



※商品は生地皮のみです。

《調理例》



独特の「もちっ!」「かりっ!」「ふわっ!」とした食感

《サルティンボッカ(皮) 500g/4枚入》

【規格】500g × 10P

CD-33526

【使用材料】小麦粉、水、セモリナ粉、全粒小麦粉 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

この「サルティンボッカ(皮)」は、イタリアのナポリ生まれで、ピッツァ生地を石釜のトンネルオーブンで焼いて開いたものです。チーズ、野菜、ハム等を挟んだり、乗せてお召し上がり下さい。皮生地のみをトースターで焼き、オリーブオイルやブラックペッパーをかけたりしても美味しいです。



約L16.5 × W12.5 × H2.8cm

《明太新丈 約510g》

【規格】約510g × 20枚

CD-27004

【使用材料】イトヨリ鯛、スケソウ鱈、辛子明太子、卵白 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

すり身生地に明太子を混ぜ、上面に焼き目をいれて香ばしく仕上げたオリジナル新丈になります。明太子の程よい辛味とプチプチとした食感が美味しいです。



W56 × D53 × H17mm

《もなかの皮(栗) 30組入》

【規格】30組(60枚) × 14B

CD-33529

【使用材料】もち米

【保存方法】常温

【セールスポイント】

契約栽培による産地指定「新大正もち」のみを原料としています。その素材の良さを最大限に活かせるよう丁寧に焼き上げております。

※受注生産品となります。



《あかもくわさび 500g》

【規格】500g × 20P

CD-26999

【使用材料】あかもく、切り干し大根、わさび茎、醤油 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

原材料が全て国産です。あかもくは健康に良いとされているスーパーフードと世間では紹介されております。味もかつおベースの味付けになっておりますので、朝食等に最適です。めかぶやオクラ等を足していただくとよりネバネバ感が出て液分がまとまり美味しく召し上がれます。



約L17 × W7 × H3cm

※製造特性上、商品に穴が開いております。

《調理例》



《新潟とちお油あげ 650g /5枚入》

【規格】650g × 6P × 4合

CD-67346

【使用材料】丸大豆、植物油 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

新潟県の栃尾豆腐のとちお揚げです。和風・洋風・中華と幅広い料理にご使用いただけます。時間をかけ1枚1枚丹念に仕上げました。皮は柔らかく、厚みがあり食べた瞬間大豆の旨味と香りが口いっぱいに広がります。ただ大きいだけでなく、味にこだわった油揚げです。



《ユメカサゴ開き(2S) 16尾 × 10P》

【規格】16尾 × 10P × 5B

CD-27000

【使用材料】ユメカサゴ

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

鮮度の良い原料を使用し、高い加工技術を持つ工場にて丁寧に加工しました。小分けに出来るように真空パックの中身を4列に分けてあります。天ぷら、フライがおすすめです。



《冷凍ベビーホタテ(L) 1kg》

【規格】1kg × 10P

CD-33522

【使用材料】ほたて貝(陸奥湾産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

陸奥湾にて漁獲したホタテです。81～100粒入り。生食可。



L22.5 × W9 × H2cm

《きのこふくさ焼き 約410g》

【規格】約410g × 24P

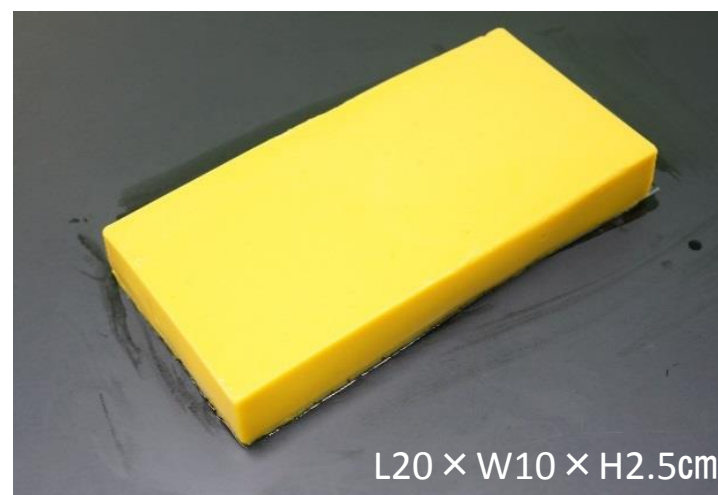
CD-31581

【使用材料】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】

きのこをたっぷり使用したふくさ焼です。



L20 × W10 × H2.5cm

《ぷるぷる胡麻豆腐(南瓜) 約560g》

【規格】約560g × 12枚 × 2合

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】

ぷるぷるとした食感が新しい南瓜風味の胡麻豆腐です。



《カナダボタン海老(M) 1kg 34/42入》

【規格】1kg × 12

CD-31114

【使用材料】ボタン海老(カナダ産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

冷凍乾燥防止のインナー袋に入っています。使い易いセミIQF仕立てです。



16～18cm/枚



《さんまフィレ 皮付 200g/10枚入》

【規格】200g × 20P × 2合

CD-26997

【使用材料】秋刀魚(宮城県産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

女川港で水揚げされた新鮮なさんまを使用。細胞組織を壊さないCAS凍結方法で冷凍されたフィレは、刺身グレードの品質です。味、品質ともに生のさんまと遜色のないと好評です。また、凍結することでアニサキス等の危害も除去します。



