



《エゾアワビ水煮 90/100 5入》

【規格】5入×10P

CD-32387

【使用材料】韓国産活蝦夷あわび

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

活アワビを下処理として、表面のぬめりを取り低温でホイルした商品です。鮮度が良く、身が大きく柔らかいのが特徴です。



《活アワビふぐ身欠 2尾入 加熱用》

【規格】

CD-01087

【使用材料】トラふぐ(中国)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

国内加工、中国養殖で鮮度の良いトラふぐを身欠きにしました。身の部分は鍋・唐揚げなどにお使いいただけます。また、ふぐ皮も付いております。



数量限定

《ホイル岩蛸2本足カット 21/25g 1kg》

【規格】1kg×10P

CD-26932

【使用材料】岩蛸(ベトナム産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ブランチング加工済ですので、再加熱後の縮みが少ない商品となっております。煮物、焼き物、天ぷらなど様々な料理にお使いいただけます。



《活アワビふぐ身欠 2尾入 造り用》

【規格】

CD-26933

【使用材料】トラふぐ(国産)

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

※3PC単位の別注商品となります※
＜上がり身欠きの状態で約1.2kg/2尾＞
国産の泳ぎのトラフグを御注文後に身欠き加工しておりますので鮮度抜群です。

《超冷薫ぶり皮無ロイン》

【規格】5kg×2B

CD-24962

【使用材料】ぶり

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

＜約700g/枚＞
超冷薫とは、魚の毛細血管まで完全に血液を除去する特許製法です。魚の血生臭さが無くなり、旬の魚の美しさと旨味を堪能出来ます。



《甘鯛フィレ 120/150 2kg入》

【規格】2kg×5B

CD-22815

【使用材料】甘鯛(ベトナム)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ベトナム産の鮮度の良い甘鯛を無漂白、ワンフローズンにて加工した商品です。焼物、蒸し物等、様々な用途にお使いいただけます。





《ムキアコウ 3/6尾 1kg》

【規格】1kg×10P

CD-26934

【使用材料】キアコウ(中国)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ワフローズンの為臭みもなく新鮮で、ふっくらとした食感の商品となっております。価格的に高価な国産アコウに比べ、高品質のアコウを安価でお使いいただくことが出来ます。



《真イワシみりん干し 1kg》

【規格】1kg×10B

CD-26936

【使用材料】いわし、砂糖、食塩、ごま、みりん、澱粉分解物

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

氷見の定置網で獲れた小さめのいわしを、1尾1尾丁寧に開き加工して仕上げました。2年以上熟成させたこだわりの本みりん「昔仕込味醂」をブレンドした独自の配合液に2晩じっくりと漬け込むことで、鰯独特の臭みや苦味を抑え、噛めば噛むほどにみりんの甘みを味わうことができます。



《ハイブリッドキャビア チベット 20g 中国産》

【規格】20g×12本

CD-26935

【使用材料】チョウサメの卵、食塩

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

アムールチョウサメとカルガチョウサメとの交配種のキャビアです。品質が良く、臭みがほぼありません。



《子持鮎甘露煮 20g/20尾》

【規格】20尾×20B

CD-25280

【使用材料】子持鮎、砂糖、水飴、醤油、清酒、穀物酢

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<約L10×2×2cm/匹>
子持鮎だけを選別後、じっくりと直火炊きにて甘露煮に炊きあげてあります。縁起物のおせちにぴったりです。



《魚萬寒さわら炙り 2本入》

【規格】2本入×25B

CD-25377

【使用材料】さわら(韓国産)、醸造酢、砂糖、食塩

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<約1-2kgラウンド/尾>
韓国産の鮮度の良い鯖を炙りにしました。山口県下関市で加工しており、解凍してそのままお使いいただけます。



《味付数の子スライス 7.5g/20枚》

【規格】20枚×20B

CD-26937

【使用材料】塩数の子、米発酵調味料、しょうゆ、食塩 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<約5～6cm/本>
食感が良く、大きさを揃えている為ロスなく様々な用途にお使いいただけます。また大変リーズナブルな商品となっております。



《金柑甘露(丸M)約60粒》

【規格】60粒×9P

CD-25166

【使用材料】金柑、砂糖

【保存方法】常温

【セールスポイント】

宮崎県産の金柑を使用し、甘露煮に仕上げました。盛り付け等にそのままお使いいただけます。



《九条ねぎ 棒切(約4cmカット)500g》

【規格】500g×20P

CD-26940

【使用材料】九条ねぎ(京都産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<約4cmカット/本>
フレッシュの食感がそのまま味わえる冷凍九条ねぎ棒切りです。鍋物、すき焼きなどにお使いいただけます。



