシア地方の CALDAS DE REIS (カルダス デ レイス) と、カステイヤー イ レオン地方の TORDESILLAS (トルデシージャス) の二つの工場を拠点にし、クラボグループの社員は現在総勢400人以上となりました。

クラボはただの食品製造会社ではありません。優れた品質と価値ある商品を創造する為、日々情熱を込めて努力する大家族なのです。

1985

カルダスデレイスにてクラボ創業



1994

トルデシージャス
第2工場スタート



1996

Dona Dona
ドナドナ
冷凍食品宅配サービスを開始



2009

市場の食肉製品消費拡大に合わせて
クラボミート*クラボカルニコの
ブランドを追加



2011

GPSとの協働を開始



2014

スーパー等小売販売向けのブランド
La familia de Lola
「ローラの家族」をスタート



FAMILY BUSINESS

...

創業30年を迎えたクラブにおいて、創業者たちは現在でも大活躍。今ではその2代目たちが入社。クラブに斬新なアイデアと爽やかな風を吹き込んでいます。クラブのパイオニア達は創業以来、製法の秘伝やコツをクラブのレシピに次々と刻んでいます。

たった7人からスタートしたクラブ。スタッフは少しずつ増え、今では大家族に。家族を大切にするクラブの思想はスタッフ一人一人に伝わり、それぞれのつながりをより深いものとしています。

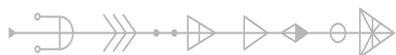
たった7人からのスタート。

少しずつスタッフが増え、今では大家族に。





PHILOSOPHY



新たなことに挑戦するのはクラボにとっては
日常茶飯事。他のやり方はできません。

挑

全てのことに一生懸命取り組むこと、チームワーク、社会と共に成長することに深い情熱を注ぐクラボ。

この情熱(パッション)と共に、クラボは日々成長しています。新たなことに挑戦するのはクラボにとって日常茶飯事。

これはクラボのDNAにすでに刻まれているといってもいいほどで、他のやり方はできません。

クラボ製品の品質の高さには強い誇りを持っています。高度な技術と高い生産性を保持するため、オペレーションの強化には特に力を入れています。

謙虚であること、情熱を持つこと、万能を追求すること。

スタッフ一人一人の存在価値が商品一つ一つに反映されていること、これらすべてがクラボの経営理念の土台となっています。



万能

謙虚

情熱

WE HAVE PASSION



AQUI,
CADA
PIEZA
ES

CLAVO FOOD
FACTORY

クラボは400人を超える大家族。特出すべきは、この家族がどんどん増えていることです。

弊社のスタッフはクラボの大切な財産。豊かな経験とノウハウをもった創業者達と、フレッシュなアイデアを持った若い世代が



400 PEOPLE

協働はクラボにとって大切なエッセンス。各スタッフがクラボの躍進に協力しています。

クラボが大事にしているのは
スタッフ一人一人

絶妙にコラボしています。
クラボのスタッフはクラボにとって欠かせない大切な財産。

スタッフの強固なチームワークがクラボを他社とは異なるものにします。全てのスタッフがクラボの躍進に協力しています。





GALICIA FACTORY

CALDAS DE REIS

1985年 CLAVO FOOD FACTORYはスペイン北西部ポンテベドラ県のカルダスデレイスに誕生。

海産物の加工に適した海に近い場所が選ばれました。

新鮮な海の産物が毎日届けられる漁港の近くにて、水揚げされたばかりの鮮魚の冷凍加工が始まったのです。

現在では300人の社員が、創業時には夢にも見なかつ

た、月600トン以上という膨大な量の製品加工を行っています。

32000平方メートル以上の大きさを持つ工場内には、8本の生産ラインが設置され、スタッフは3交代制で生産業務に取り組んでいます。

6機の急速トンネルフリーザー、4機のマルチヘッド計量機、ミキサー、フライヤ、スタッフアー、ラミネーター、

自動包装機、計量システムを配置。

また醗酵室と共に、特殊オープン、商品開発調理室、線量測定室、研究開発室、微生物研究室、品質検査部があり、それぞれの部門にて優秀な知識をもつスタッフが働いています。



1988年 サンマリノ（白身魚のハムチーズはさみ揚げ）製造スタート。
冷凍加工食品部門では新しい試み



1989年 えびのフリッター製造スタート。
市場にて新たなシェアを獲得



1990年 小イカの詰め物製造スタート
市場での存在を確固たるものに



毎月
600トン
以上を
生産



IFS Food V.6 認証済み工場





CASTILLA Y LEÓN FACTORY

VALLADOLID

1993年、カスティージャイレオン州のバヤドリード県トルデシージャスに、1万パレットを収納できる冷凍倉庫を建設。



1994年にスタートしたトルデシージャス工場は、主に小麦を原材料としたミニパイやパイ生地等の生産を開始。

小麦を原材料とした製品はどんどん変化を遂げ、単一品目のみの初期の生産から多種品目への生産に移行。現在では80品目以上の製品を生産中。生産量も徐々に増加し、上質な加工食品の生産とその発展を続けています。

25000平米以上の大きさを持つ工場内には100人以上のスタッフが働いています。

こちらの工場においては、2交代制が実施され、3本の生産ライン、3本の急速トンネルフリーザーと窒素トンネルフリーザーが配備されています。

3機のマルチヘッド計量機、ミキサー、フライヤー、スタッパー、ラミネーター、自動包装機、計量システムが設置されています。また独自の商品開発調理室、研開発室、品質検査室も兼ね備えています。



毎月400トン以上の製品を生産



IFS Food V.6 認証済



14.000.000 キロ

大量消費社会の台頭により、私達のライフスタイルと食は目まぐるしく変化しています。

クラボはこんな時代だからこそ、創業時より大切にしている伝統的な手作りのレシピと、最新の加工食品機械を取り入れた製法レシピをうまく取り合わせながら、上質な食品の製造加工を行っています。

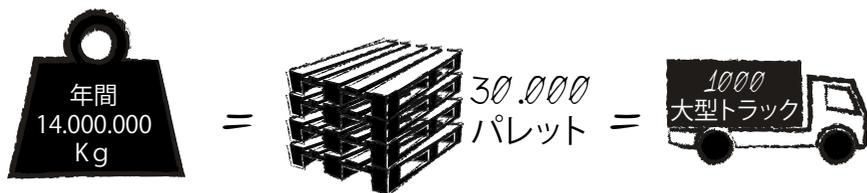
30年という年月を経て、クラボの生産力は確固としたものになりました。バラエティーに富んだ製造方法を取り入れ、魚介、食肉を原料とした加工食品はもちろん、ミニ

パイ、パイ生地等の冷凍食品の製造を行っています。

クリーンルームという、加工に適切な環境にて、真空パック保存を施すことで、チルド食品の生産も可能になりました。クラボの様々なコロケがこの代表です。

そしてオートクレーブ(高圧蒸気滅菌機)により、製品の低温滅菌が可能になりました。滅菌作業を行ったあとに、特殊な真空処理が施されます。

クラボの二つの自社工場にて
年間1万4000トンの製品が生産されています。





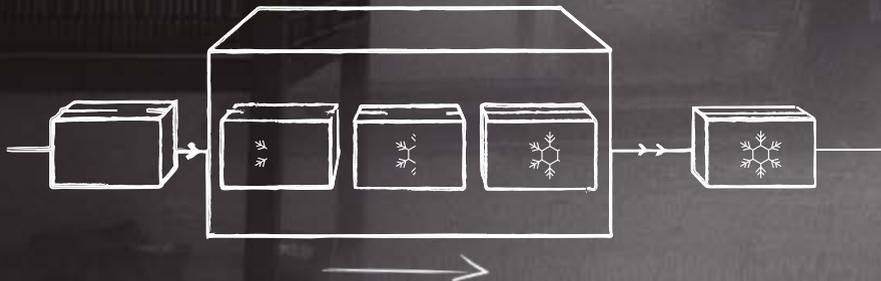
寒さの力



二つの工場を合わせて、47,000立方メートル以上の冷凍倉庫を所有

インライン トンネルフリーザー

- ・ 15分から60分まで
- ・ -40度から-80度まで



トルデシージャス工場には、4棟の冷凍倉庫があり、(35,000立方メートル以上)、約1万パレットが収納できます。カルダス デレイス工場には12,000立方メートルの冷凍倉庫を所有しており、こちらでは3500パレットを収納することができます。

冷凍のプロセス

製品は冷凍トンネルフリーザーにて急速冷凍されます。製品の種類により、冷凍時間は15分から1時間、冷凍温度は-40度から-80度までと異なります。この工程を経て、製品は完全に凍結され、高い感覚刺激特性を保ちながら、完璧な状態で保存されます。

魚

魚

1985年クラブは冷凍という冒険の旅を始めました。魚をさばぎ、冷凍加工する作業からスタート。魚介類への情熱はクラブの根幹となっています。

いまでは魚介類の冷凍食品加工会社としては、国内ではリーダー的存在。最高品質の原材料を扱うクラブの主要な卸業者は、創業時からの強いつながりを持つ海産物の卸業者です。

