

※要加熱



数量限定

《冷凍 子持鮎 20/30g 1kg》

【規格】1kg×10P

CD-05291

【使用材料】鮎(滋賀県)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

頭から丸かぶり出来るサイズの子持鮎です。  
焼物・炊き合わせでご使用いただけます。

《平貝貝柱フレーク 500g》

【規格】500g×20P

CD-83677

【使用材料】タイラギ

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

生食可能な平貝です。一粒一粒が大きいので  
1/2や1/3にカットし、和え物にして頂いたり  
少し炙ってウニや黄身などを塗ると  
とてもおいしくいただけます。



※要加熱



《銀鱈フィレ》

【規格】10kg(11/15枚入)

CD-17087

【使用材料】ギンダラ

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

煮つけ、ムニエル、西京漬け、塩焼き、鍋の種など  
幅広くご使用いただけます。  
白身で脂がのっております。

※要加熱



《大王百合根 1kg/約105粒》

【規格】1kg(約105粒)×10P

CD-33062

【使用材料】百合根(北海道)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

北海道産の百合根を使用し、  
1粒が約6～11gある大粒の百合根サバキです。  
従来の使い方の他に焼き物・揚げ物の一品や  
演出としても使えます。

※要加熱



《国産カマスフィレ 1kg》

【規格】1kg×10P

CD-21907

【使用材料】カマス(富山県 氷見漁港)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<約/30～50g>

富山県氷見産の原料を使用しており、  
ワンフローズンで加工している為、鮮度抜群です。



※要加熱



《冷凍飾り人参(もみじ) 100g》

【規格】100g×20P

CD-26914

【使用材料】にんじん(中国)、食塩(中国)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<径:約32mm、厚さ:約2mm><90枚以上>  
人参を薄くスライスし、もみじ型に型抜き  
したものです。各種料理にトッピングしていただくと、  
人参の赤い色が彩りを添え、料理が引き立ちます。  
季節のごはん、お寿司、天ぷら、揚げ物、  
茶碗蒸しや汁物の具材、麺類のトッピングにも  
お使いいただけます。





《スウィーティードロップ 425g/181～224入》

【規格】425g×12缶

CD-26915

【使用材料】レッドドロップヘッパー、砂糖、醸造酢、食塩 他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

<約181～224個入>

可愛らしいなみだの形をした新種のヘッパーです。  
パプリカとトマトを足して割ったような  
フルーティーな味が特徴です。

※要加熱



《大黒本しめじころ 60入》

【規格】60入×10P

CD-26717

【使用材料】本しめじ(京丹波産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

安心、安全の京丹波ブランドの本しめじです。  
豊かな旨み、コリコリの食感が特徴の  
高い希少性のある商品です。

※要加熱



《海老芋もみじ 50入》

【規格】50入×20P

CD-25363

【使用材料】海老芋(中国)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<約3.5cm/ヶ>

もみじの葉を型どった海老芋です。  
しっとりとした食感で煮物に限らず  
様々な用途にご使用頂けます。



《調理用 いか肝入とうふ 550g》

【規格】550g×20B

CD-26916

【使用材料】魚肉すり身、魚肉、キャッサバ、砂糖、イカ 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<L17.5×W13.5×H3cm>

イカの肝を魚肉に練りこみ、とうふ風に  
仕上げた新しいタイプの魚肉練製品です。  
薄衣を付けて揚げたり、煮物にしたりと、  
様々な用途でお使いいただけます。

※要加熱



《冷凍松茸刻み 500g》

【規格】500g×30P

CD-25441

【使用材料】松茸(中国産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

旬の松茸を使い勝手の良いサイズで  
刻み加工をしました。香りがよく、  
様々な用途でご使用頂けます。



《ぷるぷる胡麻豆腐(南瓜) 約560g》

【規格】560g×12枚

CD-32305

【使用材料】かぼちゃペースト、牛乳、還元水あめ、ねり胡麻、グラニュー糖 他

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

<L20×W10×H2.5cm>

ぷるぷるとした食感が新しい  
南瓜風味の胡麻豆腐です。



《甘酒かぶら 1kg/約200～300枚》

【規格】1kg×10P CD-26919

【使用材料】かぶら(北海道・滋賀・徳島・愛媛産)、唐辛子、麴 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<約2～3cm/枚>

国産かぶらを使用し、麴風味の  
まろやかな味に仕上げました。



《富有柿のなます 1kg》

【規格】1kg×12P CD-25368

【使用材料】大根、柿、人参、醸造酢、金胡麻、かつお調味料 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

富有柿をたっぷり加えた、  
後味のさっぱりとしたなますです。



《柚子たこ紅葉 1kg》

【規格】1kg×10P CD-02838

【使用材料】いいこだこ(タイ、ベトナム)、カラフシヤモ卵、ゆず、唐辛子 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