約φ2.5cm/個



《秋色二色しぼり 40入》

【規格】40個 × 24P

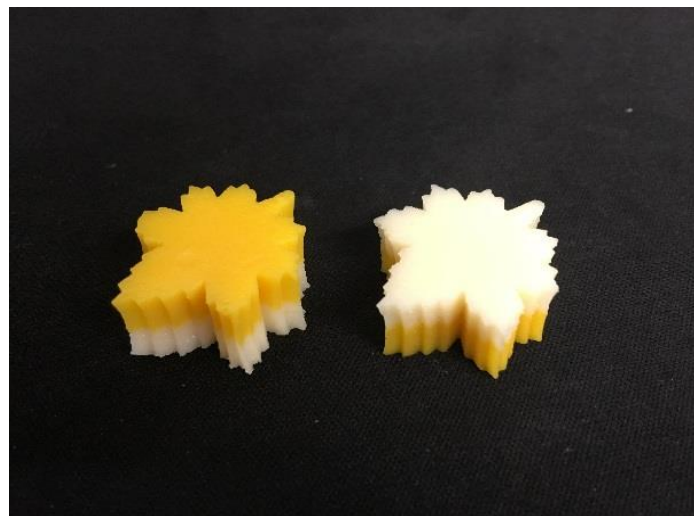
CD-27001

【使用材料】生あん、ゆり根、ポテト

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

上質な百合根を色鮮やかに仕上げました。甘さ控えめにしています。



《南瓜チーズもみじ 56入》

【規格】56個 × 20P

CD-27002

【使用材料】乳、南瓜ペースト、寒天、ゲル化剤

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

上質なチーズと鮮度の良い南瓜ペーストを丁寧に紅葉型に射抜きました。甘さ控えめにしております。



9～11cm/本

《松茸天婦羅用 220g/約20本入》

【規格】220g × 40P

CD-24011

【使用材料】松茸

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

冷凍の松茸を縦割りにしています。天ぷら等ロス無くご使用頂けるので扱いやすい商材になります。



《赤かぶ茶漬け 500g》

【規格】500g × 20P

CD-07347

【使用材料】赤かぶら、かぶら菜、他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

旬の赤かぶらを細かく刻み、あっさりとした醤油漬けにしました。京漬物として謳えるお漬物です。



25g/個



《ミニくず餅 紫芋 25g/20入》

【規格】20個 × 27P

CD-19150

【使用材料】紫芋あん、砂糖、加工澱粉、ソルビトール 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

紫芋の風味あふれる一口サイズの可愛いデザートです。



《飾り赤もみじ(練りきり) 28入》

【規格】28個 × 28P

CD-31507

【使用材料】白インゲン、砂糖、餅粉

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

練りきり餡を、薄くして紅葉の葉っぱのようにかたどった商品になります。



《国産きのこの煮浸し 1kg》

【規格】1kg × 16P

CD-26998

【使用材料】なめこ、舞茸、ぶなしめじ、醤油 他

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

国産きのこ3種に国産菊花を彩に加えました。鰹だしをベースに仕上げ、小鉢・そばの具材・大根おろしを加えみぞれ和え等、用途が広がります。

8月後半に入荷します



《台湾タピオカ (IQF) 500g》

【規格】500g × 20P

CD-33527

【使用材料】タピオカ澱粉、水、着色料 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

大きめ粒のもちもち食感。1粒ずつバラバラの凍結をしているため必要な分だけ使用でき、ロスがありません。ミルクティーなどと一緒にドリンクなど、好みのレシピで召しあがりください。



《銀鱈フィーレ》

【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。



約φ1×1cm/粒

《ロッキーマウンテン プチマシュマロ 150g》

【規格】150g × 24P

CD-26995

【使用材料】コーンシラップ、砂糖、ブドウ糖 他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

アメリカのお菓子の定番、中がしっとりとした食感の小粒のマシュマロです。アメリカのバーベキューの定番メニューは、デザートにマシュマロを金串に刺してきつね色に焼いて食べます。外側がカリッとして、中がふんわりとクリーミーで、香ばしい甘さが楽しめます。レギュラーサイズよりかなり小さめのプチサイズです。