クラブは創業後、業務拡大事業として、より付加価値の高い製品を製造するようになりました。

弊社を一躍国内トップの冷凍食品メーカーに引き上げたのが、以下の3つの主力商品です。

イカの詰め物、サンマリノ（白身魚のハムチーズはさみ揚げ）そして一番人気のガンバルディーナ（車海老のフリッター）です。

海産物への深い情熱がクラブの根幹となっています。



おひょうのフィレ

おひょうのフィレ(骨皮なし)は揚げ物、焼き物などの料理にぴったりです。



お肉

現在では500トン以上の肉加工食品を製造

肉

2005年、クラボの研究開発部は市場の食肉消費拡大に伴い、食肉加工食品の商品開発販売をスタートしました。これはクラボにとっては大きなステップアップでした。

鳥の胸肉とホワイトソースの包み上げ、豚肉ロースのハムチーズはさみ揚げ、そしてとり胸肉のフライは、クラボのトレード・マーク商品になるほどに成長しました。



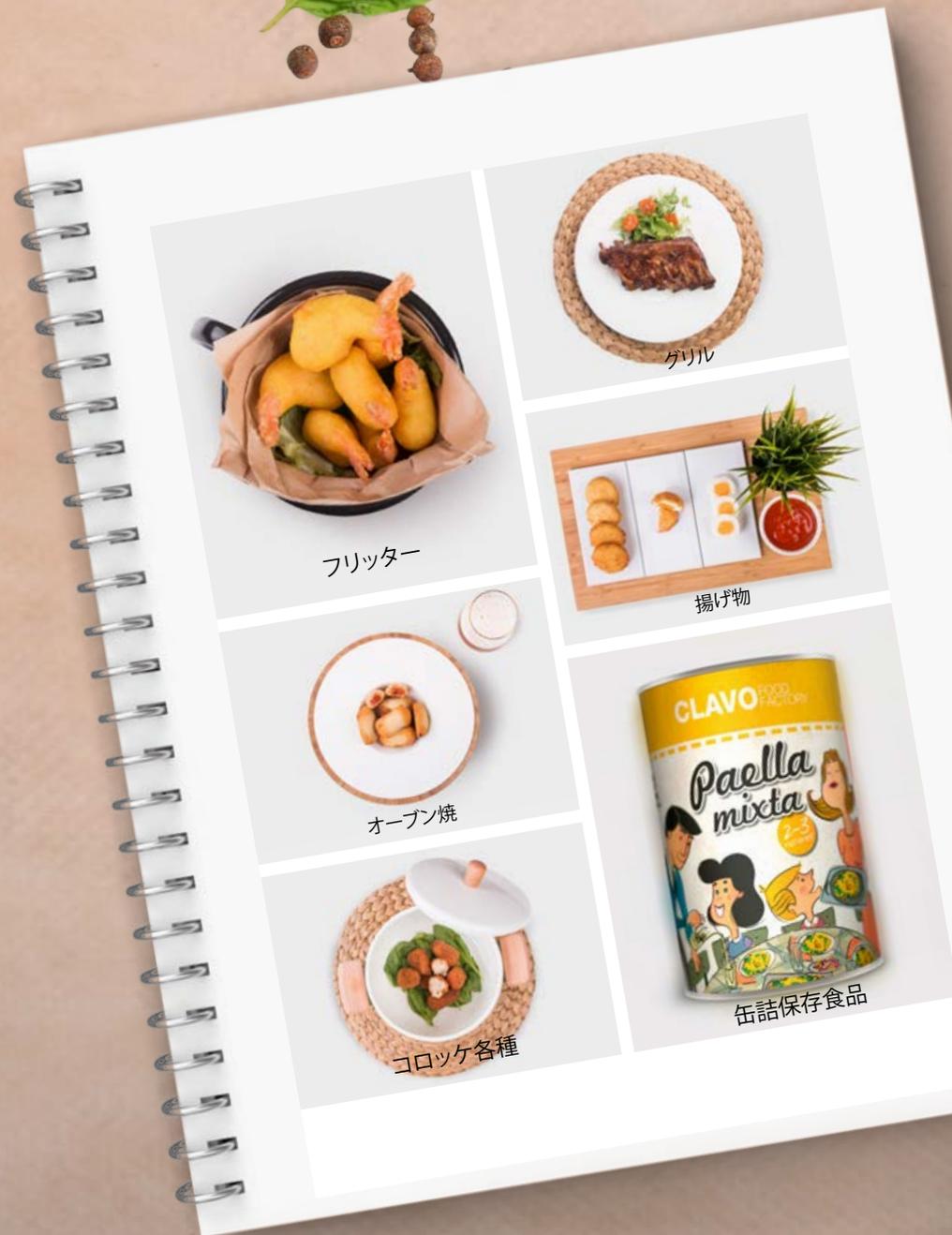
丁寧につくる

丁寧

クラボが所有する様々な製造機器により、多種多様な製品の生産が可能になりました。

フリッター、パン粉揚げ、パン生地、パイ生地、オーブン焼、グリル焼き、缶詰

また冷蔵食品も生産しています。クリーンルームという適切な環境にて真空パック保存を施します。





形状

クラボの強みは、冷凍、チルド、保存食品などを、様々な形にしてお届けできること。



1キロパック



500g. パック



プライベートブランド



個別包装(滅菌)



バラ凍結



冷蔵パック



缶詰保存食品

クラボが得意とするのはその万能性。CLAVO FOOD FACTORYは冷凍、チルド、そして缶詰保存食品など、バラエティに富んだ製品を随時製造中。





病院



レストラン&バル



斬新なアイデアと最高品質の食品を
クライアントの皆様にご提供します。

斬新

クラブは30年に渡って、HORECA（外食産業）に深く関わってきました。HORECAとはHOTels、REstaurants、CAteringの頭文字を合わせたもので、ヨーロッパ内でこの分野は急速に成長中です。

弊社の商品を扱う卸業者は創業時より現在まで1000種類以上の製品を市場に提供し、現在世界中の42,000以上のレストランにクラブの商品が届けられています。

研究開発部ではスペインの数ある著名なホテル料理学校で学んだスタッフが斬新で独創的なアイデアをクライアントの皆様にお届けしています。

クラブの製品をよりおいしく、完璧な状態で召し上がって頂く為に、ホテルやレストランのシェフの皆様々に調理の際のアドバイスや、あらゆる問題への解決方法、利点等をお伝えしています。

またエンドユーザーの皆様々に心からご満足していただけるよう、クラブの商品をご購入されているお客様一人一人に100%の力を注いでいます。

クラブの思想は個々の商品のみに反映されているのではなく、我々が提供するサービスに現れていると自負しています。

学校



ホテル



ケータリング

仕立て屋

クラブのオーダーメイド



オーダーメイドやっています。
もちろん秘密は必ず守ります。

オープン、グリル、オートクレーブ、フライヤー、急速トンネルフリーザーなどバラエティに富んだ製造機械を保持し、多くの生産

ラインを持つクラブにとって、特別なオーダーメイドの製品を作り上げることは、決して難しくはありません。

Whatever happens...



Your secret
is safe
with
us

CLAVO
Custom food factory

SUPERMARKETS

LA FAMILIA DE LOLA



家族を大切にする気持ちが
最高の隠し味。

家

クラボはスーパーや小売店向けの新しいブランドをスタートしました。

スペインのおばあちゃんの味を忠実に守りながら、丁寧に作り上げられたスペイン伝統家庭料理を皆さんご家庭でも気軽に味わっていただけるようになりました。

クラボの商品の多くはすでにスーパーの店頭で並んでいます。

しかし、LA FAMILIA DE LOLAというブランドをスタートしたことは、私たちクラボにとって、とても重要な意味を持つことなのです。

この新ブランドの確立を経て、私たちは家族の大切さとクラボの未来をもう一度見つめ直したいのです。

www.lafamiliadelola.com





DELIVERY

DONA DONA

クラブの冷凍保存食品を
各ご家庭へお届けするサービス
ドナドナです。



DonaDonaはクラブの上質な冷凍保存食品を無料でお客様のご自宅まで宅配するサービスです。

国内工場で作られた100パーセントクラブ産の商品をお届けするデリバリーブランドDonaDona。バラエティー豊かな商品の数々をお客様に直接お届けします。

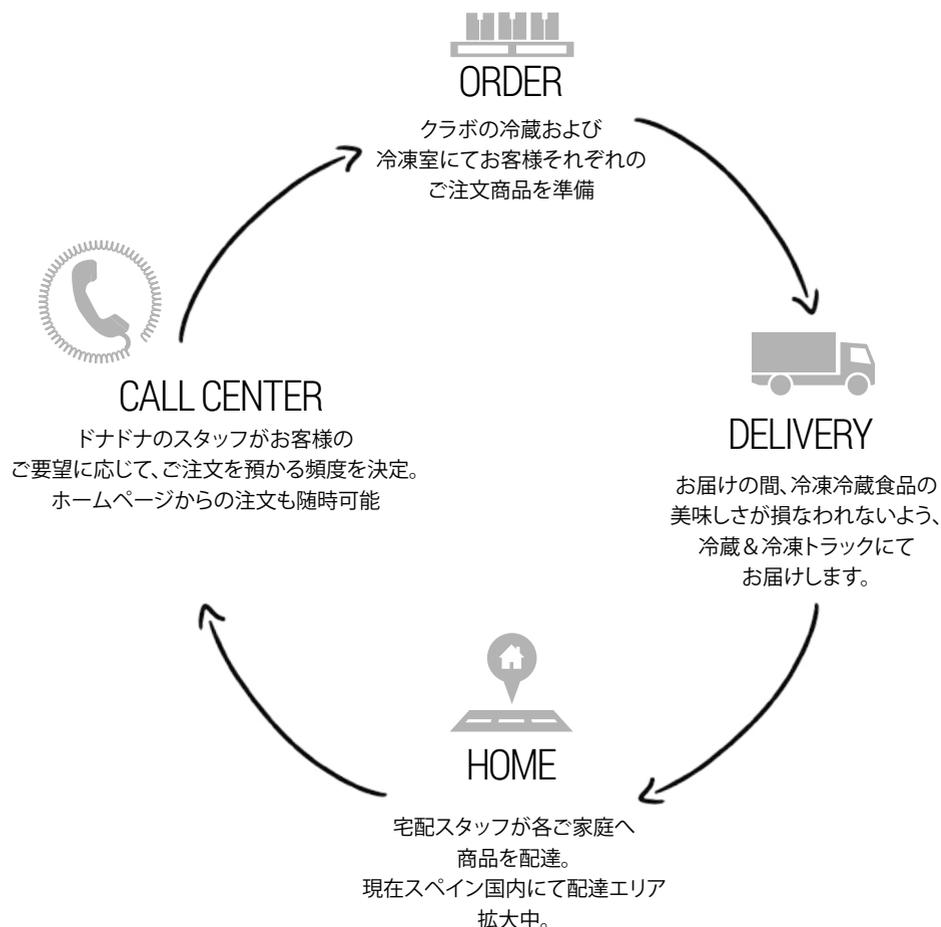
研究開発部のスタッフが調理室で多くの製品の試作を重ねている間に、この美味しさを是非多くの家庭に届けたいというアイデアが生まれ、このデリバリーサービスへとつながりました。

コールセンター&ホームページ
DonaDonaのコールセンターのスタッフは、毎月お客様にご注文を伺う頻度を確認する電話をします。

もちろんご注文の有無はお客様の自由となっています。ご注文承り後は、宅配日時を決定します。この際、DonaDonaのスタッフはお客様に、新商品、キャンペーン中の商品などのお知らせをいたします。

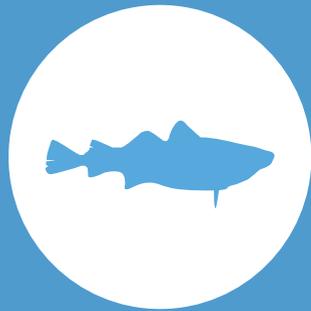
DonaDonaのホームページからも随時ご注文いただけます。

デリバリー
冷凍およびチルドの状態を保ちながら、製品のクオリティーを落とさずに最高の状態で皆様のご自宅までお届けします。



シーフード

- イカチューブクリーン 38
- イカの輪切り 39
- 小イカの詰め物 40
- かれのいファイル 41
- 舌平目のファイル 42
- おひょうのファイル 43
- おひょうのロースファイル 44
- パタゴニアイカの切り身 45
- イカ ホールIQF 46
- ミニイカのから揚げ 47
- フィッシュスティック 48
- イカリングフリッター 49
- 我が家のイカリングフリッター 50
- イカのフライ 51
- イカのパン粉揚げ 52
- フィッシュフリッター 53
- 小イカのリングフリッター 54
- 白身魚のはさみ揚げ 55
- フィレオフィッシュサンド 56
- イカのサイコロフリッター 57
- タラのフリッター 58
- タラのフライ 59
- フィッシュボール 60
- 白身魚と鮭ボール 61
- 白身魚のフリッター 62
- 白身魚のパン粉揚げ 63
- えびのフリッター 64
- えびのフリッター(尻尾なし) 65
- 車海老コーンフ레이크揚げ 66
- パエリアの具 67
- シーフードパエリア 68
- 小イカのからあげ 69
- イカバーグ 70



