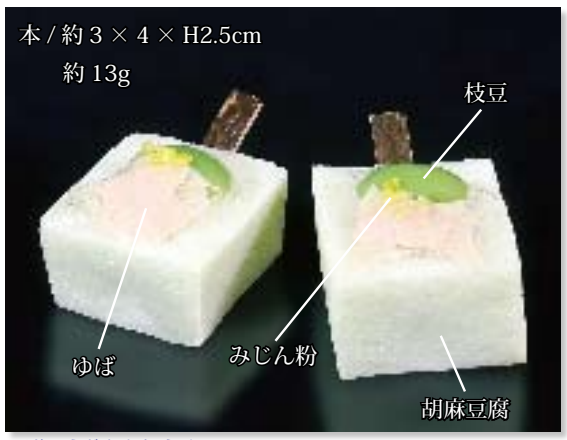


凍

一口彩り枝豆豆腐（ひとくちいろどえだまめとうふ）

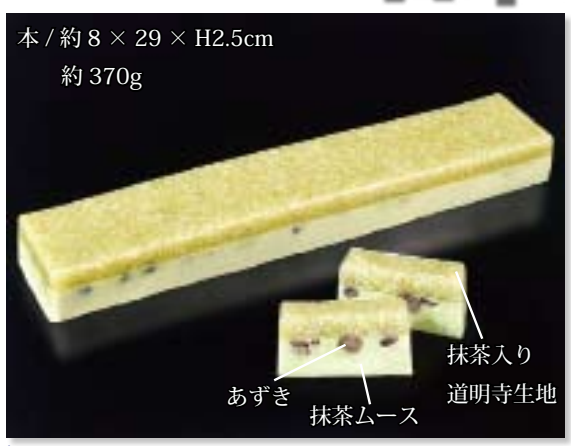
★◆

No.893104
15入×20BL×1C/S

単価

使用材料	枝豆、練りごま、ゆば、ゲル化剤　等	賞味期限	540日
用　途	前菜	味付状態	胡麻味

セールスポイント
- 胡麻豆腐を一口サイズにカットし、持ちやすいように串を刺しました。
- ゆば、枝豆、黄色のみじん粉を天盛に彩りました。
- 寒天ベースのゼリーをかけ、崩れにくく涼しげな印象に仕上げました。



凍

抹茶もちーず（まっちゃもちーず）

★◆

No.659340
24本×1C/S

単価

使用材料	白あん、ナチュラルチーズ、小豆、抹茶　等	賞味期限	450日
用　途	甘味前菜、デザート	味付状態	甘味

セールスポイント
- 柔らかく蒸しあげた道明寺に抹茶を合わせ、抹茶のムース生地に重ねた商品です。
- 年間メニューに使用できる切り出し商品です。

凍

オクラとそうめんのゼリー寄せ（よ）

★◆

No.166056
11入×18BL×1C/S

単価

使用材料	そうめん、えび、オクラ、しょうゆ、鶏卵　等	賞味期限	365日
用　途	前菜、冷し鉢	味付状態	薄醤油味

セールスポイント
- オクラ、そうめん、えび、卵をゼリー寄せにしました。
- 夏向けの商品として、食材や見た目の清涼感にこだわって仕上げました。

常

かつお薫のやわらか煮（くんにに）

★

No.709003
40入×10袋×1C/S

単価

使用材料	かつお、砂糖、醤油、水あめ、生姜　等	賞味期限	90日
用　途	小鉢、弁当、おせち	味付状態	醤油味

セールスポイント
- 焼津港水揚げのかつおを使用し、やわらかく煮て仕上げました。
- 下処理に燻製工程を行い、生臭さを抑え旨味を出しております。
- 大きさを揃えてありますので、お弁当等にもお使い頂きやすい商品です。

凍 熱

茶碗蒸しの素[とうもろこし]（ちゃわんむもと）

★◆

No.151574
1kg×12袋×1C/S

単価

使用材料	コーンペースト、鶏卵、白しょうゆ　等	賞味期限	395日
用　途	前菜、蒸し物、料理素材	味付状態	淡口八方味

セールスポイント
- 北海道産のコーンペーストを加え、自然な色合いとほんのりと香る風味を味わって頂ける茶碗蒸しです。
- ストレートタイプですので、解凍後お好きな器に流して頂き、中心温度が85℃になるように15分程蒸してください。

凍

えんどう豆のやわらか新丈（まめしんじょう）

★◆

No.732416
30本×1C/S

単価

使用材料	すり身、グリーンピース（えんどう豆）、やまいも　等	賞味期限	600日
用　途	前菜、蒸し物、煮物、揚げ物	味付状態	薄だし味

セールスポイント
- やわらかい生地とやさしい美味しさが広がる新丈です。
- 色鮮やかな「えんどう豆」で季節感を表現しました。
- 自然解凍でそのまま使用可能です。切り出し前菜、煮物・蒸し物、揚げ物、椀種等、様々な料理にお使い頂けます。