900～1,100g/肩

《生タラバ (3L) 5kg》

【規格】5kg/cs

CD-27005

【使用材料】タラバ蟹(ロシア、西カムチャッカ)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

2018年秋漁。水揚げ後、すぐに船上で急速冷凍(エアブラスト冷凍)しております。余分な塩味の混入もなく、蟹の鮮度と味の質をそのままに保つことができております。



約φ1×1cm/粒

《ロッキーマウンテン プチカラーマシュマロ 150g》

【規格】150g × 24P

CD-26996

【使用材料】コーンシラップ、砂糖、ブドウ糖 他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

焼いたマシュマロをクラッカーではさむ「スモア」や、熱いココアなどに浮かべる等、素材としての活用が近年人気で、注目されております。



900～1,100g/肩

《ボイルタラバ (3L) 5kg》

【規格】5kg/cs

CD-27006

【使用材料】タラバ蟹(ロシア、西カムチャッカ)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

2018年秋漁。水揚げ後、すぐに船上でボイル加工、急速冷凍(エアブラスト冷凍)しております。ボイル加工済ですので、自然解凍後そのままお召し上がりいただけます。蟹本来の甘さ、旨みをご堪能下さい。



《秋刀魚わた焼 21入》

【規格】21個 × 40P

CD-25061

【使用材料】さんま、醤油、大豆油、食塩、発酵調味料 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

秋の定番商材である秋刀魚を醤油ベースの味付けで焼き上げています。妻折焼に仕立てているので、前菜の焼き八寸やお弁当商材など幅広くご使用頂けます。



《錦秋みの揚げ 21入》

【規格】21個 × 24P

CD-23455

【使用材料】さつまいも、南瓜、でん粉、食塩

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

さつまいもと南京をみの揚げにしました。さつまいもや南京の優しい甘さが特徴的です。秋の揚げ物の逸品としてお奨めです。



《海老芋松笠 30入》

【規格】30個 × 20P

CD-26994

【使用材料】海老芋

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

海老芋の皮を剥き、松笠状に加工いたしました。繊維が細かい海老芋は煮含めると、独特のホクツツしながらねっとり感があり、大変美味しいです。



《利休寄せ 約300g》

【規格】約300g × 24枚

CD-27003

【使用材料】胡麻、酢、白だし、ゼラチン 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

風味豊かで上質な旨味のある胡麻を丁寧にペーストし、酢と白だしで合わせました。お好みの大きさにカットして頂き、柿やいちじくなどのソースと合わせてご使用頂けます。



《さんま広島菜巻(細) 2本入》

【規格】2本 × 24P

CD-33200

【使用材料】さんま、大根、人参、菊花、茎わかめ、卵、広島菜 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

秋刀魚のフィーレを2枚使用し、菊や人参で彩り良い切り口に仕上げています。細巻に仕上げていますので前菜・八寸等幅広くご使用頂けます。



《濃厚 栗プリン 1kg》

【規格】1kg × 10P

CD-21216

【使用材料】牛乳、芋ペースト、栗ペースト 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

栗ペーストを使用した、プリンベースです。さっぱりとした中にも、濃厚な栗の風味が感じられる人気の秋のスイーツです。袋のまま湯煎等で温めてから、お好みの容器に移して冷やし固めて下さい。

これからの時期には…



最適商品



《からし麩 5本入》

【規格】5本 × 10P

CD-19766

【使用材料】小麦グルテン、マスタード 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

もちっとした食感、きめ細かい舌触り、上質なグルテンと餅粉のほのかな甘味、そしてからしのツンと鼻にくる辛みと風味、口で味わう粒マスタードがアクセントになっています。



《業務用ウインナー巻 40g/10本入》

【規格】10本 × 20P

CD-27007

【使用材料】魚肉、ソーセージ、でん粉 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

いまや定番のウインナー巻、魚のすり身とウインナーの相性が抜群です。解凍後はそのままでも召し上がれますが、じっくりと炊き込むことでより美味しくなります。



《業務用餃子巻 38g/10本入》

【規格】10本 × 20P

CD-27008

【使用材料】魚肉、餃子、でん粉 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

九州地方では定番の変わり種「餃子巻」は、餃子の豚肉の旨味とすり身の魚の旨味が混ざり合い、更に煮込めばおでんのスープが染み込み、とても人気の一品です。

秋といえば… **HAPPY HALLOWEEN**



《もなかの皮(南瓜) 25組入》

【規格】25組(50枚) × 14B

CD-27009

【使用材料】もち米、着色料

【保存方法】常温

【セールスポイント】

ハロウィーンのかぼちゃの色・形を模った、もなかの皮になります。季節のイベントの演出に。

※受注生産品となります。



25363

海老芋もみじ 50入



25368

富有柿のなます 1kg



25372

姫栗揚げ 24入



20709

まるごと柿餅 15入



23422

秋の三色プチ団子 15本入