



日清製粉グループ

業務用冷凍食品

焼いてみる? 揚げてみる?

どちらも美味しい
チュロス誕生。

チュロス®

(ハーフサイズ)

フライ & バイク

アイデアひとつで用途も広がる!!

日清フーズ株式会社

調理例

焼いても 揚げても 美味しい!

新たなチュロスが誕生!!

① 従来のオーブン調理に加え、揚げ調理が可能となります。

② 長さが短いので、オーブン調理の場合は小型オーブン(オーブントースター等)での調理が可能です。

③ 長さが短いので、揚げ調理の場合はフライヤーに容易に入れることが可能です。

④ 経時変化耐性があるため、冷めても美味しく、作り置きにも十分対応できます。

⑤ テイクアウトにもおすすめです。

焼いても!



揚げても!



 **約190℃
8~10分**
オーブン調理
凍ったまま、加熱してください。

 **オーブントースターでも焼けます!**
凍ったまま、**4~5分**(1000Wの場合)加熱してください。
※途中、焦げ目がついたらアルミホイルをかぶせてください。

原寸大

長さ 約20cm
直径 約2cmの
ハーフサイズ



**165~175℃
約3分**

揚げ調理

凍ったまま、揚げてください。



**チュロス®
(ハーフサイズ)
フライ&ベイク**

荷姿	: 250g(10本)×8袋×2合
段ボール(mm)	: 220×480×(100×2)
個包装(mm)	: 350×150×40(10本入り、一括表示あり)
賞味期限	: 製造日より1年間(-18℃以下で保管)
ケース重量	: 4.6kg
POSコード	: 4902110383997
GTINコード	: 34902110383998
マークコード	: 383990

アイディアひとつで
用途も広がる

チュロス活用術!!



ランチで



調理例

たらこバスタランチ

パンの代わりにチュロスを添えて、見た目もオシャレなワンプレートランチに。

カレーのワンプレートランチ



調理例

デザートとして

チュロスパフェ (チョコ/ベリーヨーグルト)

普段のパフェにチュロスを添えてチョコやトッピングを飾るだけで見た目もかわいいデザートパフェに。



調理例

クリスマス用
アレンジ



調理例

オリジナル スイーツで

チュロス アイスクーキ

アイスをチュロスで囲んで盛り付けるだけでオリジナルアイスクーキのできあがり。トッピングをアレンジすればいろんなシチュエーションで活用できます。



調理例

パーティ・ buffetで



調理例

お惣菜・ テイクアウトで

テイクアウトも /



調理例

くるくるチュロス

チュロスにベーコンやサーモンを巻いたり、エビなどをトッピングすれば、簡単に豪華なおつまみのできあがり。テイクアウト惣菜としても。



チョコレートファウンテン&buffet

チョコでコーティングしたり、フルーツをトッピングしたり、楽しいアレンジはいろいろ。

レシピ考案

富田 佐奈栄さん

日本カフェプランナー協会会長。カフェ・キッチン学園長。テレビ番組をはじめとする各メディア出演や食品メーカー等に商品企画やメニュー提案などを行なうカフェのスペシャリスト。



調理例

ディナーで

サラダプレート

クルトン代わりにチュロスをトッピング。クルトンよりももちもちした食感が楽しめます。

「ホットチョコレートにチュロスを浸して食べる」 それが、本場スペインでの定番!!

チュロスはスペイン生まれの揚げ菓子。
スペインではチュレリアと呼ばれる専門店もあるほど、
みんなに親しまれている食べ物です。
そして、ホットチョコレートに
チュロスを浸して食べるのが
本場スペインでの定番の食べ方。
そんな本場の食べ方にならって
チャイやココアなどいろんな味で
アレンジしてみてください。



調理例

※従来品もご活用ください。

日清フーズ チュロスシリーズ

焼いておいしい約40cmのロングタイプと約20cmのハーフタイプ。

チュロス®

シナモンフレーバーの
軽やかな味わい。



調理例

荷姿 : 2.5kg (50本)×2
段ボール(mm) : 323×433×180
個包装(mm) : 400×20
ケース重量 : 5.5kg
POSコード :
GTINコード : 14902110381334
マークコード : 381330

 冷凍状態のまま**170~200℃**に
温めたオープンで**約5分**加熱。
焼き上がったらグラニュー糖をまぶしてください。

チュロス® (ミルク味)

やさしく懐かしい
ミルクバターの風味を
加えました。



調理例

荷姿 : 2.5kg (50本)×2
段ボール(mm) : 323×433×180
個包装(mm) : 400×20
ケース重量 : 5.5kg
POSコード :
GTINコード : 14902110339366
マークコード : 339360

 冷凍状態のまま**170~200℃**に
温めたオープンで**約5分**加熱。
焼き上がったらグラニュー糖をまぶしてください。

チュロス® (チョコ味)

ココアパウダーを加えた
チョコ味のチュロス。



調理例

荷姿 : 2.5kg (50本)×2
段ボール(mm) : 323×433×180
個包装(mm) : 400×20
ケース重量 : 5.5kg
POSコード :
GTINコード : 14902110308768
マークコード : 308760

 冷凍状態のまま**170~200℃**に
温めたオープンで**約5分**加熱。
焼き上がったらグラニュー糖をまぶしてください。

チュロス® (シナモンシュガー付)

シナモンシュガーが
セットになった
ハーフの5本パック。



荷姿 : [125g (5本)+25g]×30×2
段ボール(mm) : 322×433×(148×2)
個包装(mm) : 350×140
ケース重量 : 9.8kg
POSコード : 4902110380491
GTINコード : 34902110379380
マークコード : 379380

 冷凍状態のままオーブントースターで
3~4分加熱。
焼き上がったらシナモンシュガーをまぶしてください。

日清フーズ株式会社

<http://www.nisshin-foods.co.jp/gyoumuyou/>

業務用営業部
中部営業所
西日本営業所
九州営業所
広域営業部

〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19番12号
〒461-0008 愛知県名古屋市東区武平町5丁目1番地(名古屋栄ビル)
〒532-0003 大阪市淀川区宮原3丁目5番36号(新大阪トラストタワー)
〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前3丁目19番5号(博多石川ビル)
〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19番12号

TEL.(03)5641-8115
TEL.(052)972-8970
TEL.(06)6350-6005
TEL.(092)472-4881
TEL.(03)5641-8122