



Angel Hair Series

# カダイフ巻き3種

有頭バナメイ・無頭バナメイ・串エビ





## 「エンジェルヘアシリーズ」 美しいビジュアルと新食感を簡単に！

サクサクとした新食感が多くの人に愛されているカダイフですが、  
エビに巻く手間がかかるため、厨房では敬遠されがちです。  
そこで、私たちの「エンジェルヘアシリーズ」では調理の手間を省くために、  
カダイフをあらかじめ巻いた状態の商品を提供しています。

### カダイフを纏った新感覚のメニューをご提案します。

バナメイ串えび カダイフ巻き 3種のソース載せ



有頭バナメイ串えび カダイフ巻き 丼



無頭バナメイ串えび カダイフ巻き 本わさびと大根おろし添え



有頭バナメイ串えび カダイフ巻き トマトの Pasta



## 導入店舗様の声 1



宮崎 廉太さん



### 「Coulis(クーリ)」東京都中央区新富

「エンジェルヘアシリーズ」は、何といても揚げるだけでいいので、準備や仕込みの必要がありません。ですから手間がかからず人件費もカットできます。ワンオペの店も増えている中で、こうした厨房の仕込みを代わりにやってくれるような商品は助かりますね。試作したメニューは、まずふぎのとうを油で煮て冷まし、そこに卵を入れてマヨネーズにして、揚げた「有頭バナメイえび カダイフ巻き」に添えてみました。

## 導入店舗様の声 2



店主 搦澤 裕幸さん



### 「Pelle(ペレ)」兵庫県神戸市中央区

最初に見た時には、「何だろうこれは」と思いました。サクサク、ホロホロとした食感がいいですね。それに手間いらずで使い勝手がとてもいいです。居酒屋の串メニューには、これほど洒落たものはそうありませんから人気が出るのではないのでしょうか。とにかく、食べやすいのがいいですね。柴漬けのタルタルソースのほどよい酸味と海老の甘み、そしてカダイフのサクサクした歯ごたえと香ばしさが一体になったおいしさは、居酒屋の即戦力メニューになるでしょう。

## “海老のカダイフ巻き”をさらにおいしく華やかにするソース&ディップ



#### ビーツディップ

ゆで卵を潰し、ビーツのペースト、白ワインビネガー、グラニュー糖、塩と混ぜ合わせる。



#### タブナード

黒オリーブ、ケッパー、アンチョビ、オリーブオイル、レモン汁をハンドミキサーにかける。



#### チーズソース

カッテージチーズ、生クリーム、玉ねぎみじん切り、あさつきみじん切りを混ぜ合わせる。



#### 柚子こしょうソース

マヨネーズ、柚子こしょう、レモン汁を混ぜ合わせる。大葉を添える。



#### ワカモレ

アボカド、玉ねぎみじん切り、ミニトマト粗みじん切り、塩、レモン汁を混ぜ合わせる。黒胡椒をふる。



#### わさびチーズクリーム

わさび、クリームチーズを混ぜ合わせる。セルフィークを添える。

### カダイフとは？

カダイフはトルコなどの中東や地中海地域を中心に食べられる細麺状の生地のことです。トルコ語で柔らかいという意味を表しており、そうめんよりも細い極細で柔らかい麺状の形をしていることから「天使の髪」とも呼ばれています。小麦粉やトウモロコシの粉から作られ、揚げるとサクサクとした軽い食感に仕上がるのが特徴です。また自由な形に形成しやすく、揚げ物の衣やお菓子の生地など様々な創作料理として使用されています。なかでもエビのカダイフ巻きの揚げ物は代表的で、サクサクのカダイフとエビの旨味が絶妙な組み合わせとなっています。



### 様々な料理に使われるカダイフ



こちらよりカダイフ製造風景動画がご覧いただけます。

# カダイフ巻き3種

有頭バナメイ カダイフ巻き・無頭バナメイ カダイフ巻き・バナメイ串エビ カダイフ巻き

## 商品特徴

- 下処理を施した剥きエビに、一つ一つ丁寧にカダイフを巻き込んでいるので、加熱するだけで簡単に完成します。
- 美味しさを最大限に引き出す、エビとカダイフの絶妙な比率にこだわりました。

※冷凍のまま170～180℃の油で約3分30秒揚げてください。

**有頭バナメイえび カダイフ巻き** 有頭エビの華やかさが特別感を演出し、思わず目を引く一品に仕上がります。

加熱前



加熱後



商品名	有頭バナメイえび カダイフ巻き
原産国名	ベトナム
内容量	600g(30g×20尾) 760g(38g×20尾)
商品規格	600g×20箱 760g×20箱

有頭バナメイえび カダイフ巻きは「ご当地冷凍食品」として銅賞を受賞。

**無頭バナメイえび カダイフ巻き** 食感とビジュアルが新しさを感じさせます。新メニュー開発におすすめです。

加熱前



加熱後



商品名	無頭バナメイえび カダイフ巻き
原産国名	ベトナム
内容量	500g(25g×20尾)
商品規格	500g×20箱

**バナメイ串えび カダイフ巻き** カダイフを巻くと同時に串打ちもしてあります。時短調理の味方としてご活用ください。

加熱前



加熱後



商品名	バナメイ串えび カダイフ巻き
原産国名	ベトナム
内容量	400g(20g×20尾)
商品規格	400g×20箱

神戸トレーディングの人気商品がネットで購入できます！  
お買い求めはこちらから

楽天市場



Mマート  
業務用食材卸売市場