一口大にカットしたたこに、  
プチプチとした食感のカラフシヤモ卵を合わせ、  
唐辛子でピリ辛に仕上げました。  
柚子の風味がさわやかなアクセントになっています。



《紫花豆綾煮 1kg(固形750g)約100粒》

【規格】1kg×12B CD-32407

【使用材料】紫花豆、砂糖、食塩、水

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

紫花豆の大粒な豆を厳選し、  
上品に炊き上げております。  
豆の味を出す為に薄味で仕上げているので、  
粒も大きくふっくらとしています。



《小松菜ときのこの和風煮びたし 1kg》

【規格】1kg×12P CD-26920

【使用材料】小松菜、舞茸、人参、本みりん、和風調味料 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

契約農家さんから頂く、新鮮な国産小松菜と  
舞茸、人参を上品な味のだしで味付けしました。  
ワンフーズならではの自慢の食感に、彩の良い  
人参を加えた、見た目にも鮮やかな一品です。



《秋の三色プチ団子 15本入》

【規格】15本入×35B CD-23422

【使用材料】米粉(国産米)、砂糖、着色料(カラメル、クチナシ、カルミン酸)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

国産の米粉を使用した、風味が豊かなコシのある  
三色だんごです。大きさは約15gと大変小さく  
かわいいだんごですので、お食事やお弁当、  
さらにパフェなど色々な料理に添えていただけます。  
風味とともに秋の彩りを添えて頂ける商品です。



《さんま昆布 10枚》

【規格】10枚×20B

CD-26917

【使用材料】さんま(国産)、昆布、生姜、醸造酢、しょうゆ 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

国産のさんまのフィレを磯の雪(昆布)で巻き、生姜と酢をした商品です。昆布の風味があり、これからの季節の素材や酢の物に使えます。



《きのこふくさ焼き 約410g》

【規格】410g×24P

CD-31581

【使用材料】魚肉すり身、なめこ、卵黄、銀杏、人参、みりん、白だし、えのき、木耳 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<L22.5×W9×H2cm>

きのこをたっぷり使用したふくさ焼です



《牛タンサラダスモーク(2.5mm)スライス 1kg》

【規格】1kg×10P

CD-26918

【使用材料】牛タン、食塩、香辛料、還元水あめ、砂糖 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

牛タンスモークを一口大にスライスし、ほどよく香辛料をきかせました。サラダのトッピング等にお使いください。



《錦秋新丈(海老芋)》

【規格】20枚

CD-24954

【使用材料】海老芋、作利ダイ、むかご、山芋、スゲウ糖、油脂加工品、銀杏、人参 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<L16.5×W12.5×H2.8cm>

弊社オリジナル新丈の秋バージョンです。秋を代表する食材をふんだんに使用しており、特にむかごのしっとり感がお勧めの一品です。

※要加熱



《聖護院かぶら餅 770g》

【規格】770g×18P

CD-19366

【使用材料】かぶら、うるち粉、砂糖、食塩、トハロース

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<約L20×W13.3×H3.5cm>

聖護院かぶらをすりおろし、上新粉で蒸し固めました。かぶらの風味豊かに仕上げています。揚げ物や碗種としてご使用いただけます。



《嵐山まんじゅう 約30g/15入》

【規格】15入×20B

CD-26921

【使用材料】人参、豆腐、濃縮豆乳、たらすり身、スゲウ糖、柚子皮、グリーンピース 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

豆腐とたらすり身をベースに、柔らかく仕上げた生地人参・柚子皮・グリーンピースで彩りを加えて成形しました。主原料チャイフリーの商品です。

※要加熱



《姫栗揚げ 24入》

【規格】24入×24B

CD-25372

【使用材料】すり身、栗甘露煮、くず衣、増粘剤 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

いが栗に見立てた揚げ物です。  
衣に食感の良い葛を使用しております。

※要加熱



《秋刀魚むかご巻(細)2本入》

【規格】2本入×30P

CD-26922

【使用材料】さんま、むかご、魚肉、植物油(なたね油) 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<長さ約20cm、直径約2.5cm、約135g/本>  
芯にむかごを入れ、下味を漬けた秋刀魚で  
綺麗に巻きました。  
生冷製品ですので、焼成して頂くと  
自然な艶のある仕上がりになります。

※要加熱



《実り揚げ 30串入》

【規格】30串入×20B

CD-30338

【使用材料】さつま芋、銀杏、むかご、パーム油

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

秋の味覚、さつま芋・銀杏・むかごを、一つ一つ  
手作業で松葉串に刺しました。彩ゆたかで、  
秋から冬にかけて季節の演出に最適な商品です。  
さつま芋の甘さ・ホクホクした食感が  
銀杏・むかごに合い、さっと素揚げして塩をまぶして  
お召し上がりいただくと美味しいです。

