



《 マナガツオフィレ 80/100 IQF 1kg 》

【規格】1kg×10P CD-26575

【使用材料】マナガツオ(バングラデシュ産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

上品な身質が様々なメニューにも合うのが特徴です。ワンフローズン商品の為、鮮度がよく、解凍時のドリップが少なく、小骨は非常にソフトな為、加熱して頂くとほとんど感じなくなります。西京漬、幽庵焼等の和食だけでなく、洋食・中華料理にもおすすめです。



《 カワハギフィレ 300/500 》

【規格】5kg×2合 CD-21949

【使用材料】ウスバハギ(ベトナム産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

解凍後、ドリップが非常に少なく、肉質は“もちもち”と張りがあります。鮮魚に近い品質を保持した商品です。



約L35～40cm



《 炙り銀鮭ロイン 》

【規格】3kg(6～9本)×4合 CD-27010

【使用材料】銀鮭(原料原産地:チリ(養殖)、加工地:タイ)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

直火で炙り、旨みを引き出しました。腹側のハラスをカットする事で、形が歪になる問題を解消しております。血合い側は炙っておらず、こちらの面からスライスすれば崩れません。



《 超冷薫ブリ皮無ロイン 約700g 》

【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】

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。



約22.5cm/尾
約40g/尾



《 カウアイの宝石 (20/30) 1kg 》

【規格】1kg×10B CD-33159

【使用材料】パナメイ海老(アメリカ産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ハワイカウアイ島の地中150メートルから汲み上げたピュアな塩水を循環させ、安全で清潔な環境で育てられています。水揚げから冷凍までの時間が大変短く、海老本来が持つ「色」「風味」「食感」が最大限に引き出された高品質な商品です。

数量限定品



《 天然シラサエビムキエビ(背ワタ取り) 70/100 1kg 》

【規格】1kg×10P CD-27011

【使用材料】シラサエビ、食塩

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

鮮度良い天然のシラサエビ原料のみを、保水せずムキエビに加工しておりますので、火をいれますと赤と白に綺麗に分かれて発色いたします。



約350～400g/本
約30cm

《 寒さわら炙り 2本入 》

【規格】2本×25P 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】

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。



約12g/個

《 姫かぶら 36入 》

【規格】36個×20B CD-12168

【使用材料】かぶら

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

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。



《 合鴨ミンチミート 2kg 》

【規格】2kg×6P CD-27012

【使用材料】合鴨

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

合鴨の胸肉・もも肉・皮の部位を混ぜ、ミンチにしました。適度に脂もある為、ハンバーグ、つくね、餃子、パスタなど和洋中問わず様々な料理にご使用頂けます。必ず加熱してお召し上がり下さい。



《 ふわあわクイック 200g 》

【規格】200g×10P CD-27013

【使用材料】トハラース、タマリンドガム、シクロデキストリン その他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

ゼラチンベースの泡づくり専用液状ゲル化剤です。同量のポン酢や果汁等のお好みの液体と混ぜ、冷やしながら泡立てるだけで、泡ゼリー・ソースを作ることができます。従来のゼラチンのように、水を含ませたり、加熱して溶かす必要もありません。



