

CRABE CONSOMMÉ

芳醇な旨みを澄んだ一滴に



口の中でじんわりと広がる、奥行きのある“カニの甘み”が魅力！
透明度が高く、澄んだ美しいコンソメに仕上げました。

ジュレとして

洋食に 🌞



テリーヌ

スープとして



メレンゲスープ

冷メニューとして



カッペリーニ

和食に 🌞



湯葉のカニ餡かけ



葛打ち椀



茶碗蒸し(冷製)

※メニュー例

カニコンソメ



商品番号 2322
 荷姿 冷凍 1kg×12
 原材料名 野菜(玉葱、トマト、人参、セロリ)、カニ、カニすり身、カニブイヨン、卵白、チキンブイヨン、ゼラチン、食塩、ブランデー、香辛料、(一部に卵・かに・鶏肉・ゼラチンを含む)

カニコンソメ商品特長

温めて



冷やして

※イメージ

“スープ”でも“ジュレ”でも使用できます

POINT 1

ジュレとして



パリソワール

冷やすことでジュレ使いができ、冷製料理の仕上げやトッピングに最適です。“のせるだけ”で料理の彩りや立体感を引き立て、高級感のある仕上がりになります。

※湯せん後、よく冷やしてからご使用ください

POINT 2

クリアなコンソメ

透明度が高く、澄んだコンソメに仕上げました。和食や洋食どちらにも合わせやすく、幅広いメニューに活用できます。

温製・冷製
どちらでも使える！



(温製) 茶碗蒸し (冷製)

POINT 3

カニの甘みと旨み

カニ本来の甘みと旨みを最大限に引き出した上品なコンソメ。口の中でじんわりと広がる“奥行きのある余韻”が魅力です。



※写真は盛り付けイメージです

KISCO キスコフーズ株式会社

■営業本部 〒170-0013 東京都豊島区東池袋1-21-11 5階
TEL : 03-3981-5005
TEL : 03-3981-5006 (受注専用)
FAX : 03-3981-5505 (受注専用)

■大阪営業課 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町11-34 7階
TEL : 06-4950-7310
■名古屋営業課 〒453-0856 愛知県名古屋市中村区並木2-256
TEL : 052-526-3606



キスコフーズHP