シーフード

アイコン表

こんな料理に最適:



タパス



大皿料理



前菜



メイン



コースメニュー



デザート

調理方法:



揚げる



電子レンジ



グリル



オープン



解凍



フライパン

平均重量/個:



このマークは「平均」を示します。一個あたりの平均の重さを表します(g)



イカチューブ クリーン

わたや皮など、すべてきれいに除去していますので、
解凍後すぐに調理できます。

タパス、大皿料理、前菜やコース料理など幅広いメニューにご
利用ください。



調理方法

解凍: 冷蔵庫下部にて解凍後、
ご利用ください。(約24時間)

フォーマット:

箱 7 kg

平均重量:

X 135 g

材料:



スルメイカ



イカの輪切り

クリーン済みのイカを輪切りにしました。
バラ凍結加工を施していますので、必要な量だけを解凍、
調理できます。

タパス、大皿料理、前菜やコース料理など幅広い用途に



材料:



スルメイカ

調理方法

解凍: 冷蔵庫下部にて解凍後
ご利用ください。(約24時間)

揚げる: 小麦粉をまぶし180℃の油
で揚げてください。(2分)。

フォーマット:

箱 5 kg

平均重量:

X 14 g





小イカの詰め物

パタゴニアイカのさやにヤリイカやスルメイカなどを詰めました。イカ好きにはたまらない一品です。

タパス、大皿料理、前菜やコース料理など幅広い用途に



調理方法

解凍: 冷蔵庫下部にて解凍後ご利用ください。(約24時間)

揚げる: 小麦粉をまぶし180°Cの油で揚げてください(2分)。その後は好みのレシピにしたがって調理してください。



フォーマット:

箱 7kg

平均重量:

̄ 97 g

材料:



ヤリイカ

パタゴニアヤリイカ



スルメイカ

かれいのフィレ

大きなカレイの骨と皮を丁寧に抜いて、その後食べやすいフィレに仕上げました。バラ凍結加工済み

メインに最適



材料:



カレイ

調理方法

解凍: 冷蔵庫下部にて解凍後ご利用ください。(約24時間)



フォーマット:

箱 7kg

平均重量:

̄ 185 g



舌平目のフィレ

やわらかく美味しい舌平目。
皮と骨を丁寧にとり、使いやすいフィレーに。
個別包装済み。

コース料理のメインにぴったり



調理方法

解凍: 冷蔵庫下部にて解凍後
ご利用ください。(約24時間)



フォーマット:

箱 7kg

平均重量:

177 g

材料:



舌平目



おひょうのフィレ

皮と骨を丁寧にとり、フィレーにしました。
フライやソテーにぴったりです。

メインに最適



材料:



おひょう

調理方法

解凍: 冷蔵庫下部にて解凍後
ご利用ください。(約24時間)



フォーマット:

箱 3kg 6kg 7kg

平均重量:

140 g



おひょうのフィレ プレミアム

おひょうの一番美味しい部位を食べやすく
フィレにしました。

コース料理のメインに最適



調理方法

解凍: 冷蔵庫下部にて解凍後
ご利用ください。(約24時間)

フォーマット:

箱 8 kg

平均重量:

✕ 275 g

材料:



おひょう



シーフード・ 生鮮 原材料

* 冷凍



パタゴニアヤリイカ ぶつ切り

皮付きのパタゴニアヤリイカをぶつ切りにし、
急速冷凍しています。

前菜、大皿料理にぴったり



材料:



パタゴニアヤリイカ

調理方法

解凍: 冷蔵庫下部にて解凍後
ご利用ください。(約24時間)

フォーマット:

箱 6 kg

平均重量:

✕ 変動あり



シーフード・ 生鮮 原材料

* 冷凍



イカホール IQF

とれたてのイカをそのまま個別包装しています。

大皿料理や前菜、コース料理に最適



調理方法

解凍: 冷蔵庫下部にて解凍後
ご利用ください。(約24時間)

フォーマット:

箱 6kg

平均重量:

✕ 62g

材料:



パタゴニアヤリイカ



ミニイカの から揚げ

トガリイカの唐揚げ。
揚げたてさくさくをお召し上がりください。

大皿料理や前菜にぴったり



材料:



トガリイカ



小麦粉



塩

調理方法

揚げる: 190度に熱したたっぷりの
油でこんがりきつね色になるまで
揚げてください。約2分



フォーマット:

箱 2kg

平均重量:

✕ 32g



フィッシュスティック

メルルーサの白身を使ったフィッシュスティック。
お弁当のおかずにぴったりです。

メインやお弁当のおかずに最適



調理方法

オープン: 220°Cに熱したオープンで、こんがりきつね色になるまで焼き上げてください(8-10分)。途中オープンから出し、裏返してください。
揚げる: 180度に熱したたっぷりの油できつね色になるまで揚げてください(3-4分)。

フォーマット:

5箱 x 1 kg

平均重量:

平均重量: **32 g**



材料:



メルルーサ

パン粉



塩



イカリングフリッター

スルメイカの輪切りのフリッター。
揚げたあと急速凍結しています。

タパス、大皿料理、前菜やコース料理など幅広い用途に



調理方法

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油できつね色になるまで揚げてください。



フォーマット:

10袋 x 400 g
4袋 x 1 kg
2袋 x 2.5 kg

平均重量:

平均重量: **12 g**

材料:



スルメイカ

小麦粉



油



塩



我が家のリングフリッター

まるで本物のイカリングのような味わいと風味。
卵たっぷりの生地で揚げています。

前菜や大皿料理にどうぞ。



調理方法

オーブン:250度に熱したオーブンにて、こんがりきつね色になるまで焼いてください(8分)。途中オーブンから出し、裏返してください。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油できつね色になるまで揚げてください(2分)。



フォーマット:

3 x 1 kg

平均重量:

✕ 20 g

材料:



魚のすり身

小麦粉



油

塩



イカのフライ

短冊に切ったイカに細かいパン粉をまぶして揚げています。カリッとした衣にしっとりとしたイカがたまりません。おつまみにぴったりです。

前菜や大皿料理に



材料:



スルメイカ

細粒パン粉



油

塩

調理方法

オーブン:220度に温めたオーブンにてこんがりきつね色になるまで焼いてください(7-8分)。途中オーブンから出し、裏返してください。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(2-3分)。



フォーマット:

10 x 400 g
4 x 1 kg
2 x 2,5 kg

平均重量:

✕ 19 g



イカのパン粉揚げ

ジューシーなイカの切身をカリカリのパン粉で揚げました。

前菜や大皿料理に



調理方法

オープン:220度に温めたオープンにてこんがりきつね色になるまで焼いてください(7-8分)。
途中オープンから出し、裏返してください。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(2-3分)。



フォーマット:

10 x 500 g

平均重量:

✕ 17 g

材料:



スルメイカ

パン粉



塩



フィッシュフリッター

おいしいメルルーサの白身をフリッターにしました。

タパス、大皿料理、主菜やおかずにとぴったりです。



材料:



メルルーサ

小麦粉



油



塩

調理方法

オープン:220度に温めたオープンにてこんがりきつね色になるまで焼いてください(7-8分)。
途中オープンから出し、裏返してください。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(3-4分)。



フォーマット:

10 x 500 g

平均重量:

✕ 18 g



小イカのリングフリッター

小さめのスルメイカの輪切りをフリッターにしました。

前菜、大皿料理にぴったり



調理方法

オープン:220度に温めたオープンにてこんがりきつね色になるまで焼いてください(5-6分)。途中で裏返してください。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(2分)。



フォーマット:

5 x 1 kg

平均重量:

× 8 g

材料:



スルメイカ



小麦粉



油



塩



白身魚のはさみ揚げ

皮と骨を丁寧にとった白身魚のフィレでチーズとハムをはさみ、パン粉でさくっと揚げました。個別包装済。

主菜にぴったり

材料:



白身魚



ハム



チーズ



パン粉



塩



調理方法

オープン: 220度に熱したオープンでこんがりきつね色になるまで焼いてください(9-10分)。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(5分)。



フォーマット:

箱 5 kg
5 x 1 kg

平均重量:

× 130 g



フィレオフィッシュ サンド

皮と骨を丁寧にとった白身魚のベースで
チーズとハムをはさみ、パン粉でさくっと揚げました。

前菜、メイン、お弁当のおかずに



調理方法

オープン: 220度に熱したオープン
でこんがりきつね色になるまで焼
いてください(7-8分)。
途中で裏返してください。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの
油でこんがりきつね色になるまで
揚げてください(2-3分)。



フォーマット:

箱 5 kg

平均重量:

× 80 g

材料:



イカのサイコロ フリッター

大イカをサイコロにカット。
ジューシーなフリッターにしました。

タパスや大皿料理に最適



材料:



調理方法

オープン: 220度に熱したオープン
でこんがりきつね色になるまで焼
いてください(7-8分)。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの
油でこんがりきつね色になるまで
揚げてください。



フォーマット:

5 x 1 kg

平均重量:

× 12 g



タラのフリッター

とれたてのタラを一口サイズに切って、さくさくのフリッターにしました。

おつまみに主菜。お弁当のおかずにもぴったり



調理方法

オープン: 220度に熱したオープンでこんがりきつね色になるまで焼いてください(8-10分)。途中で裏返してください。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(3-4分)。



フォーマット:

6 x 1 kg

平均重量:

✕ 25 g

材料:



タラ

油



塩



タラのフライ

タラのフィレをフライにしました。

主菜やお弁当のおかずにもぴったり



材料:



ソコダラ

小麦粉



パン

調理方法

オープン: 250度に温めたオープンでこんがりきつね色になるまで焼いてください。途中で裏返してください。
揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(3分)。



フォーマット:

5 x 1 kg

平均重量:

✕ 130 g



フィッシュボール

メルルーサをベースにハーブや調味料を加えて、美味しいフィッシュボールを作りました。
お好みの調理方法でお召しあがりください。

タバス、大皿料理、主菜やおかずにとびったり



調理方法

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(1-2分)。その後お好みの調理方法でお召し上がりください。



フォーマット:

6 x 1 kg

平均重量:

32 g

材料:



メルルーサ



パン



ハーブ



スパイス各種



塩

材料:



