

新製品 調理例のご提案!

インバウンド向けに!

女性開発商品

マヨ焼きに



小鉢・おせちに



炒め物に



うじまっちゃん 宇治抹茶いかマヨ

凍

No. 752253

800g×16袋×1C/S

【使用材料】 アカイカ、調味液、宇治抹茶 等

【賞味期限】 570日

単価

ワンポイント!

抹茶本来の豊かな香りを生かし、柔らかな旨味のある、アカイカを和えて仕上げました。

子持ち昆布を揚げる?!

揚げ物の一品として



ワンポイント!

塩抜きした子持ち昆布を、一口サイズにカットしました。解凍後そのまま揚げ物としてお使い頂けます。

もちろん和え物にも!



しおぬ こもちこんぶ あげものよう 塩抜き子持ち昆布(揚げ物用)

凍

No. 780367

20入×12袋×3合×1C/S

ヶ/約3.5×2.3×H1.0cm 約8g

【使用材料】 子持ち昆布

【賞味期限】 730日

単価

今年の鍋具材は、これで決まり!

鍋具材として



ワンポイント!

岐阜の地鶏である、奥美濃古地鶏で作った生つみれです。コクのある旨味が良いダシとなり、鍋料理等にピッタリです。



煮物として

焼鳥盛合せとして



お酒のおつまみにも!



おくみのごちどりなま 奥美濃古地鶏生つみれ

凍熱

No. 273708

1kg×14袋×1C/S

袋/約55ヶ入 ヶ/約4×3×H2.5cm 約18g

【使用材料】 奥美濃古地鶏肉、豚脂、玉ねぎ、パン粉 等

【賞味期限】 210日

単価

「こだわり」の芋ようかん!

前菜に

デザートに



紅あずまの特性について!

◎繊維質が少なく、甘みが強い!!

◎9月上旬から11月中旬頃が収穫のピーク!

ワンポイント!

素材の持ち味を最大限に生かした「芋ようかん」です。お好きなサイズにカットして頂き、前菜・8寸としてもお使い頂けます。



いも 芋ようかん [紅あずま]

凍

No. 228002

5本×20袋×1C/S

本/約80g 約2.8×2.8×8cm

【使用材料】 さつま芋(茨城県産 紅あずま)、砂糖 等

【賞味期限】 365日

単価

本パンフレットの全部または一部を無断にて複製・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 要加熱食材

【保存方法】

常 常温保存

蔵 冷蔵保存

凍 冷凍保存