

フローティングリーフ (旧ブランド名オーカナダ)

カナダや米国では健康食品として珍重されているワイルドライスは、古くから北米大陸の湿地帯に群生しているイネ科マコモ属の1年草本の実です。
消化されやすく脂肪分が少なく、ビタミン、ミネラルが豊富に含まれる、近年スーパーフードとして注目されている自然食品です。フローティングリーフのワイルドライスはカナダ北西部の指定された湖に自生する天然のものの中で最上級規格「グレードA」のみを使用しており、大きな粒と強い香りが特徴です。

*ブランド名がOh Canada (オーカナダ) から Floating Leaf (フローティングリーフ) に変更になりました。
ブランド名のみの変更で、製品には変更は御座いません。

ワイルドライス

140001 ワイルドライス



オープン価格

ワイルドライスは口当たりがよく、香ばしい味が楽しめるため、主食、副菜、鶏料理の詰め物、またはスープなど幅広くお使い頂けます。

内容量：250g
入数：12
商品サイズ：130×30×160・255g
ケースサイズ：240×235×155・3.4kg
【バーコード】0064974509051
賞味期間：1800日
原産国：カナダ
原材料：ワイルドライス

140003 ワイルドライス



オープン価格

ワイルドライスは口当たりがよく、香ばしい味が楽しめるため、主食、副菜、鶏料理の詰め物、またはスープなど幅広くお使い頂けます。

内容量：2500g
入数：2
商品サイズ：255×90×320・2510g
ケースサイズ：280×225×150・5.2kg
【バーコード】0628149111229
賞味期間：1800日
原産国：カナダ
原材料：ワイルドライス

ワイルドライススタッフィング

玉ねぎをきつね色になるまでよく炒め、これに残りの材料全部を加えて、軽くかき混ぜます。約2キロのカモに詰めるスタッフィングの出来上がりです。

- * 玉ねぎのみじん切り……………1/2カップ
- * バター……………大さじ2
- * ワイルドライス (炊いたもの) ……2カップ
- * 煎ったアーモンド……………1/2カップ
- * 塩……………小さじ2
- * セージ……………小さじ1/2
- * パセリのみじん切り……………小さじ2
- * エバミルク……………1/4カップ
- * コショウ……………小さじ1
- * タイム……………小さじ1
- * オイスター……………3/4カップ
- * パン粉 (細かいもの) ……1/2カップ



スープに・・・

さっと洗ったワイルドライス (小さじ2) を、肉や魚貝のスープ (ストックやブロスでもOK) に入れ1～2時間経ってからお召し上がりください。