

新製品 調理例のご提案!

一口いわしをピリ辛トマトで!



前菜として



ラタトゥイユに

ワンポイント!

国産のいわしを素焼きにし、
柔らかく炊き上げ、特製ソースを
絡めました。
和洋どちらでも幅広くお使い頂
けます!

凍

ひとくちから
一口いわしピリ辛トマト

単価



No. 082067

1kg×10袋×1C/S

【使用材料】
いわし、トマトペースト、
にんにく、唐辛子 等

【賞味期限】365日

「健康食材」といわれる紅菊芋をペーストにしました!!



ソースとして



ホワイトソースと
あわせて

紅菊芋とは?!

- ◎芋のようなゴツゴツとした根に
菊のような黄色い花が咲く。
- ◎血糖値の上昇を抑えるため、
「食べるインスリン」と言われている。
- ◎加熱によりポリフェノールが増加!

ワンポイント!

糖尿病や肥満の改善効果があり、
注目されている「紅菊芋」をペースト
にしました。
クリーム等と合わせ、ポターージュ・
ソース・グラタンにも!

凍

べにきくいも
紅菊芋ペースト

単価



No. 907003

500g×14袋×1C/S

【使用材料】
紅菊芋(秋田県産)

【賞味期限】365日

精進で使えます!



椀種として



揚げだし風に

ワンポイント!

精進でも使用できるよう、食材を
厳選した商品です。
一つずつ手作りで、丁寧に仕上げ
ました。

凍熱

しょうじんゆばつつ
精進湯葉包み

単価



No. 142701

30入×16袋×1C/S

ヶ/約20~25g

【使用材料】
湯葉、里芋、山芋、豆腐、
れんこん 等

【賞味期限】540日

アレンジ多様な水産原料!!



ちり蒸しに



煮付けに



グリルで

揚げ物以外にも
お使い頂けます!!

ワンポイント!

上質な脂のりの良い原料です。
頭・中骨・腹骨・背びれを
取りのぞいており、食べやすく
仕上げております。

凍熱

のどぐろ開き

単価



No. 597099

1kg×10袋×1C/S

【使用材料】
のどぐろ

枚/約20~22g

【賞味期限】365日