《 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。



約L20×W3×H2cm
約80g/本

《 えび刺しおぼろ 5本入 》

【規格】5本×15P×2合 CD-30136

【使用材料】バナメイえび、麦芽糖、昆布、醤油 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

バナメイ海老を決着させて酢ののおぼろ昆布で巻き上げました。手作り感のある前菜です。



《 ぷるぷる胡麻豆腐(聖護院かぶら) 560g 》

【規格】560g × 12枚 × 2合 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】

聖護院かぶらを練り込んだ、ぷるぷるとした食感が新しい弊社オリジナルの胡麻豆腐です。



約L18 × W7.5 × H2.5cm



《 うにといかの新丈 約380g 》

【規格】約380g × 30枚 CD-25446

【使用材料】魚肉すりみ、ゆ、豆腐、卵白、ねりウニ その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

豆腐と魚肉すり身に雲丹を練り込んだ、ソフトな食感の商品です。上面のけしの実と、生地に練りこまれた刻んだイカの食感がアクセントになります。



《 生帆立黄金しそ和え 1kg 》

【規格】1kg × 12B CD-27014

【使用材料】ホタテヒモ、数の子、食塩 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

食感の良い生帆立ひもを、しそと数の子で和え、しそ風味豊かに仕上げました。



L22.5 × W5.5 × H2cm

《 黄身寄せ新丈(市田柿) 約240g 》

【規格】約240g × 32枚 × 2合 CD-23484

【使用材料】ナチュラルチーズ、市田柿、魚肉、砂糖 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

白い黄身を使用し、ホイップクリームとクリームチーズを加えてよりクリーミーに仕上げた新丈です。クリームチーズと相性のよい干し柿(市田柿)を混ぜ込み、食感と風味のアクセントにローストしたアーモンドスライスを混ぜ込んでいます。



《 冬野菜のはんなり和え 1kg 》

【規格】1kg × 6P × 2合 CD-32517

【使用材料】小松菜、レンコン、ブロッコリー その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

旬の冬野菜をたっぷり使った一品です。かつお出汁と柚子の風味で、上品でさっぱりとした味付けに仕上げました。



約φ4.5 × H4cm/個 約40g/個



《 シャキシャキくわい万頭 12入 》

【規格】12個 × 20P CD-31811

【使用材料】里芋、すり身(スケウダラ)、くわい その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

くわいのシャキシャキした食感が特徴の万頭です。揚げ物・蒸物(銀餡・甘酢餡)等でメニューの幅が広がります。

SNSでも話題の商品！



《 たっぷりたまねぎポン酢 400ml 》

【規格】400ml × 12本 CD-27015

【使用材料】玉ねぎ、しょうゆ、醸造酢、砂糖 その他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

シャキシャキとした食感の玉ねぎをベースに本醸造醤油、かつお、昆布エキスの旨みを加え、四国産ゆず果汁で仕上げたポン酢です。少し大きめにカットした玉ねぎをふんだんに使用し、様々な料理と相性の良い商品です。



《 ほたて新丈 約520g 》

【規格】約520g × 20枚 CD-25277

【使用材料】帆立、ほたて貝柱、卵白、スケソウダラ その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

帆立をふんだんに使用しており、帆立の風味が口の中に広がります。



《 生姜うどん 220g 》

【規格】220g × 22P CD-27019

【使用材料】小麦粉、食塩、生姜粉末 その他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

讃岐うどんの製法で製麺した麺生地を、包丁で一本一本切り出した細麺の乾麺です。しっかりと生姜が香り、めんつゆとの相性が良い麺に仕上げました。

220g/P
⇒ 茹で上げ後 約530gになります。



《 かぶらプリン 1kg 》

【規格】1kg × 10P CD-32443

【使用材料】牛乳、かぶら その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

かぶらの風味のプリンです。和食にも使いやすく、真っ白なプリンは冬場のデザートに最適です。



《 湯葉の有馬煮 500g 》

【規格】500g × 16P CD-27016

【使用材料】湯葉、山椒、砂糖、みりん、醤油 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

乾燥の湯葉を戻してるので、湯葉の食感が柔らかく仕上がっており、山椒が味のアクセントになってます。



約φ3 × H3cm/個

《 花餅 雪だるま 15入 》

【規格】15個 × 30P CD-24015

【使用材料】上新粉、砂糖、コーンスターチ、白あん その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

冬の定番人気商品です。季節の演出にぴったりな可愛い一品です。

冬といえば… やっぱい「鍋」

てっちり鍋



《活トラふぐ身欠 2尾入》

【規格】2尾/P 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。



約13g/個

《ミッセ鶏のふわふわ団子 1kg》

【規格】1kg×6P×2合 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】

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。



ハリハリ鍋



《鯨赤身 約250g》

【規格】約250g/P CD-33155

【使用材料】ニタリ鯨(主に北西太平洋)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

背中や腹部などの比較的脂分の少ない部位です。
色々な鯨料理にお使い下さい。
ステーキ、竜田揚げ、スキヤキ、ハリハリ鍋等。
(生食可)