メルルーサ



鮭



パン



ハーブ



スパイス各種



塩

白身魚と鮭のフィッシュボール

メルルーサと鮭をベースにしたフィッシュボール。いろいろな用途でお使いいただけます。

タバス、大皿料理、主菜やおかずにとびったり



調理方法

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(1-2分)。その後お好みの調理方法でお召し上がりください。



フォーマット:

6 x 1 kg

平均重量:

32 g



白身魚のフリッター

一口サイズに切った白身をアンダルシア風に味付けして、揚げました。

タパスや大皿料理にぴったり



調理方法

オープン: 220度に熱したオープンでこんがりきつね色になるまで焼いてください(7-8分)。途中で裏返してください。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(3-4分)。



フォーマット:

8 x 500 g

平均重量:

✕ 14 g

材料:



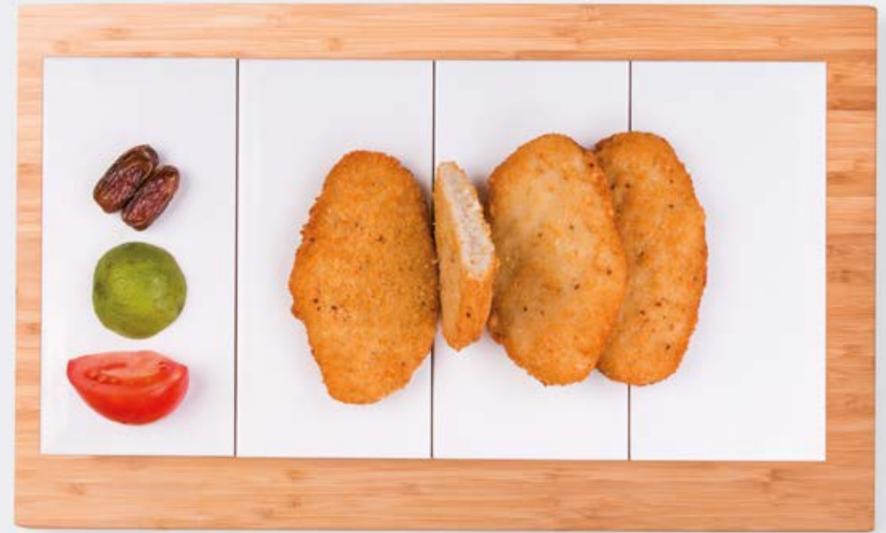
ヨシキリサメ

小麦粉



塩

パセリ



白身魚のパン粉あげ

メルルーサのフィレをパン粉で揚げました。

お弁当のおかずや主菜にぴったり



材料:



メルルーサ

パン粉



塩

調理方法

オープン: 220度に温めたオープンにてこんがりきつね色になるまで焼き上げててください(7-8分)。途中で裏返してください。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(2-3分)。



フォーマット:

箱 6 kg

平均重量:

✕ 52 g



えびのフリッター

クラボフフードファクトリーのベストセラー。
海老一尾一尾をスタッフが丁寧に手揚げしています。
ビールのおつまみやお弁当の一品にぴったりです。

タバスや大皿料理にも最適



調理方法

オープン: 220度に温めたオープンでこんがりきつね色になるまで焼き上げてください。
途中で裏返してください。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(3-4分)。



フォーマット:

箱 2 kg
2 x 1 kg
10 x 500 g

平均重量:

✕ 20 g

材料:



えび



小麦粉



油



塩



えびのフリッター (尻尾なし)

尻尾なしのえびのフリッター。
揚げたてさっくりをそのままお召し上がりください。

タバスや大皿料理に最適



材料:



えび



小麦粉



油



塩

調理方法

オープン: 220度に温めたオープンでこんがり焼いてください(7-8分)。途中で裏返してください。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(2-3分)。



フォーマット:

箱 2 kg

平均重量:

✕ 15 g



えびの コーンフレーク揚げ

ぷりぷりのえびにコーンフレークの衣をまぶしてあげました。揚げたてをお召し上がりください。

タパスや大皿料理、お弁当のおかずにも最適



調理方法

オーブン:220度に温めたオーブンにてこんがりきつね色になるまで焼き上げてください(7-8分)。途中裏返してください。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(3分)。



フォーマット:

2x1 kg

平均重量:

̄ 22 g

材料:



材料:



パエリアの具

新鮮なパエリアの具をセットにして冷凍しました。

タパス、大皿料理、前菜やコース料理など幅広い用途に



調理方法

解凍: 冷蔵庫下部にて解凍後ご利用ください(約24時間)。キッチンペーパーにて水気をふき取った後、お好みの調理方法でお召し上がりください。



フォーマット:

トレイ 400 g (12x400)
パラ凍結 4kg

平均重量:

̄ 400 g



シーフードパエリア

オーブンや電子レンジで温めるだけ、本格絶品パエリアがご自宅で簡単に。

タパス、前菜、メインなどにぴったり



調理方法

オーブン: 220度に温めたオーブンで焼き上げてください(10-12分)。

電子レンジ: パックから出したあと、電子レンジに入れて強で温めてください(5-6分)



フォーマット:

16 x 350 g

平均重量:

X 350g

材料:



お米

グリーンピース



鶏肉

ムール貝



アサリ

アカザエビ

他材料:

たまねぎ、イカ、水、オリーブオイル、塩、トマトソース、にんにく、赤ピーマン



小イカのからあげ

ひとくち大に切った小イカの輪切りをシンプルにから揚げにしました。さくとした衣とジューシーなイカがたまりません。

タパス、大皿料理、前菜やコース料理など幅広い用途に



材料:



ヤリイカ

小麦粉



塩

調理方法

オーブン: 250度に熱したオーブンにてこんがりきつね色になるまで揚げてください(4-5分)。
揚げる: 195度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(約1分)。



フォーマット:

箱 5 kg

平均重量:

X 13 g



イカバーグ

ふんわりサクサクのイカバーグ、スルメイカをベースに丁寧に作りました。

タパス、大皿料理、前菜、メインやお弁当のおかず



調理方法

揚げる: 180度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(2-3分)。



フォーマット:

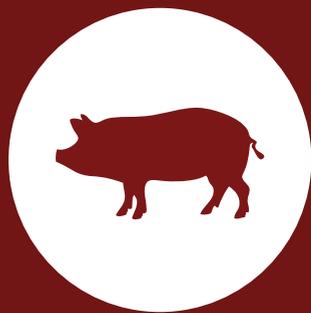
6 x 1kg

平均重量:

X 110g

材料:





ミート

ミート

- とり胸肉のフライ 74
- チキンフィンガー 75
- チキンクラウド 76
- チキンナゲット 77
- 手羽先BBQロースト 78
- 鶏肉のチューリップ 79
- ターキーフィンガー 80
- 鳥胸肉のホワイトソース包み揚げ 81
- ハム、チーズとホワイトソースはさみ揚げ 82
- 豚ロースハムチーズはさみ揚げ 83
- ハムチーズはさみ揚げ 84
- ミニハムチーズはさみ揚げ 85
- ハムチーズロール揚げ 86
- ミニハムチーズロール揚げ 87
- 牛肉のミラノ風カツレツ 88
- 骨付きもも肉のロースト 89
- ローストチキン ハーフ 90
- ひな鳥のロースト 91
- レモンチキン 92
- 放飼い鳥のロースト 93
- スタッルドチキン 94
- チキンファヒータ 95
- BBQスペアリブ 96
- ミニチョリソー 97
- ハンバーグ&ミニハンバーグ 98
- コーンフレークバーガー 99
- ビーフミートボール 100
- チキンミートボール 101

アイコン表

こんな料理に最適:



タパス



大皿料理



前菜



メイン



コース



デザート

調理方法:



揚げる



グリル



解凍



電子レンジ



オープン



フライパン

平均重量/個:



このマークは「平均」を示します。

一個あたりの平均の重さを表します(g)



とり胸肉のフライ

とり胸肉のスライスをカリカリのパン粉で上げました。そのままメインに、サンドイッチに。シーザーサラダの上に乗せたりとお好みの方法でお召し上がりください。

メインのおかずにとびったり



調理方法

オープン:250度に温めたオープンでこんがりきつね色になるまで焼いてください。
途中裏返してください。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(2-3分)。



フォーマット:

箱 4 kg (個別包装
1 kg/バッグ)

平均重量:

× 120 g

材料:



チキンフィンガー

鳥の胸肉を食べやすいフィンガーサイズにきってパン粉をつけて揚げています。

大皿料理、メインやお弁当のおかずにとびったりです。



材料:



調理方法

オープン:250度に熱したオープンにてこんがりきつね色になるまで揚げてください(7-8分)。
途中オープンから出し、裏返してください。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(3-4分)。



フォーマット:

箱 4 Kg (1 kg/バッグ)

平均重量:

× 35 g



チキンクラウド

とりのもも肉を一口サイズにカットし、味付け後パン粉で揚げました。カリカリの衣とジューシーなお肉がたまりません。

タパスや大皿料理に最適



調理方法

オープン:250度に温めたオープンにてこんがりきつね色になるまで焼いてください(8-9分)。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(3-4分)。



フォーマット:

箱 4 kg (500g/パック)

平均重量:

✕ 15 g

材料:



鶏肉



パン粉



塩



パセリ

チキンナゲット

すでにクラブフードの定番商品。ジューシーな味をぐっと衣の中に詰めました。

タパスや大皿料理、お弁当に最適



調理方法

オープン:250度に熱したオープンにてこんがりきつね色になるまで揚げてください(8-9分)。途中裏返してください。

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(3-4分)。



フォーマット:

箱 4 kg (500g/パック)

平均重量:

✕ 23 g/個

材料:



鶏肉



小麦粉



油



塩



手羽先の BBQ ロースト

鳥の手羽先と手羽元をクラブ秘伝のバーベキューソースに漬込んだ後オープンで焼いています。

タパス、大皿料理、主菜やおかず



調理方法

オープン: 250度に温めたオープンでこんがりきつね色になるまで焼いてください。(12-15分)。途中裏返してください。

電子レンジ: 5-7個ほどを耐熱皿に入れて、(強)で温めてください(5分)。



フォーマット:

10 x 500 g

平均重量:

✕ 手羽先 40 g
手羽元 47.5 g

材料:



鳥のチューリップ

鳥の手羽先元をおなじみのチューリップにしました。クラブ秘伝ソースに漬込んだ後、オープンで焼いています。

タパス、前菜、大皿料理、主菜やお弁当のおかず



調理方法

オープン: 250度に温めたオープンでこんがりきつね色になるまで焼いてください。(12-15分)。途中裏返してください。
電子レンジ: 5-7個ほどを耐熱皿に入れて、(強)で温めてください(5分)。



フォーマット:

箱 3 kg
(500 g/パック)。

平均重量:

✕ 50g/個

材料:





