

Flaky Paratha

100%手作り

食品添加物無添加

フレイキイ パラタ

インドに楽しいパンがありました。
サクサクでモチモチのダブルテイスト！

表面サクサク！ 中身モチモチ！

小麦粉に数種類の植物油を練り込み、何層にも薄く重ねて焼き上げました。クロワッサンのようなサクサク感とナンのようなモチモチ感を一緒に味わえます。

手軽で簡単！ シンプル調理

凍ったまま袋から取り出して、油をひかずにフライパンで両面焼くだけでOK。面倒なフライパンの油汚れはありません。トースター、ホットプレートでも簡単に調理できます。

安全安心のナチュラルフード

インドのパラタ職人が一枚一枚、丹精込めて焼き上げました。本場の味わいと品質の安心安全を約束する、手作り・食品添加物無添加の冷凍食品です。



400g (100g×4枚)

Product of India

輸入総発売元



MAPLE FOODS LIMITED
株式会社 **メイプル フーズ**

〒104-0045 東京都中央区築地7丁目15番13号
TEL.03-5565-7001 FAX.03-3545-4059
E-mail:kani-boy@maplefoods.co.jp
URL : <http://www.maplefoods.co.jp>

Flaky Paratha

100%手作り
食品添加物無添加

フレイキイ パラタ

サクサク！モチモチ！

何層にも折り重ねた生地の食感が美味しい、インドのクロワッサンといわれるパンです。インドのほか、インド系住民の多いマレーシア、シンガポール、中近東等では主食として、カレー、肉料理、野菜サラダ、スイーツなど、あらゆる料理と合わせて食されています。

調理法



1 商品は冷凍前に焼成済みです。パラタを凍ったまま袋から取り出し、予熱したフライパンに直接のせてください。
※油をひく必要はありません。



2 表面が黄金色になるまで5～6分かけて両面を焼きます。
※商品解凍後の場合は1～2分で焼き上がります。



3 フライパンから取り出した後、円弧の側面から円中心部に向けて手のひらで押し寄せると、立体感が出て、ふっくらサクサク感が際立ちます。

その他の調理方法

- オーブントースターの場合**……トーストを焼く要領で両面が黄金色になるまで焼きます。火力が強い場合は、焦げにご注意ください。
- オーブンの場合**……180℃に予熱し、クッキングシートにパラタをのせ、表面が黄金色になるまで加熱します（最大7分）。
- 電子レンジの場合**……500Wレンジで約80秒を目安に温めてください。オープン機能付きレンジのご利用をお薦めします。

パラタで広がる新たな魅力 ———— いまある定番メニューに新食感を演出

**カレー、シチュー、スープに
ブラッシュアップの即戦力！**



パラタ&カレー

チキンカレー、インド風ヨーグルトサラダ、ポテトのサブジ風とパラタのセット。

**メイン料理の付け合わせに
肉類、ソースとの相性は抜群！**



タンドリーチキン&パラタ

スパイシーチキン、生野菜、豆カレーとパラタをセットにした南インド風プレート。

**おしゃれなサラダセットに
野菜もベジタリアンも感激！**



チキンサラダ&パラタ

フレッシュ野菜、ボイルチキン、パラタをセットにしたミールサラダ。

**スイーツをボリュームアップ
蜂蜜、果実、アイスに最適！**



パラタとイチゴのミルフィーユ

粉砂糖をまぶして焼いたパラタ、カットしたイチゴ、生クリームを重ねたデザート。

**フィンガーファストフードに
巻いて、はさんで、自由自在！**



パラタのロールサンド

ソーセージ、レタス、トマトをパラタで巻き、好みのソースを添えたファストフード。

**ピザ、オープンサンド感覚で
クラスト、パンの価値アップ！**



パラタのスペイン風コカ

生ハムやオニオンソテーをパラタにトッピングした、ピッツァ風のスナックメニュー。

商品番号	品名	原材料	内容量	c/s 入数	JAN コード	サイズ		賞味期間
						直径 × 厚さ	重量	
5715	フレイキイ パラタ	小麦粉、牛乳、植物油（ひまわり油、パーム油、パームオレイン、大豆油、綿実油、米ぬか油、ごま油）、砂糖、食塩	100g×4枚 ／パック	5パック×4 (80枚)	JAN4516933057159	約16cm × 約5mm	8kg ／ケース	18ヵ月