

パエリア、 あきらめて いませんか

本格パエリアを、
シンプルなオペレーションで。

EL PAELLER

TRADICIÓN A LENA

<https://elpaeller.com/en>



スペイン・バレンシア直輸入



薪火パエリア用ブロス

パエリアは人気メニュー。

でも、導入をあきらめていませんか？

パエリアは、多くのお客様に喜ばれる人気メニューです。

しかし実際には、

「提供したいけれど、難しい。」

そう感じている飲食店が少なくありません。

このようなお悩みはありませんか？

- ✓ 仕込みに時間と手間がかかる
- ✓ 味付けや出汁づくりに自信がない
- ✓ スタッフが変わると味が安定しない
- ✓ オペレーションが複雑で導入できない

本格パエリアを、もっとシンプルに。

EL PAELLERのブ罗斯は、そんな飲食店のために生まれた、スペイン・バレンシア直輸入のパエリア用の出汁スープです。



EL PAELLERなら、 本格パエリアをもっとシンプルに。

EL PAELLERは、パエリアの本場スペイン・バレンシアの、薪火パエリアレストランから生まれたブランドです。本格パエリアを、シンプルなオペレーションで提供できるパエリア用ブロスをお届けしています。



本場スペインの味

薪火で炊いた本場のブロスを、スペインから直輸入。



味付け不要

ブロスだけで味が決まる。出汁取り、味付けは不要。



品質が安定

誰が作っても、変わらない味と安定した品質。



ラインナップ

全3種類・ストレートタイプ (645g/約2人前)



シーフード



チキン



イカスミ

本格パエリアを、
もっと身近なメニューに。
ブロスひとつで、本場の味をそのままに。

パエリアはもっと簡単につくれます。

パエリア専用の仕込みは不要。

他メニューの食材を活用して、本格パエリアを提供できます。

日本の一般的なパエリア



- ✓ パエリア専用の具材を準備
- ✓ 出汁をとる
- ✓ 味付け・調整が必要
- ✓ オペレーションが複雑

EL PAELLERなら



- ✓ 他メニューの食材を活用
- ✓ ブロスを入れるだけ
- ✓ 出汁取り・味付け不要
- ✓ シンプルなオペレーション

たった3ステップ

STEP
1

具材を炒める



オリーブオイルで具材を炒める。大きな具材は、一度取り出して、後で飾るのもおすすめ。

STEP
2

ブロスと米を加える



ブロス1缶を入れ、沸騰したら、生米160~180gを入れる。

※EL PAELLERパエリア専用米 Albufera (別売) もおすすめ。

STEP
3

炊きあげる(約18分)



<火加減の目安>
①強火 (約10分)
②中火 (約7分)
③強火 (約1分)

※3分ほど蒸して完成。芯が気になる場合は、蓋をする。

さまざまな業態で、本格パエリアを。

専用の仕込みを増やさず、
さまざまな業態で本格パエリアをご提供いただけます。



グランピング

宿泊プラン・BBQメニュー



カフェ

ランチ・期間限定メニュー



バル・居酒屋

お酒と楽しむシェアメニュー

おすすめの活用シーン



ホテル・レストラン：ブッフェ、コース



カフェ・バル：ランチ、限定メニュー



グランピング：宿泊プラン、BBQメニュー



イベント：ケータリング、キッチンカー

本格パエリアを、 もっと身近に。

まずはサンプルで、本場スペインの味と
使いやすさをご体感ください。
業務用商品のご提案や導入のご相談も承ります。

 サンプル購入はこちら 

事業者様向けに、特別価格でご購入いただける
クーポンをご用意しています。

業務用限定クーポン **MR3NWBCP**

※ご利用方法は販売ページをご確認ください。



Amazonでも購入できます

選べる3つの味

全3種類・ストレートタイプ (645g/約2人前)



シーフード



チキン



イカスミ

本場スペイン・バレンシアの薪火パエリアレストラン
から生まれ、世界20カ国以上で愛されるブランドです。

業務用のご相談はこちら 

業務用・まとめ購入をご検討の方。
初回導入セットもご用意しています。
お気軽にお問い合わせください。

ご相談例

- ✓ 商品に関するお問合せ
- ✓ メニュー開発のご相談
- ✓ お見積り・業務用購入
- ✓ 調理実演・デモのご相談



1~2営業日以内に
ご返信いたします