約φ3cm/個

約18g/個



《鰯王生つみれ 1kg》

【規格】1kg×12P CD-27017

【使用材料】ぶり、玉葱、蓮根、パン粉、ネギ 其他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

日本有数の養殖ぶりブランド、鹿児島県東町漁協の鰯王をつみれに仕上げました。煮詰めても硬くならず、ふわっとした柔らかい食感ですが煮崩れもなく、また生つみれですので程よい旨味の出汁が出てお鍋の味を引き立てます。

ハリハリ鍋



《鯨白皮 約500g》

【規格】約500g/P CD-33156

【使用材料】ニタリ鯨(主に北西太平洋)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ニタリ鯨の白皮(背中や腹の皮部分)です。
クセも無く旨味がお口の中で広がります。
冷凍状態のまま、スライスしてご使用下さい。
(表面が溶けだすと薄く切りづらいです)
紅白造りや煮物、汁物、鍋などに。
(生食可)



《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、豊かな香りを保つ為、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。



年末年始 最適商品



《 エゾアワビ水煮 90/100 5入 》

【規格】5個×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】

活メした鮑を下処理として、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。



約L40×W16×H3cm

《 極上伊達板新丈 職人仕込 約220g 》

【規格】約220g×40本

CD-32391

【使用材料】卵、すり身(いとよりだい)、砂糖、食塩 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

卵の風味を活かしつつ、フワフワ、しっとり食感の中に程よい甘み特徴の商品です。

注意点

解凍する前に、商品上部にある透明フィルムを剥がしてください。(解凍後はうまく剥がせなくなります。)



《 ハイブリッドキャビア 20g 中国産 》

【規格】20g×24本

CD-26935

【使用材料】チョウサメの卵、食塩

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

アムールチョウサメとカー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。



約L10×2×2cm/尾



《 子持鮎甘露煮 20g/20尾 》

【規格】20尾×20B

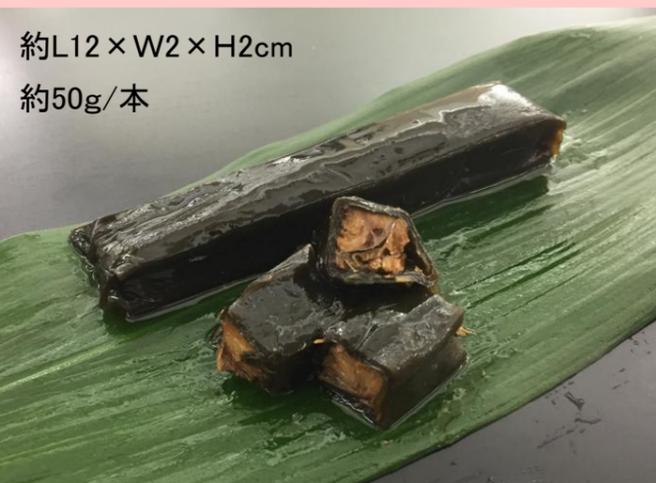
CD-25280

【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】

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。



約L12×W2×H2cm

約50g/本

《 さば昆布巻 10本入 》

【規格】10本×12P

CD-27018

【使用材料】さば、昆布、砂糖、醤油 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

国産のさばと昆布を使用し、特殊製法で骨まで食べられるよう柔らかく炊き上げています。



約φ2.5cm



《 金柑甘露(丸M) 約60粒 》

【規格】約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。