ターキーフィンガー

七面鳥の胸肉を細く切り、秘伝のスパイスで仕上げあげています。脂肪分が少なくさっぱりヘルシー。

タパス、大皿料理、メインにぴったり



調理方法

オープン:250度に温めたオープンでこんがりきつね色になるまで焼いてください(7-8分)。

揚げる:180度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(3分)。



フォーマット:

箱 4Kg
8袋x500g

平均重量:

✕ 18g/個

材料:



鳥のホワイトソース 包み揚げ

鳥胸肉のフィレでナツメグの香るクリーミーなホワイトソースを包み、パン粉をまぶして揚げています。

タパス、大皿料理、主菜やおかず

材料:



調理方法:

揚げる:175度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(6-8分)。



フォーマット:

箱 5kg

平均重量:

✕ 110g



ハム、チーズと ホワイトソース包み揚げ

四角に切ったハムチーズをクリーミーなホワイトソースで包み揚げています。

タパス、メイン、おかずなどにぴったり



調理方法:

揚げる: 180度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(3-4分)。



フォーマット:

箱 4 kg
(500g パック)。

平均重量:

X 30 g/個

材料:



材料:



豚ロースのハムチー ズはさみ揚げ

美味しい豚ロースでハムとチーズをはさみ、揚げました。とろけるチーズとジューシーな豚ロースの相性が抜群です。

メインやおかずなどにぴったりです



調理方法:

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(4分)。



フォーマット:

箱 5 kg (1wp個別包装)
箱 4 kg (4袋x 1kg)

平均重量:

X 90 g/個



ハムチーズ はさみ揚げ

大きくスライスしたターキーポークハムでチーズとクリーミーなホワイトソースをサンドし、揚げました。
個別包装済

タパス、大皿料理、主菜やおかずに



調理方法

揚げる: 180度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(3-5-4, 5分)。



フォーマット:

箱4kg パラ凍結
箱6kg (IWP)

平均重量:

90 g

材料:



豚肉

七面鳥



パン粉

チーズ



小麦粉

油

他材料:
塩

* 冷凍



材料:



豚肉

七面鳥



パン粉

チーズ



小麦粉

油

他材料:
塩

* 冷凍

ミニハムチーズ はさみ揚げ

スライスしたターキーとポークハムでチーズとクリーミーなホワイトソースをサンドし、パン粉をつけて揚げました。
タパス、大皿料理、主菜やおかずに



調理方法

揚げる: 180度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(3-4分)。



フォーマット:

箱4KG
(500gパック)

平均重量:

25 g/個

お肉 ・ パン粉揚げ



ハムチーズロール揚げ

ハムロールのなかにとろけるチーズを入れて揚げました。

タパス、大皿料理やお弁当のおかずに



調理方法

揚げる: 180度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(3-4分)。



フォーマット:

箱 4 kg
(1 kg/パック)

平均重量:

̄ 55 g

材料:



豚肉

七面鳥



チーズ

パン粉



塩

材料:



豚肉

七面鳥



チーズ

パン粉



塩

ミニハムチーズロール揚げ

ハムロールのなかにとろけるチーズを入れて揚げました。食べやすいひとくちサイズ。

タパスや大皿料理、お弁当のおかずに最適



調理方法

揚げる: 180度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(3-4分)。



フォーマット:

箱 5 kg
(1 kg/パック)

平均重量:

̄ 25 g/個



牛肉の ミラノ風カツレツ

子牛肉のフィレーをミラノ風カツレツに仕上げました。
贅沢な一品。

メインにぴったり



調理方法

揚げる:180-190度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(3-4分)。

フォーマット:

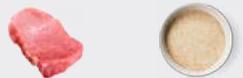
箱 4 kg

平均重量:

X 100 g



材料:



子牛肉

パン粉



塩



骨付き鳥もも肉の ロースト

骨付きの鳥もも肉をローストして、
ソースと一緒に真空パックしました。

主菜にぴったり



材料:



鶏肉

油



塩

調理方法

オープン:250度に熱したオープン
にてこんがりきつね色になるまで
揚げてください(15分)。
途中で裏返してください。

揚げる: 180度に熱した油でこんがり
きつね色になるまで揚げてくだ
さい(5分)。



フォーマット:

箱 7.5 kg
真空パック2.5 kg
一箱3パック入り

平均重量:

X 272 g



ローストチキン ハーフ

ハーフローストチキンと美味しい肉汁ソースを真空パックにして詰めました。

主菜にぴったり



調理方法

オープン:250度に熱したオープンでこんがりきつね色になるまで焼いてください(15分)。途中裏返してください。



フォーマット:

ソース入り
真空パック 1,3 kg
(2 x 真空パック)
1箱2/パック入り

平均重量:

550g/個

材料:



ひな鳥のロースト

ひな鳥を開いてローストしました。
肉汁たっぷりのソースと共に真空パックしています。

主菜にぴったり



調理方法

オープン:220度に熱したオープンで皮がきつね色になるまで焼いてください。(12-14分)。

フライパン: フライパンを熱してオリブオイルを数滴入れ、中火で焼いてください。(10-12分)。途中裏返してください。(冷凍からすぐに調理の場合)



フォーマット:

箱 4 kg
500グラム x 8/パック

平均重量:

500g

材料:





レモンチキン

ホールチキンをクラブオリジナルのレモンソースで漬込んで焼きました。
爽やかなソースと一緒に真空パックしています。

主菜にぴったり



調理方法

オープン: (解凍済の場合)
180度に熱したオープンできつね色になるまで焼いてください。(20-25分)。
電子レンジ: (強) にて温めてください。((解凍済の場合) 15-20分)。解凍していない場合は (30-35分)。



フォーマット:

ソース入り
真空パック 1.3 kg
(2 x 真空パック)
1箱 2パック入り

平均重量:

✕ 1300g/個

材料:



鶏肉

油



塩



オーガニック ローストチキン

放し飼い、そして厳選された飼料を食べて育ったオーガニックチキンをローストしました。
ソースと共に真空パックしています。

主菜にぴったり



調理方法

オープン: 180度に熱したオープンで内部まで熱が通るまで温める。(60-70分)。(冷蔵庫下部にて24時間解凍後)。



フォーマット:

ソース入り
真空パック2, 5キロ
(1パック/1箱)

平均重量:

✕ 2500g/個



スタップドチキン

いろいろな美味しい具材を新鮮な鶏肉で包みました。

- ・ナツメヤシと生ハム入りスタップドチキン
- ・赤ピーマンとゆで卵入りスタップドチキン
- ・ロースハムとチーズ入りスタップドチキン

主菜にぴったり



調理方法

電子レンジ: スライスして、耐熱皿に入れて(強)にて温めてください。(2-3分)。
フライパン: フライパンにオリーブオイルを少量入れ、スライスした肉を両面こんがり焼いてください(2分)。

フォーマット:

箱 4 kg / 4 パック

平均重量:

× 1 kg

材料:



鶏肉

他材料:

品物の種類により変更します。



チキンファヒータ

鳥の胸肉のフィレを丁寧に切り、味付けをしてグリルしました。

前菜やおかず



材料:



鶏肉



塩

調理方法

電子レンジ: スライスして、耐熱皿に入れて(強)にて温めてください。(2-3分)。
フライパン: フライパンを温めてオリーブオイルを少量入れ、強火で焼いてください(2-3分)。



フォーマット:

1 kg / パック

平均重量:

× 変動あり



BBQスペアリブ

美味しいBBQソースに漬け込んだスペアリブをオーブンで焼いた後、ソースと一緒に真空パックしました。

大皿料理、メインやおかずにぴったり



調理方法

オープン: 250度に熱したオーブンでこんがりきつね色になるまで焼いてください(15分)。

電子レンジパックから出し、耐熱皿に入れて(強)にて温めてください(6-7分)。



フォーマット:

箱 4 kg
(10本/箱)。

平均重量:

✕ 400 g
+ソース

材料:



スペアリブ



バーベキューソース



塩



ミニ Chorizo

スペインの名物 Chorizoのミニサイズです。簡単準備でタパスが完成。

タパス、大皿料理やおかずにぴったり



材料:



豚肉



ラード



スパイス各種



塩

他材料:

豚プロテイン

調理方法

フライパン: 凍ったままの Chorizo を油を引いたフライパンに入れて中火で焼いてください(9-11分) Chorizo を転がしながら全体を焼いてください。

電子レンジ: パッケージから耐熱皿にだして、(強)にて温めてください。(3-4分)。



フォーマット:

箱 5 kg
(1kg/パック x 5)

平均重量:

✕ 20-25g/個



ハンバーグ / ミニハンバーグ

牛豚肉の合挽き肉に、クラボ秘伝のスパイスをきかせて美味しいハンバーグを作りました。おつまみ用にミニサイズも。

タパス、大皿料理、メインにぴったり



調理方法

グリル: 170度に熱したオーブンで焼いてください。(5-6分)。

フォーマット:

箱 4 kg (iw)
1 kg パック

平均重量:

✕ 29.5 g (ミニ)
75 g (普通)

材料:



他材料:
スパイス各種



コーンフレークバーガー

鳥のハンバーグに、さくさくコーンフレークの衣をつけました。

主菜にぴったり



材料:



調理方法

オープン: 250度に熱したオープンにてこんがりきつね色になるまで焼いてください。(7-8分)。

揚げる: 175度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください(3-4分)。



フォーマット:

箱 6 kg

平均重量:

✕ 70 g (ミニ)
150 g (普通)



ミートボール

牛豚合挽き肉で美味しいミートボールを作りました。クラボ秘伝のスパイスを加え、小さなミートボールに仕上げました。そのままでも、ソースに絡めても。

主菜やお弁当のおかずにぴったり



調理方法

揚げる: 180度に熱した油できつね色になるまで揚げてください。(約5分)

揚げた後は、お好みのソースで10分ほど煮込むとより美味しく召し上がっていただけます。



フォーマット:

箱 5 kg

平均重量:

̄ 25 g

材料:



お肉 ・ グリル

* 冷凍



チキンミートボール

鶏のミンチ肉で美味しいミートボールを作りました。こちらにも秘伝の味付けとスパイスをきかせています。

主菜やお弁当のおかずにぴったり



調理方法

揚げる: 180度に熱した油できつね色になるまで揚げてください。(約5分)

揚げた後は、お好みのソースで10分ほど煮込むとより美味しく召し上がっていただけます。



フォーマット:

箱 5 kg

平均重量:

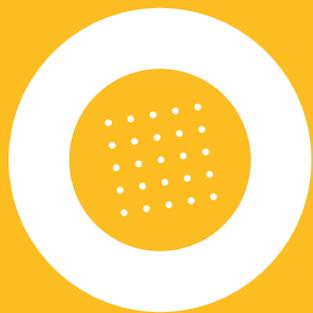
̄ 25 g

材料:



* 冷凍

お肉 ・ グリル



クロケッタとパイ

クロケッタとパイ

- エッグクリームクロケッタ 104
- 極上クロケッタ 生ハム、タラ、チキン 105
- うちのクロケッタ 生ハム、タラ、チキン 106
- ミニクロケッタ 107
- イベリコ生ハムのクロケッタ 108
- コシードシチューのクロケッタ 109
- 極上ビーフシチューのクロケッタ 110
- イカとイカ墨のクロケッタ 111
- チョリソーエッグ クロケッタ 112
- ほうれん草と生ハムのクロケッタ 113
- ひとくちクロケッタ 114
- 極上生ハムクロケッタ ビッグ 115
- ツナパイ 116
- ミニツナパイ 117
- ターキーパイ 118
- クレオール風ミートパイ 119
- パイ生地 120
- ムール貝のグラタン 121
- オニオンリング 122
- オニオンリング ビアバター 123
- ピキージョの詰め物 124
- チョリソーソーセージロール 125
- ムール貝のてんぷら 126
- 大車海老のてんぷら 127
- イカリングのてんぷら 128

アイコン表

こんな料理に最適:



タパス



大皿料理



前菜



メイン



コース



デザート

調理方法:



揚げる



電子レンジ



グリル



オープン



解凍



フライパン

平均重量/個:

X このマークは「平均」を示します。一個あたりの平均の重さを表します(g)



エッグクリーム クロケッタ

ゆで卵の輪切りをホワイトソースで包み
パン粉で揚げています。
とても優しい味。

タパスや大皿料理に最適



調理方法

揚げる: 180度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください。(3分)。油の温度が下がりますので、一度に6個以上揚げないでください。

フォーマット:

500g/パック
1 kg/パック

平均重量:

✕ 38 g



材料:



極上クロケッタ 生ハム、タラ、チキン

クリーミーなホワイトソースをベースに最高級の材料
を使って3種類のクロケッタを作りました。
カリカリの衣の中からトロリー美味しい
クリームソースがでできます。

タパスや大皿料理に最適



種類:



調理方法

揚げる: 180度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください。(3.5-4分)。キッチンペーパーの上で1分ほど置いてからお召し上がりください。

フォーマット:

500g/パック

平均重量:

✕ 35 g





うちのクロケッタ 生ハム、チキン、タラ

スペインのばあばが作ってくれるクロケッタの味を思い出させる美味しさです。
3種類の味から選んでいただけます。

タパスや大皿料理、お弁当の一品にぴったり



調理方法

揚げる: 180度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください。(3.5-4分)。
キッチンペーパーの上で1分ほど置いてからお召し上がりください。



フォーマット:

1 kg パック

平均重量:

X 29 g

種類:



生ハム

鶏肉



タラ

* 冷凍



ミニクロケッタ

クリームクロケッタを小さく食べやすくしました。
おつまみにぴったりのミニサイズ。

タパスや大皿料理、お弁当の一品にぴったり



種類:



モルシージャ

生ハム

調理方法

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油できつね色になるまで揚げてください。(3-4分)。
キッチンペーパーの上で1分ほど置いてからお召し上がりください。



フォーマット:

500g パック

平均重量:

X 11g
15g モルシージャ

* 冷凍

クロケッタとパイ ・ バン粉揚げ



イベリコ生ハムの クロケッタ

世界のグルメに愛されている
イベリコ生ハムが入ったクロケッタ。

タパスや大皿料理に最適



調理方法

揚げる: 175度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください。(4-5分)。キッチンペーパーの上で1分ほど置いてからお召し上がりください。

フォーマット:

500g/パック
(6 x 500 g)

平均重量:

✕ 35 g

材料:



材料:



他材料:
塩

コシードシチューの クロケッタ

スペインのポトフ コシードシチューの材料を使って
クロケッタを作りました。
煮込んだお肉の味わいがたっぷりです。

タパスや大皿料理に最適



調理方法

揚げる: 175度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください。(4-5分)。キッチンペーパーの上で1分ほど置いてからお召し上がりください。

フォーマット:

500g/パック
(6 x 500g)

平均重量:

✕ 35 g



極上煮込み肉の クロケッタ

ことこと煮込んだ豚肉をほぐし、ホワイトソースと混ぜて作りました。お肉の味わいたっぷりの一品です。

タパスや大皿料理に最適



調理方法

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください。(3-4分)。



フォーマット:

6 x 500 g

平均重量:

35 g

材料:



イカとイカ墨の クロケッタ

サプライズ! 中は真っ黒。イカ墨とイカをホワイトソースにまぜて作りました。海の味わいが広がります。

タパスや大皿料理に最適

材料:



調理方法

揚げる: 175度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください。(4-5分)。キッチンペーパーの上で1分ほど置いてからお召し上がりください。



フォーマット:

500g/パック
(6 x 500 g)。

平均重量:

35 g



Chorizo エッグ クロケッタ

ゆで卵と Chorizo のみじん切りをホワイトソースに混ぜてつくりました。
 Chorizo のコクがたっぷり。

タパスや大皿料理にぴったりです。



調理方法

揚げる: 175度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください。(4-5分)。キッチンペーパーの上で1分ほど置いてからお召し上がりください。



フォーマット:

500g/パック
(6 x 500 g).

平均重量:

平均重量: **35 g**

材料:



生ハムとほうれん草 のクロケッタ

生ハムとほうれん草をふんだんに入れて作りました。

タパスや大皿料理に最適

材料:



他材料:

塩



調理方法

揚げる: 175度に熱した油でこんがりきつね色になるまで揚げてください。(4-5分)。キッチンペーパーの上で1分ほど置いてからお召し上がりください。



フォーマット:

500g/パック
(6 x 500 g).

平均重量:

平均重量: **35 g**



ひとくちクロケッタ

今までご紹介した様々なクラボフードのクロケッタを食べやすい一口サイズにしました。前菜やパーティーにぴったりです。

タパスや前菜、お弁当のおかずぴったり



調理方法

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください。(2.5-3分)。キッチンペーパーの上で1分ほど置いてからお召し上がりください。



フォーマット:

500gパック

平均重量:

✕ 17g

種類:



チョリソーと卵



イカとイカ墨



ポルチーニ茸



ブルーチーズ

他のフレーバー:

コシードシチュー

材料:



生ハム



小麦粉



パン粉



塩



調理方法

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください。(5分)。キッチンペーパーの上で1分ほど置いてからお召し上がりください。



フォーマット:

4x1

平均重量:

✕ 70g

極上生ハム クロケッタ ビッグ

スペインのクロケッタ大好きというあなたに。大きいサイズの生ハムクロケッタを作りました。クリーミーな味わいをお楽しみ下さい。

タパスや大皿料理に最適



ツナパイ

クラボフード自慢のサクサクのパイ生地にツナトマトソースを詰めました。半月型の食べやすいサイズです。

タバス、大皿料理、前菜やピクニックに



調理方法

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください。(3-4分)。

フォーマット:

トレイ 12 x 250g
または 96個
4 x 1 kg

平均重量:

32 g



材料:



ツナ

トマト



パイ生地

赤ピーマン



たまねぎ

小麦粉

他材料:
水、卵、塩

材料:



ツナ

トマト



パイ生地

赤ピーマン



たまねぎ

小麦粉

他材料:
水、卵、塩、砂糖

ミニツナパイ

おつまみサイズのミニツナパイです。ビールやワインのお供に。

タバスや大皿料理に最適



調理方法

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください。(2-3分)。

フォーマット:

500g/パック
8 x 500 g
4 x 1 kg

平均重量:

15 g





ターキーパイ

スペインの伝統的なパイとは一風変わったターキーパイ。脂肪分の少ない七面鳥(ターキー)で作りました。すでにクラボフードの人気商品になっています。

タパスや大皿料理に最適



調理方法

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください。(3-4分)。



フォーマット:

1 kg/パック。

平均重量:

平均 32 g

材料:



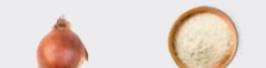
七面鳥肉

トマト



パイ生地

赤ピーマン



たまねぎ

小麦粉

他材料:

水、塩

* 冷凍



クレオール風 ミートパイ

豚肉のミンチとトマトソースを和えてクレオール風のミートパイを作りました。

タパスや大皿料理に最適



調理方法

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください。(3-4分)。



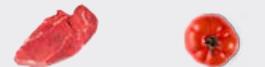
フォーマット:

1 kg/パック。

平均重量:

平均 22 g

材料:



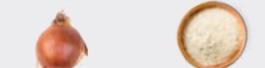
豚肉

トマト



パイ生地

赤ピーマン



たまねぎ

小麦粉

他材料:

水、にんにく、塩

* 冷凍



パイ生地

クラボフードが誇る高品質のパイ生地です。
パイ、タルトやスイーツ作りに。

デザートやパイ作りに



調理方法

解冻: 冷蔵庫下部にて解冻後ご利用ください。(約24時間)
その後お好みの調理方法でお召し上がりください。
オープン: 250度に熱したオープンにてこんがりきつね色になるまで揚げてください。またそれぞれのレシピに沿ってください。



フォーマット:

500gトレイ
(12 x 500)

平均重量:

✕ 250 g

材料:



小麦粉



マーガリン



塩



ムール貝のグラタン

スペインのバル定番メニュー
ムール貝とホワイトソースを混ぜ合わせ、貝の上のせています。ティースプーンを添えて召し上がれ。

タパスや大皿料理に最適



材料:



ムール貝



塩



ホワイトソース



パン粉

調理方法

揚げる: 180度に熱したたっぷりの油でこんがりきつね色になるまで揚げてください。(3-3.5分)。クッキングペーパーの上に1分ほど置いて余分な油をきってください。



フォーマット:

iwp 6kg
(6 x 1Kg/パック)

平均重量:

✕ 40 g



オニオンリング

輪切りに切ったたまねぎをパン粉で揚げています。
サクサクとした衣と甘いたまねぎが絶妙です。

タパスや大皿料理に最適



調理方法

揚げる: 解凍せずに、そのまま180度
に温めたたっぷりの油でこんがり
きつね色になるまで揚げてくだ
さい。(約1-2分)。
キッチンペーパーの上で1分ほど
置いてからお召し上がりください。



フォーマット:

2,5 kg パラ凍結

平均重量:

✕ 20 g

材料:



オニオンリング ビアバター

輪切りに切ったたまねぎをバター生地を通して
ふんわりサクッと揚げています。

タパスや大皿料理に



調理方法

揚げる: 解凍せずに、そのまま180
度に温めたたっぷりの油でこんがり
きつね色になるまで揚げてくだ
さい。(約1-2分)。
キッチンペーパーの上で1分ほど
置いてからお召し上がりください。



フォーマット:

3 kg パラ凍結

平均重量:

✕ 20 g



ピキージョの詰め物

小さい赤ピーマンのピキージョの詰め物です。タラ、ツナ、シーフード、鶏肉や子牛肉など豊富なバラエティーでお届けします。クリームソース等と和えてお召し上がりください。