凍 熱

北寄キャベツ蒸し（ほっきむ）

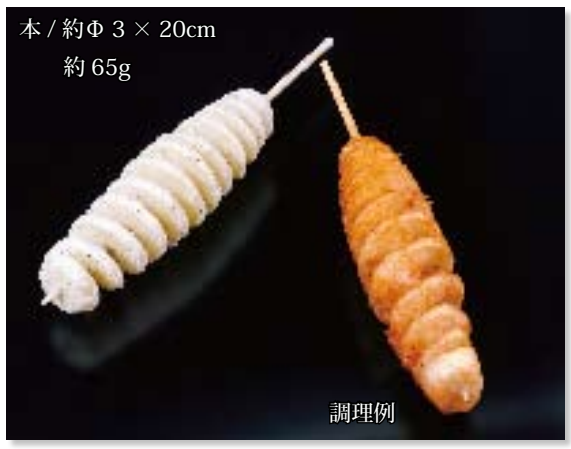
★

No.474710
40本×1C/S

単価

使用材料	キャベツ、魚肉、ホッキ貝、わかめ、全卵　等	賞味期限	365日
用　途	煮物、蒸し物、吸い物	味付状態	薄塩味

セールスポイント
- キャベツ、わかめ、ホッキ貝を使用し、カット面の彩が良い一品です。
- お好きな大きさにカットしてお使い頂ける蒸し物です。
- 蒸し物以外にも、煮物や冷やし鉢としてもお使い頂けます。



凍 熱

ハリケーンポテト

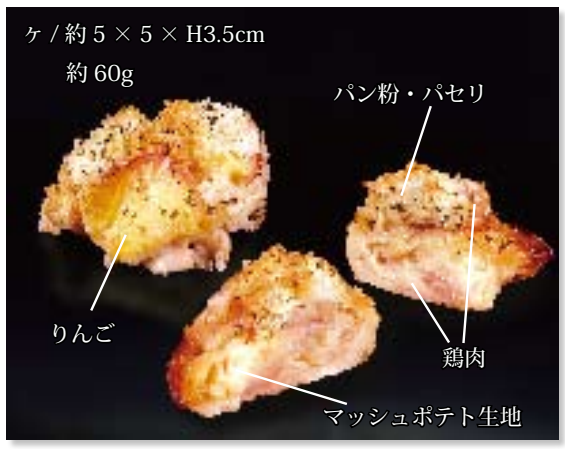
★

No.232001
5本×12袋×1C/S　（ケース単位）

単価

使用材料	じゃがいも、小麦粉、粉末醤油、香辛料　等	賞味期限	540日
用　途	揚げ物、オードブル	味付状態	塩胡椒味

セールスポイント
- ジャガイモを程よい厚みで、らせん状にカットし、味を付けて仕上げました。
- お好みで、塩こしょう・カレーパウダーなどでアレンジして頂くとバリエーションが広がり、おいしく召し上がって頂けます。



凍 熱

ベイクドアップルチキン

★◆

No.885205
10入×15BL×1C/S

単価

使用材料	鶏肉、りんご、玉ねぎ、ホワイトソース粉末、パン粉　等	賞味期限	365日
用　途	焼き物	味付状態	ホワイトソース味

セールスポイント
- 鶏肉とりんごをベースに、香草を加え洋風に仕上げました。
- りんごの爽やかな甘みを味わって頂ける、今までに無い焼き物です。
- 手作り感のある、使いやすい大きさの一品です。

蔵 熱

麺づくし[生姜]（めんしょうが）

★

No.430128
320g×30袋×1C/S　（ケース単位）

単価

使用材料	小麦粉、食塩、酒精、生姜　等	賞味期限	120日
用　途	料理素材	味付状態	素材味

セールスポイント
- 小麦の外皮が少ない中心部の粉をふんだんに使用しており、コシとのどごしの良さと、茹で時間の短さが特徴の一品です。
- 生姜を麺に練りこむことで、風味豊かな香り高いうどんに仕上げました。

凍

安納芋のチーズブリュレ（あんのういも）

★◆

No.891307
12本×1C/S

単価

使用材料	クリームチーズ、安納芋ペースト、ココアパウダー　等	賞味期限	180日
用　途	デザート	味付状態	甘味

セールスポイント
- 鹿児島県産の安納芋ペーストと北海道産のクリームチーズを合わせ、しっとりと焼き上げたチーズブリュレです。
- イモらしい印象をつけるため、ココアでスポンジを黒くすることで、イモの皮のイメージをつけ、仕上げました。

凍

生食]ミニ貝柱（なましょくかいばしら）

No.586005
200g×30袋×2合×1C/S

単価

使用材料	イタヤ貝	賞味期限	875日
用　途	料理素材	味付状態	素材味

セールスポイント
- 鮮度の良い貝柱だけを厳選し急速冷凍をしておりますので、天然の旨味をそのまま味わって頂けます。
- 衛生的な工場にて原貝を脱殻加工しておりますので、生食が可能な商品です。

本パンフレットの一部または全部を無断にて複製・商業目的に利用されますと、理由の如何を問わず直ちに罰せられることがあります。ご注意ください。
商品の色合いが、写真と実物では多少異なる場合がございます。ご了承ください。

【使用方法】 熱 要加熱商材　【保存方法】 常 常温保存　蔵 冷蔵保存　凍 冷凍保存