《京のはんなり湯葉巻き 12入》

【規格】12入×30B

CD-26938

【使用材料】大豆(遺伝子組み換えでない)(国産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

あっさりとした味わいの湯葉です。お吸い物やお鍋の具材としてお召し上がりいただけます。



《若布餅 800g》

【規格】800g×16P

CD-06807

【使用材料】でん粉、乳糖、米粉、でん粉加工品、乾燥わかめ

【保存方法】常温

【セールスポイント】

<350-370入/P>
わかめ入りの乾燥餅です。お吸い物・味噌汁・茶碗蒸し・鍋物・雑煮などさまざまな料理にお使いいただけます。



《姫かぶら 36入》

【規格】36入×20B

CD-12168

【使用材料】かぶら

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<12g/ヶ>
茎つきの小さいかぶです。小さいサイズの為、煮物にも前菜にもお使い頂けます。



《海老芋ペースト 1kg》

【規格】1kg×15P

CD-31575

【使用材料】海老芋(中国)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ホクホク感ともっちり感を最大限に引き出すため、原料にこだわった商品です。えび芋のみで添加物など使用しておりません。



《国産 おろしかぶら 800g》

【規格】800g × 14P

CD-23778

【使用材料】かぶ(国産)、酸化防止剤(ビタミンC)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

厳選した鮮度の良い国産かぶらを丁寧におろしました。
おろしたままの、国産ならではの風味をお楽しみください。



《風味かまぼこ(カニ風味)14本入》

【規格】14本入 × 10P

CD-33115

【使用材料】魚肉すり身(体刊)、じゃがいもでん粉、砂糖、かにエキス 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<約20cm、70g/本>
日本で一番大きいサイズのかに風味かまぼこです。
味もしっかりとついておりますので
料理のメインとしてお使いいただけます。



《冷凍ベジペースト(ビーツ)500g》

【規格】500g × 10P

CD-26942

【使用材料】ビーツ(国産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

過熱水蒸気加工により、素材本来の色や味を最大限に引き出しています。
解凍してそのまま(未加熱)食せるため、混ぜるだけの簡単調理でご使用いただけます。
鮮やかな赤い色が特徴で、色調と風味のバランスがとれた品種を使用しています。



《紅づくし新丈》

【規格】20枚

CD-26943

【使用材料】かに風味かまぼこ、体刊ダイ、スケウダラ、やまいも 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シリーズの最新作です。
かに風味のかまぼこをふんだんに使用しており、
見た目にも鮮やかな商品となっております。



《魚萬)完熟柚子こしょう 360g》

【規格】360g × 20P

CD-19983

【使用材料】柚子皮、柚子果汁、食塩、唐辛子、昆布エキス

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

完熟した柚子皮を使用し、食塩を控えめにした塩辛くない柚子こしょうです。きれいな色、豊かな香りを持つ為、冷凍保存使用にしました。
刺身、焼物、ソース等、様々な用途にお使いいただけます。



《ぷるぷる胡麻豆腐(聖護院かぶら) 560g》

【規格】560g × 12枚

CD-26944

【使用材料】聖護院かぶら、還元澱粉分解物、牛乳、ねりごま、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
聖護院かぶらを練り込んだ
弊社オリジナルの胡麻豆腐です。



《北海道産真ホッケつみれ 30入》

【規格】30入×32P CD-32205

【使用材料】真ほっけ、澱粉、玉ねぎ、人参 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<3×3×3cm、10g/ケ>
北海道産真ホッケをつみれ状にしました。
鍋やつみれ汁に最適です。



《いか数の子うに 1kg》

【規格】1kg×6P CD-26945

【使用材料】いか、数の子、酒粕、塩うに、鶏卵 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

華やかな見た目、食して頂くと
口の中にうにの香りと味が広がります。



《みつせ鶏のふわふわ団子 1kg》

【規格】1kg×6P CD-04585

【使用材料】鶏肉(国産)、鶏皮(国産)、鶏脂(国産) 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<約13g/ケ>
みつせ鶏を使用しふわふわとした食感に
仕上げた肉だんごです。
ジューシーで、旨みが詰まったおいしさたっぷりの味で
す。揚げ物、煮物、鍋など、様々な料理にお使いい
ただけます。



《真鱈の南蛮漬 800g》

【規格】800g×12B CD-26946

【使用材料】真鱈(北海道産)、米酢、砂糖、醤油 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<約70粒入>
たんぱくで柔らかい身質の真鱈を一口サイズに
カットして油調し、特製南蛮酢に漬けました。
前菜・小鉢・バイキング等にお使いいただけます。



《噴火湾産小粒ホタテ松前漬け 1kg》

【規格】1kg×10P CD-32353

【使用材料】ホタテ(噴火湾産)、砂糖、醤油、数の子、スルメ、真昆布、ゴロ昆布 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