タパス、大皿料理、前菜やコース料理など幅広い用途に



調理方法

解凍: 冷蔵庫の下部にて24時間程解凍してください。

電子レンジ電子レンジ耐熱皿に入れて(中)で温めてください。(6-7分)。

煮る: 解凍しないまま、お好みのソースに入れて煮込んでください。(10-15分)



フォーマット:

iwp 3Kg
(3 x 1Kg/パック)
500g/パック

平均重量:

✕ 55 g

Sabores:



ピキージョ赤ピーマン タラ



シーフード 豚肉/牛肉



Chorizoロール

スモークした Chorizo をパン生地ですくんで焼きました。

タパスやおやつに最適。



材料:



プチパン Chorizo



塩

調理方法

オープン: 250度に熱したオープンにてこんがりきつね色になるまで揚げてください。(10-12分)。



フォーマット:

8 x 500 g

平均重量:

✕ 23 g



ムール貝のてんぷら

厳選ムール貝の身をカラッと揚げました。

タバスや前菜、大皿料理に最適



調理方法

オープン:250度に熱したオープンで8-10分焼いてください。調理途中で裏返してください。
揚げる: 190度に熱したたっぷりの油で揚げてください。(2-3分)。



フォーマット:

4 x 500 g

平均重量:

̄ 9 g

材料:



ムール貝

小麦粉



塩



エビのてんぷら

アルゼンチン沖で取れる大きな赤エビ。丁寧に殻を取り、ジューシーな身の部分のみをてんぷらにしました。

前菜や大皿料理にぴったり



材料:



アルゼンチン赤エビ

小麦粉



塩

調理方法

オープン:250度に熱したオープンで8-10分焼いてください。調理途中で裏返してください。
揚げる: 190度に熱したたっぷりの油で揚げてください。(2-3分)。



フォーマット:

4 x 500 g

平均重量:

̄ 23 g



イカリングの てんぷら

イカのリングをてんぷらにしました。

タパス、大皿料理、前菜やコース料理など幅広い用途に



調理方法

オープン:250度に熱したオープンで8-10分焼いてください。調理途中で裏返してください。
揚げる: 190度に熱したたっぷりの油で揚げてください。(2-3分)。

フォーマット:

10x400 g

平均重量:

X 10 g

材料:



スルメイカ

小麦粉



塩





その他

その他

スペイン風オムレツ 132

スペイン風オムレツ 炒めたまねぎ入り 133

プレーンオムレツ 134

ポルチーニ茸入りきのこミックス 135

しいたけ 136

カットポルチーニ茸 137

グリーンアスパラガス 138

アイコン表

こんな料理に最適:



タパス



大皿料理



前菜



メイン



コース



デザート

調理方法:



揚げる



電子レンジ



グリル



オープン



解凍



フライパン

平均重量/個:



このマークは「平均」を示します。

一個あたりの平均の重さを表します(g)



スペイン風オムレット

スペイン人がもともと愛する料理、トルティージャ エスパニョーラ。たまねぎ入りでふっくらと仕上げました。

タパス、大皿料理、前菜、お弁当のおかず



調理方法

フライパン: フライパンにオムレットを置き、ふたをし弱火で片面ずつ10-12分焼きます。

オーブン: 180度から200度に温めたオーブンにて、オムレットを網の上ののせて焼いてください。(15-20分)。

電子レンジ: ラップをして(強)にて温めてください(13-18分)。



フォーマット:

800g x 6枚

平均重量:

800 g

材料:



スペイン風オムレット 炒めたたまねぎ入り

定番のオムレットに炒めたたまねぎを入れ、美味しく仕上げました。

タパス、大皿料理、前菜やお弁当のおかず



調理方法

フライパン: フライパンにオムレットを置き、ふたをし弱火で片面ずつ10-12分焼きます。

オーブン: 180度から200度に温めたオーブンにて、オムレットを網の上ののせて焼いてください。(15-20分)。

電子レンジ: ラップをして(強)にて温めてください(13-18分)。



フォーマット:

12 x 750 g

平均重量:

750 g



プレーンオムレツ

スペインではフランス風オムレツと呼ばれているオムレツ。フライパンでふわり焼き上げました。

タパス、大皿料理、前菜やコース料理など幅広い用途に



調理方法

解凍: 冷蔵庫下部にて解凍後ご利用ください。(約24時間)。その後お好みの調理方法でお召し上がりください。

電子レンジ: (強)にて温めてください。(2分)。



フォーマット:

85 g
2パック x 20個

平均重量:

X 85 g

材料:



卵

油



塩



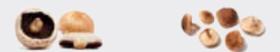
ポルチーニ茸入りきのこミックス

いろいろな種類のきのこことポルチーニ茸をミックスして冷凍しました。

タパス、前菜や大皿料理などに

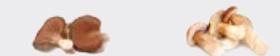


材料:



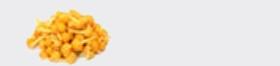
マッシュルーム

しいたけ



ひらたけ

ポルチーニ茸



なめこ

調理方法

解凍: 解凍せずにお使いください。

フライパンで炒めた後、溶いた卵をいれて卵とし。また塩コショウで軽くいためてお肉などのつけ合わせにどうぞ。



フォーマット:

4 x 1 kg

平均重量:

X 変動あり



しいたけ

2から4センチ台のしいたけ。石突をとってきれいに洗淨した後急速冷凍しています。

タパス、前菜、付け合せなどに



調理方法

解凍: 解凍せずにお使いください。

フライパンで炒めた後、溶いた卵をいれて卵とし。また塩コショウで軽くいためてお肉などのつけ合わせにどうぞ。

フォーマット:

4x1kg/パック

平均重量:

X 変動あり

材料:



しいたけ



ポルチーニ茸 カット

貴重なポルチーニ茸を約2、5x2、5cmサイズにカットしました。使いやすいサイズです。

タパス、前菜、大皿料理に



材料:



ポルチーニ茸

調理方法

解凍: 解凍せずにお使いください。

フライパンで炒めた後、溶いた卵をいれて卵とし。また塩コショウで軽くいためてお肉などのつけ合わせにどうぞ。

フォーマット:

4x1kg/パック

平均重量:

X 変動あり





グリーンアスパラガス

取れたてのグリーンアスパラガスの美味しさそのまま。

タパス、前菜、大皿料理やお弁当のおかずに



調理方法

解凍: 解凍せずにお使いください。

フライパンで炒めたあと、卵とじに。
またベーコン巻いて、お肉やお魚の付け合せにどうぞ。

フォーマット:

5x1 kg

大きさ:

X 16-22 mm Ø
L = 10-17 cm

材料:



アスパラガス





チルド

チルド

- 極上生ハムクロケッタ
- 極上チキンクロケッタ
- とり胸肉のフライ
- ハムチーズロール揚げ
- ミニハムチーズロール揚げ
- ナゲット
- 豚肉ロースのアヒージョ
- チキンファヒータ
- 豚のほほ肉のワイン煮込み



フォーマット:

箱 / トレイ / 真空パック

こんな料理に最適:



タパス



大皿料理



前菜



メイン



コース



調理方法:



揚げる



電子レンジ



グリル



オーブン



フライパン





缶詰保存食品

缶詰保存食品

- フィデウア 144
- サモラ風アロース 145
- シーフードパエリア 146
- ミックスパエリア 147
- 鶏肉のアロース 148
- イカ墨のアロース 149
- 豚のほほ肉ワイン煮込み 150
- 牛すね肉の煮込み 151
- 豚肉のロースト 152
- ピリ辛手羽先煮込み 153
- 小イカの詰め物 イカ墨ソース和え 154
- 白インゲン豆のサラダ 155
- 白インゲン豆とタラのシチュー 156
- 白インゲン豆とモツのシチュー 157
- 白インゲン豆ときのこのシチュー 158
- 白インゲン豆とたこのシチュー 159

アイコン表

こんな料理に最適:



タパス



大皿料理



前菜



メイン



コース



デザート

調理方法:



湯せん



直火



そのまま



電子レンジ



オーブン



フライパン

平均重量/個:



このマークは「平均」を示します。

一個あたりの平均の重さを表します(g)



フィデウア

地中海の香りをご家庭へお届けします。
パエリアを作ろうと思った漁師が、肝心のお米を忘れてしまい、代わりに小さなパスタを入れて作ったというお話。パリッとしたフィデウアがたまりません。

タパス、大皿料理、コース料理など幅広い用途に



調理方法

フライパン/パエリア鍋:
缶を開封し、中のスープと具をフライパンに入れ、沸騰させる。その後、パスタを入れ5-6分強火で煮込む。火を止め、5-10分置いてできあがり。にんにく入りのマヨネーズ(アリオリソース)を添えてお召し上がりください。



フォーマット:

960 g x 6缶

重量:

1000g

材料:



炒めたパスタ

ムール貝



えび

赤ピーマン



トマトソース

スルメイカ

他材料:

オリーブオイル、たまねぎ、塩、にんにく、魚介スープ



サモラ風アロース

スペインのカスティージャ地方サモラからのお肉ベースのアロースをお届けします。チョリソーのkok、パプリカの味わいが広がります。

メインディッシュにぴったりです。



調理方法

フライパン/パエリア鍋:
スープと具を缶から出して沸騰させる。お米を足して弱火で15分程煮る。火を消して5分蒸らして出来上がり。



フォーマット:

1 kg x 6缶

重量:

1000g

材料:



お米

チョリソー



豚の耳

赤ピーマン



オリーブオイル

にんにく

他材料:

パプリカ(甘)、パプリカ(辛)



シーフードパエリア

海の幸たっぷりの本格派シーフードパエリア
これひとつで簡単に自宅で作れます。

パエリア鍋で炊いて華やかなパーティー料理に



調理方法

フライパン/パエリア鍋:
スープと具を缶から出して沸騰
させる。お米を足して弱火で15
分程煮る。火を消して5分蒸らし
て出来上がり。
レモンの櫛切りを添えて。

フォーマット:

1 kg x 6缶

重量:

× 1000 g



材料:



お米

ムール貝



えび

赤ピーマン



トマトソース

スルメイカ

他材料:

グリーンピース、オリーブオイル、
たまねぎ、塩、にんにく、魚介スープ

ミックスパエリア

お肉の濃厚な味わいと、シーフードのうまみを
一缶に閉じ込めました。
家族や友達とわいわい楽しく食べるのに最高です。

パエリア鍋で炊いて華やかなパーティー料理に



調理方法

フライパン/パエリア鍋: スープ
と具を缶から出して沸騰させ
る。お米を足して弱火で15分程
煮る。火を消して5分蒸らして出
来上がり。
レモンの櫛切りを添えて。

フォーマット:

1 kg x 6缶

重量:

× 1000g



材料:



お米

ムール貝



えび

赤ピーマン



鶏肉の手羽

スルメイカ

他材料:

トマトソース、チキンスープ、
グリーンピース、オリーブオイル、
たまねぎ、塩、にんにく、魚介スープ



鶏肉のアロース

鶏の手羽と野菜のうまみたっぷりのアロース(お米)です。スペインの子供達が大好きなメニュー。

タパス、メインにぴったり



調理方法

フライパン/パエリア鍋:
スープと具を缶から出して沸騰させる。お米を足して弱火で15分程煮る。火を消して5分蒸らして出来上がり。
レモンの櫛切りを添えて



フォーマット:

1 kg x 6缶

重量:

✕ 1000 g

材料:



他材料:

たまねぎ、塩、にんにく、チキンスープ

イカ墨のアロース

海の味わいたっぷりのイカ墨のアロースの登場です。真っ黒のイカ墨ソースにバレンシア産のお米を入れて炊き上げてください。

タパス、大皿料理、メインに

材料:



他材料:

魚介スープ、イカ墨、塩



調理方法

フライパン/パエリア鍋: スープと具を缶から出して沸騰させる。お米を足して弱火で15分程煮る。火を消して5分蒸らして出来上がり。
アリオリスソースを添えて。



フォーマット:

1 kg x 6缶

重量:

✕ 1000g



豚のほほ肉 ワイン煮込み

豚のほほ肉をゆっくり赤ワインで煮込みました。
スペインのレストランの味をご賞味ください。

マッシュポテトやご飯を添えてメインに



調理方法

オープン: 深めの耐熱皿に移し替えて、230度に熱したオープンで温めてください。(12-15分)。
電子レンジ: 耐熱皿に移し、(強)にて温めてください。(7-8分)。
湯煎: 缶をあけて湯煎で温めてください。(10-15分)。

フォーマット:

800 g x 8缶

重量:

X 800 g

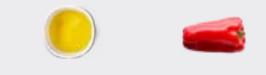


材料:



豚のほほ肉

たまねぎ



オリーブオイル

赤ピーマン



トマトソース

お肉のスープ

他材料:

赤ワイン

お肉

* 缶詰



牛すね肉の煮込み

スペインの伝統家庭料理。
牛すね肉をやわらかくにんじん、赤ピーマン、
マッシュルームなどの野菜と一緒に煮込みました。

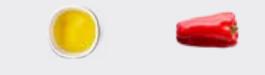
主菜にぴったり

材料:



牛すね肉

にんじん



オリーブオイル

赤ピーマン



にんにく

グリーンピース

他材料:

マッシュルーム、子牛肉のスープ



調理方法

電子レンジ: 深めの耐熱皿に移し替えて、(強)にて温めてください。(7-8分)。
直火: 小鍋に移し替えて、中火で沸騰するまで温めてください。

フォーマット:

800 g x 8缶

重量:

X 800g



お肉

* 缶詰



豚肉のロースト

豚肉をローストしてソースと一緒に美味しさを詰めました。

タパス、大皿料理、主菜やおかずに



調理方法

オープン: 深めの耐熱皿に移し替え、240度に熱したオープンで温めてください。(12-15分)。

電子レンジ: 耐熱皿に移し、(強)にて温めてください。(7-8分)。

湯煎: 缶をそのまま湯煎にかけてください。(10-15分)。



フォーマット:

800 g x 8缶

重量:

800 g

材料:



お肉

* 缶詰



ピリ辛手羽先煮込み

ピリ辛ソースにじっくり漬込んだ鳥の手羽先です。ビールのおつまみに最高!

タパス、前菜、お弁当のおかずにぴったり



材料:



調理方法

オープン: 深めの耐熱皿に移し替え、240度に熱したオープンで温めてください。(12-15分)。

電子レンジ: 深めの耐熱皿に移し替え、(強)で温めてください。(7-8分)。



フォーマット:

800 g x 8缶

重量:

800 g

お肉

* 缶詰



小イカの詰め物 イカ墨ソース和え

高品質のイカのみ使用。
その美味しさは格別です。
タバス、前菜、メインコースにぴったり



調理方法

電子レンジ: 耐熱皿に煮込みを移し、(強)にて温めてください。(7-8分)。
直火: 小鍋に移し替え中火で沸騰するまで温めてください。

フォーマット:

800 g x 8缶

重量:

800g



材料:



他材料:

イカ墨、たまねぎ、お米

白インゲン豆のサラダ

ガリシア地方のローレンサ産高級白インゲン豆をサラダにしました。
缶を開けて、そのままサラダとしてお召し上がりください。
前菜やおかずぴったりです

材料:



調理方法

調理方法: 缶を開けて、水気を切って好みのドレッシングでお召し上がりください。



フォーマット:

800 g x 8缶

重量:

800 g



白インゲン豆とタラのシチュー

たっぷりの白インゲン豆をバスク料理のタラのピルピルソースに混ぜ煮込みました。

前菜、メインにぴったり



調理方法

電子レンジ: 深めの耐熱皿に移し替えて(中)にて温めてください(9-10分)。途中で一度混ぜてください。

湯せん: 湯せんで温めてください(10-15分)。

直火: 小鍋に移し替えて弱火で沸騰するまで温めてください。(8-10分)。



フォーマット:

800 g x 8缶

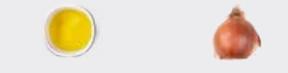
重量:

800 g

材料:



ローレンサ産高級白豆 タラ



油

たまねぎ



にんにく

材料:



ローレンサ産高級白豆 モツ



豚足

パプリカ



オリーブオイル。

白インゲン豆とモツのシチュー

白インゲン豆とコクたっぷりのモツをじっくり煮込みました。寒い日にぴったりの一品です。

メインにぴったり



調理方法

電子レンジ: 深めの耐熱皿に移し替えて(中)にて温めてください(9-10分)。

途中で一度混ぜてください。湯せん: 湯せんで温めてください(10-15分)。

直火: 小鍋に移し替えて弱火で沸騰するまで温めてください。(8-10分)。



フォーマット:

800 g x 8缶

重量:

800 g



白インゲン豆ときこのシチュー

ローレンサ産の白インゲン豆ときこの類を煮込みました。

メインにぴったり



調理方法

電子レンジ: 深めの耐熱皿に移し替えて(中)にて温めてください(9-10分)。途中で一度混ぜてください。

湯せん: 湯せんで温めてください(10-15分)。

直火: 小鍋に移し替えて弱火で沸騰するまで温めてください(8-10分)。

フォーマット:

800 g x 8缶

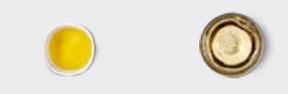
重量:

800 g

材料:



ローレンサ産高級白豆 きのこと各種



オリーブオイル

白ワイン



白インゲン豆とたこのシチュー

ローレンサ産の白インゲン豆とタコを煮込みました。海と山の味わいが広がります。

メインにぴったり

材料:

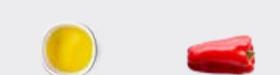


ローレンサ産高級白豆 タコ



たまねぎ

パプリカ



オリーブオイル

赤ピーマン

他材料:

白ワイン



調理方法

電子レンジ: 深めの耐熱皿に移し替えて(中)にて温めてください(9-10分)。途中で一度混ぜてください。

湯せん: 湯せんで温めてください(10-15分)。

直火: 小鍋に移し替えて弱火で沸騰するまで温めてください(8-10分)。

フォーマット:

800 g x 8缶

重量:

800 g



家族を大切にする気持ちが
最高の隠し味。



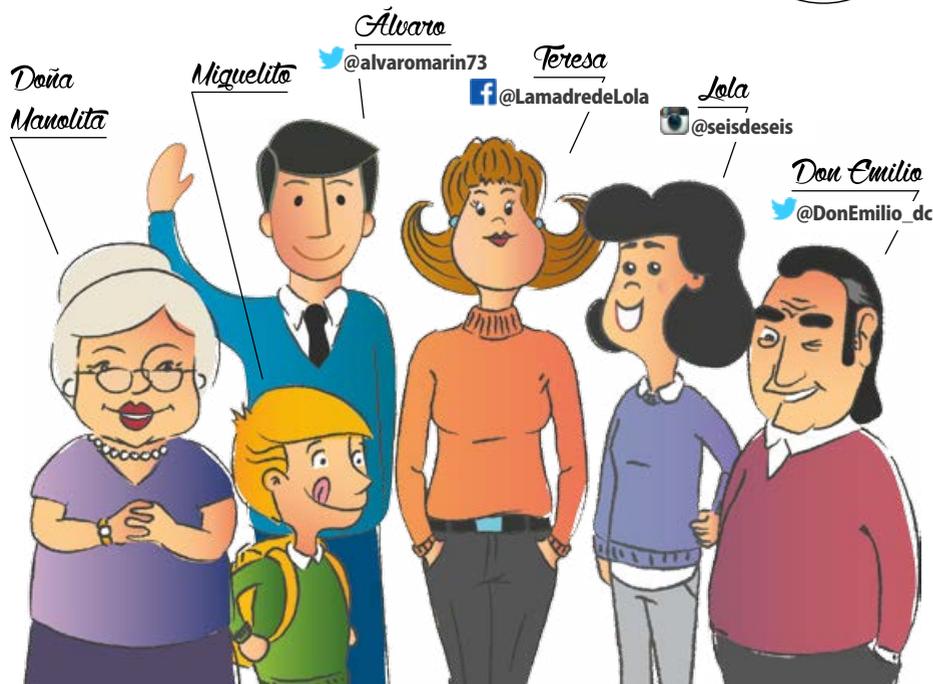
La Familia de Lola.



家族みんなが大好きなクロケッタを、うちのおばあちゃんが作っている時に、弟のミゲリートがこういったの。

ばあちゃんのクロケッタは世界で大人気になるよ!

それで食品会社に勤めている私の父が、この絶品クロケッタを、みんなに届けて食べてもらえるようになるにはどうしたらいいかを考えたの。それが**La Familia de Lola** -ローラの家族- のはじまり!



ローラの家族のメンバーそれぞれ秘伝のレシピをたくさん詰めた**プレミアムセレクション**は最高のチョイス! 世界から集めた最高品質の材料を使って心を入れてつくりました。

冷凍やチルドのローラのおばあちゃんのクロケッタ。シチューや煮込み料理などスペインの伝統家庭料理を詰めたプレミアム缶詰セレクション。

急に家族や友達が訪ねて来た時、すぐにご家庭で本格的スペイン料理が準備できます。

豚のほほ肉の赤ワイン煮込み、ミックスパエリアにシーフードパエリア、ピリ辛手羽先煮込みに、小イカの墨煮。どれも三ツ星レストランの味。

子育て中で大忙しのパパママ。時間がない、でも素敵な料理を用意したい。そんなあなたにぴったり。家族や友達と**楽しむ**事に専念してね。

だって #楽しむことが一番だもん



www.lafamiliadelola.com



CLAVO FOOD
FACTORY