

わが社の押しはこれだ！

【商品・サービス紹介】

アーネスト 株式会社

半熟玉子も上手に作れるゆで玉子調理器『えっ！グー』

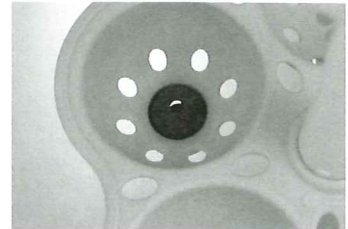
様々なアイデアグッズを提案するアーネスト(株)は、誰でも上手にきれいなゆで玉子を作ることができるゆで玉子調理器『えっ！グー』を発売しました。

特長は玉子トレーの下部に、殻に穴を開けるための針が付けられていること。針部分に玉子を押し付けて殻に小さな穴を開けます。小さな穴が白身内部に含まれる二酸化炭素を逃がし、加熱によって膨張するのを防ぐため、殻が剥きやすく、表面がツルツルとしたゆで玉子を作ることができます。また、はじめから熱湯に入れることで、ゆで時間を正確に計測することができます。

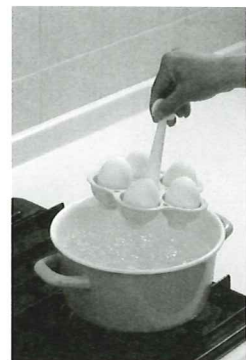
パッケージにはレシピが載っており、面倒な半熟煮玉子を誰でも簡単に作ることができます。

●お問い合わせ先

アーネスト(株) 〒959-1155 三条市福島新田丁858
TEL : 0256-41-1010 FAX : 0256-41-1000
URL : <http://www.ar-nest.co.jp>



針部分はシリコン製の安全カバー付き



トレーに立ててゆでるので、黄身の位置が安定します。販売価格は980円(税込)

宮尾酒造 株式会社

芳醇な香りと深い味わい。『張鶴 吟醸越淡麗』

創業文政2年(1819年)の老舗蔵元である宮尾酒造(株)では、季節限定品の吟醸酒『張鶴 吟醸越淡麗』を10月1日に発売しました。

「越淡麗」は、「五百万石」を父、「山田錦」を母とする交配組合せの中から、両者の長所を併せ持つ酒造好適米として、新潟県で開発されました。それを50%まで磨き上げ、酒造りに最適な冬の寒い時期に仕込み、搾った原酒を低温蔵にて厳格な管理のもと貯蔵し、熟成させました。

『張鶴 吟醸越淡麗』は、フルーティーで口に含むと、芳醇な香りと深い味わいが口の中で一瞬に広がります。また、後味もすっきりしているため、料理も選ばず何でも合うお酒です。

取扱酒販店などの詳細は、同社にお問い合わせください。数量限定のため、無くなり次第販売終了となります。

●お問い合わせ先

宮尾酒造(株) 〒958-0873 村上市上片町5-15
TEL : 0254-52-5181 FAX : 0254-53-1433
URL : <http://www.shimeharitsuru.co.jp>



『張鶴 吟醸越淡麗』
アルコール度数 16%
価格は720ml 1,617円(税込)