海の幸の旨味が広がる松前漬けに、
北海道産の小粒ホタテを
ふんだんに使用して和えた逸品です。
ホタテの旨味が口の中いっぱい広がります。



《大根とサーモンの紅白和え 1kg》

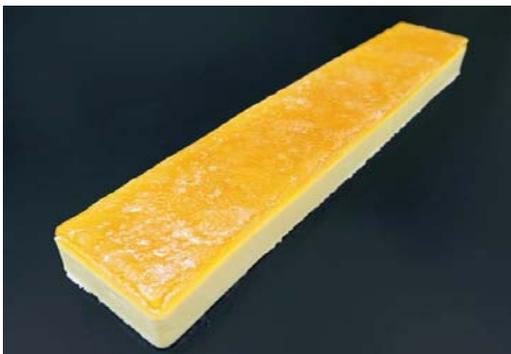
【規格】1kg×12P CD-25463

【使用材料】大根、サーモントラウト、玉ねぎ、パプリカ、醸造酢 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

色鮮やかな、さっぱりとした酢の効いた和え物で
す。サーモンをふんだんに使用し、高級感のある商品
に仕上げております。



《フォアグラ和風テリーヌ》

【規格】40枚 CD-33116

【使用材料】濃縮乳、フォアグラ、ゼラチン、鶏レバー 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<L26×W5.3×H2.4cm、330g/枚>
フォアグラに和風出汁とクリームをあわせました。
シンプルなのでトッピング次第でいろいろな
メニュー展開ができます。



《金柑と白胡麻のムース 300g》

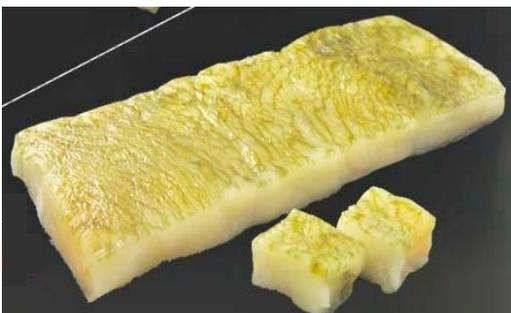
【規格】300g×28本 CD-26948

【使用材料】乳等を主要原料とする食品、金柑シロップ漬、牛乳、全卵、砂糖 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

白胡麻ムースの中に、金柑蜜煮を
アクセントとして混ぜ込みました。
これまでにない組み合わせの面白い
ケーキとなっております。
表面を白胡麻ソースで仕上げております。



《帆立昆布刺身用》

【規格】24枚 CD-21541

【使用材料】林好、真昆布、食塩、醸造酢、酵素、ガゼイン、調味料(アミノ酸)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<縦21×横7cm、240g/枚>
富山名産の昆布です。
北海道産のホタテを使用しました。お造りや寿司ネタ
としてカットしやすいように定型に加工しております。



《百合根カステラ(金柑入)》

【規格】16枚 CD-26950

【使用材料】卵、小麦粉、砂糖、百合根ペースト、金柑甘露煮 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

<L20×W11×H1.8cm、約450g/枚>
ホウトクソウと卵白を使用し、色白に仕上げた
国産百合根を使用したカステラです。
金柑を散らしており、彩りと香りをお楽しみ頂けます。



《みつせ鶏とり飯の素 500g》

【規格】500g×20P CD-26947

【使用材料】鶏肉、ごぼう、醤油、鶏皮、人参、砂糖、米発酵調味料、他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

袋のままボイルし、4から5合の炊き上げたご飯に混
ぜるだけでコのあるとり飯が出来上がります。お米
一粒一粒を包み込む鶏の脂の旨みとつややかな
照り、大き目の具材が田舎風の味わいです。



《花餅 雪だるま 15入》

【規格】15入×30B CD-24015

【使用材料】上新粉、砂糖、コーンスターチ、白あん 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

冬の定番商品です。
季節の演出にぴったりな可愛い一品です。

鶏のむね肉からできた地鶏の花削り



《地鶏の削り節 100g》 CD-26941

【規格】100g×6P×2合

【使用材料】鶏むね肉(徳島県産)

【保存方法】常温

【セールスポイント】

徳島県産地鶏のむね肉を蒸してから乾燥させ
スモークをかけて削りました。
うま味が強く保存性に優れています。
ダシとしてご使用いただいたり、料理にトッピングし
てそのままお召し上がりいただけます。

* 調理例 *



スープ(とりぶし)



鶏節焼きおにぎり



地鶏の土佐揚げ



ピーマンと鶏節炒め



地鶏の鶏ぶしとしゃきしゃき
冬野菜の巣籠もりサラダ



カリカリチースコロッケ

和風、洋風
中華風問わず
お使い頂けます!