《帆立ごぼう巻(細)黄身なし 2本入》

【規格】2本入×30P

CD-26923

【使用材料】ごぼう、魚肉、帆立貝、とうもろこし、人参 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<長さ約18cm、直径約2.5cm、約105g/本>  
帆立貝柱と、炊いた千切牛蒡を  
すり身で合わせた前菜です。  
解凍後、うに焼きなどお好みで仕上げて頂き、  
お好みの長さにかつしてお使い頂けます。

※要加熱



《薩摩芋挟み揚げ 500g/20入》

【規格】20入×20P

CD-25157

【使用材料】さつま芋(ベトナム)、すり身(ベトナム)、玉ねぎ(ベトナム)、黒ごま 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

秋の素材を代表するさつま芋を使用した  
変わり揚げの商材です。素揚げすると、香ばしい  
さつま芋の香りが際立ちます。  
また、天ぷらにすると、ホクホクしたさつま芋の  
食感が特徴の変わり揚げになります。

※要加熱



《鶏と白菜の重ね蒸し 560g》

【規格】560g×20枚

CD-32975

【使用材料】鶏肉(もも)、白菜、魚肉、植物油(なたね油) 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

出汁で炊いた白菜を柔らかくすり身生地をつなぎ、  
下味を漬けた鶏肉を挟み蒸し上げました。  
お好みサイズにかつし、お使い頂けます。

※要加熱



《角型パンプキンクッシュ 650g》

【規格】650g×15本 CD-26924

【使用材料】味付南京、生クリーム、牛乳、玉ねぎ、全卵、ナチュラルチーズ 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<L33×W7×H3cm>  
香り高い「リエールチーズ」を使用した生地と、和風に炊いた南瓜を入れました。解凍後、低温のオーブンで焼成すると美味しくお召し上がれます。



《鳴門金時/芋クランチ 1kg》

【規格】1kg(約80個)×12P CD-22820

【使用材料】薩摩芋(鳴門金時徳島産)、砂糖(国産)、植物油、胡麻

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

鳴門金時の素材を食べやすいスティック状にカットし、中華鍋で仕上げているので、香ばしさとさつまいもの風味が絶妙です。

《黒糖くるみ寄せ 700g》

【規格】700g×20枚 CD-26925

【使用材料】黒糖、砂糖、くるみ、イナガー-K 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

胡桃を炊き上げ、黒糖のゼリーで寄せました。柔らかいので、半解凍でカットして下さい。



《まるごと柿餅 15入》

【規格】15入×36B CD-20709

【使用材料】調整糖、上新粉、白生餡、コンスターチ、干しうどん、着色料

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<約φ3cm、高さ2.5cm、重さ約17.6g>  
柿に見立てたゆず餡入りの柿餅です。うてなは餅生地と、うどん生地を使用しました。

※要加熱



《バタフライピーゼリー 1kg》

【規格】1kg×10P CD-32907

【使用材料】加糖ぶどう糖液糖、ぶどう糖、バタフライピーエキス粉末 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

天然の青い色素「アントシアニン」を含む、『バタフライピー』のゼリーです。ポリフェノールの成分が酸性やアルカリ性と反応し、色が変色します。味だけでなく、見た目でもお楽しみいただけるデザートです。



《炙りそば団子(味噌餡入) 約15g/24入》

【規格】24入×24P CD-26927

【使用材料】上新粉、白餡、砂糖、そば粉、赤味噌、餅粉 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<約φ3×2.5cm>  
味噌餡をそば餅で包み、軽く炙りました。自然解凍でお召し上がり下さい。



《お箸で食べる宇治抹茶生葛餅 500g》

【規格】500g × 20P CD-26931

【使用材料】水飴、麦芽糖、コーンスターチ、死オカ澱粉、馬鈴薯澱粉、抹茶、葛澱粉 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

国産の吉野本葛を使用した本格的な抹茶葛餅です。三角袋に入っていますので、絞り出しやすいです。



《ミニパンケーキ 500g/約54～58入》

【規格】500g(約54～58個) × 6P CD-26928

【使用材料】小麦粉、卵、菜種油、砂糖 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ベルギー産のふっくらとしたミニパンケーキです。自然解凍でお召し上がれます。焼成していただくと、より一層美味しくなります。



フレーズ



《マカロンバニラシェル/マカロンフレーズシェル 40組》

【規格】40組 × 5B CD-26929/26930

【使用材料】砂糖、卵白、アーモンドパウダー、澱粉 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<約4.3cm × 1.2cm、約9g>  
女性に大人気のマカロンです。希少な国内製造です。中身が入っていないので、オリジナルマカロンが作れます。

東京支店が出展します！

※詳細は担当営業まで



THE 20TH JAPAN INTERNATIONAL  
SEAFOOD & TECHNOLOGY EXPO



2018  
8.22(水) ▶ 24(金)  
東京ビッグサイト  
東5・6ホール

主催 一般社団法人 大日本水産会

運営 「シーフードショー」事務局  
エグジビションテクノロジーズ 株式会社

皆様のご来場を社員一同、心よりお待ちしております。