



本 / 約 22 × 5.5 × H1.7cm  
約 310g

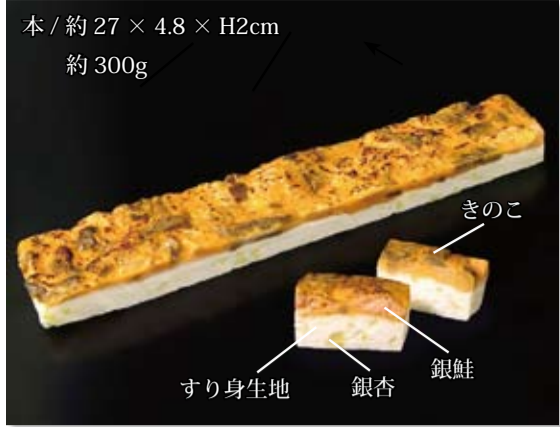
けしの実  
すり身生地 (鱈入)

**鹿茸島産ぶりの松風仕立て**

No.732421  
30本 × 1C/S

使用材料 ぶり、たらすり身、白味噌、けしの実、柚子皮 等 賞味期限 600日  
用途 前菜 味付状態 薄味噌味

セールスポイント  
●鹿茸島産ぶりに白味噌と柚子の皮をブレンドして、素材本来の旨みを引き出し仕上げました。  
●前菜・おせち・お弁当・オードブル等にお使い頂けます。



本 / 約 27 × 4.8 × H2cm  
約 300g

きのこ  
すり身生地 銀杏 銀鮭

**銀鮭塩麹ときのこの申し**

No.474800  
30本 × 1C/S

使用材料 いか、魚肉、銀鮭、じゃがいも、銀杏、きのこ類 等 賞味期限 540日  
用途 前菜 味付状態 薄塩味

セールスポイント  
●銀鮭を塩麹で漬け、きのこ合わせて仕上げました。  
●すり身には銀杏を混ぜ込み、秋にぴったりの一品です。  
●色鮮やかな銀鮭が映える商品です。



スルメイカ わさび茎  
数の子

**いかわさ黄金**

No.180347  
1kg × 12BL × 1C/S

使用材料 スルメイカ、数の子、わさび茎、唐辛子 等 賞味期限 365日  
用途 小鉢 味付状態 わさび風味

セールスポイント  
●鮮度の良い国産のスルメイカを使用し、わさびの風味を良く効かせて仕上げました。  
●黄金色の数の子の、程良い色合いと食感をお楽しみ頂けます。



油揚げ こんにゃく  
ずいき

**ずいき旨煮**

No.593505  
1kg × 15BL × 1C/S

使用材料 ずいき、こんにゃく、油揚げ、ごま 等 賞味期限 90日  
用途 小鉢 味付状態 醤油味

セールスポイント  
●ずいきとは「里芋」の茎の事を言い、やわらかい食感が特徴の食材です。  
●栄養たっぷりのずいきを、食べやすい醤油味の煮物に仕上げました。



ケ / 約Φ 4.5 × H4cm  
約 40g

すり身生地 (里芋入)  
くわい

**シャキシャキくわい万頭**

No.552335  
12入 × 20BL × 1C/S

使用材料 里芋、たらすり身、くわい 等 賞味期限 365日  
用途 煮物、蒸し物、揚げ物 味付状態 薄塩味

セールスポイント  
●里芋ベースのふんわりとした生地、くわいのシャキシャキとした食感がアクセントになる万頭です。  
●揚げ物・蒸物などに銀箔・甘酢餡をかけてお召し上がり下さい。



枚 / 約 40g

柚子 西京味噌

**鱈柚子西京漬**

No.012069  
20枚 × 10BL × 1C/S

使用材料 鱈、西京漬液、柚子 等 賞味期限 730日  
用途 焼き物 味付状態 西京味噌味

セールスポイント  
●柚子を加えた西京味噌で鱈を漬け込み、さっぱりと仕上げました。  
●解凍後、約180℃で約5~7分焼いてお使いください。



ケ / 約 20g

**さんまの竜田揚げ**

No.972019  
1kg × 5袋 × 2合 × 1C/S

使用材料 さんま、魚醤、生姜、小麦粉 等 賞味期限 540日  
用途 揚げ物 味付状態 薄醤油味

セールスポイント  
●鮮度が良いサンマを船で凍結し、竜田揚げに仕上げました。  
●完全油調済商品ですので、解凍後そのままお召し上がり頂けます。  
●再加熱頂く際も、面倒な衣付けの手間が省けます。  
(冷凍のまま、約175℃で約2分揚げてください。)



ブロッコリー 赤魚  
長ねぎ 黄パプリカ

**赤魚色野菜旨塩煮**

No.474711  
1kg × 15袋 × 1C/S

使用材料 赤魚、ブロッコリー、長ねぎ、黄パプリカ 等 賞味期限 540日  
用途 オードブル 味付状態 旨塩味

セールスポイント  
●赤魚とブロッコリー、黄パプリカの色合いが綺麗な中華食材です。  
●少量でボリュームのある盛り付けが可能ですので、バイキング等にお使い頂けます。



本 / 約 7 × 5 × H3cm  
約 17g

サンマ 南瓜

**サンマ南瓜串**

No.527005  
25入 × 10BL × 2合 × 1C/S

使用材料 サンマ(国産)、南瓜、でん粉 等 賞味期限 540日  
用途 揚げ物 味付状態 素材味

セールスポイント  
●秋を象徴する、サンマ・南瓜を使用した串揚げ商品です。  
●一つずつ丁寧に手作業で仕上げました。  
●揚げ物(天ぷら)の素材として、お使いいただけます。  
(解凍後、約170℃で約4分揚げてください。)



ケ / 約Φ 3cm  
約 14g

**くみあげ団子**

No.905002  
40入 × 20袋 × 1C/S

使用材料 大豆(国産) 等 賞味期限 180日  
用途 煮物、椀物 味付状態 素材味

セールスポイント  
●国産の大豆を使用し、湯葉をまん丸に仕上げました。  
●味付けはしておらず、湯葉本来の味を堪能して頂けます。  
●煮物・椀物等にお使い頂けます。



本 / 約 22 × 5.5 × H1.5cm  
約 210g

赤ワインゼリー生地 柿スライス  
(完熟柿ペースト入)

**国産柿の赤ワイン寄せ**

No.732422  
30本 × 1C/S

使用材料 柿、赤ワイン、砂糖、ゼラチン、柿ペースト 等 賞味期限 730日  
用途 前菜、デザート 味付状態 素材味

セールスポイント  
●秋冬の夕焼けの空の色をイメージした色鮮やかな切り出し前菜です。  
●国産柿スライス・完熟柿ペーストの生地アルコール分を飛ばした赤ワインを入れ味に奥行きを持たせた一品です。



本 / 約 30 × 7 × H3cm  
約 240g

くるみ

**酒粕のふんわりケーキ**

No.474784  
20本 × 1C/S

使用材料 卵白、小麦粉、砂糖、卵黄、くるみ、酒粕 等 賞味期限 365日  
用途 デザート 味付状態 甘味

セールスポイント  
●酒粕が風味良く香る大人のデザートです。  
●卵白を卵黄の4倍程使用し、今までにないふんわりとした生地仕上げました。  
●全体に混ぜ込んだ砕いたくるみの食感もお楽しみ頂けます。