



《 白甘鯛フィレ 30/50g 鱗取り 2kg 》

【規格】2kg × 5P

CD-14994

【使用材料】白甘鯛(ベトナム産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

鮮度の良い白甘鯛のウロを取り、三枚に卸し、丁寧に骨抜き処理してあります。



6～8枚 / kg

《 あいなめ骨切フィーレ 6/8 》

【規格】1kg × 10P

CD-17203

【使用材料】あいなめ(北海道産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

北海道産のあいなめを手切りしております。天ぷら、蒸し物と幅広い用途でご使用頂けます。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。



《 鱈柚子(刺身用)6～10本 1kg 》

【規格】1kg × 10P

CD-27020

【使用材料】さわら(韓国産)、酢、砂糖、ゆず果汁、食塩

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

国産のゆず果汁を加えた風味豊かな酢に仕上がりました。背、腹各1本真空になっていますので、ロスの軽減になります。

約30cm/本



《 冷凍白魚(霞ヶ浦産) 500g 》

【規格】500g × 24P

CD-25391

【使用材料】白魚(茨城県霞ヶ浦産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

霞ヶ浦産の新鮮な白魚です。



《 ホタルイカ釜揚げ 目取り 400g 》

【規格】400g × 20B

CD-16402

【使用材料】ほたるいか(福井県産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

シーズン中のホタルイカを、たっぷりのお湯でゆであげ、凍結しました。からし酢味噌あえ、酢の物、生姜炊き、天ぷらなど色々な調理法でお楽しみください。凍結後、塩気のきいたお湯でゆでて頂くと生臭みがとれ、より一層おいしくお召し上がり頂けます。



お造り



かき揚げもおススメ

《 お刺身生しらす 200g 》

【規格】200g × 20P

CD-21284

【使用材料】いわしの稚魚(瀬戸内海)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

とれたての瀬戸内海産生しらすを急速冷凍しています。漁から加工まで一貫して行っており、その新鮮さが美味しさの秘訣です。



《 生食可ボイルあさり 300/500 1kg 》

【規格】1kg × 10P

CD-25473

【使用材料】あさり(中国産)、あさり出汁

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

特殊スチーム機でボイルし、あさりの旨みが詰まった煮汁でグレース(氷膜)をかけてとじこめました。加熱調理時に冷凍のまま使用すれば、あさりのダシが料理にプラスされます。



《 国産 雪下人参ペースト 1kg 》

【規格】1kg × 10P

CD-27023

【使用材料】人参(新潟県産)

【保存方法】常温

【セールスポイント】

豪雪地として名高い新潟県津南町で、2メートル以上の積雪の下で越冬させる方法で収穫した人参をペースト状にしております。甘味が強く、まろやかな味が特徴です。



《 台湾産 桜海老(釜揚げ) 500g 》

【規格】500g × 16P

CD-02772

【使用材料】桜海老(台湾産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

桜海老の甘みと弾力感をご堪能いただけます。刺身、釜揚げ、かき揚げ等、様々な調理方法で演出することが出来ます。



14～20個/kg
約φ5×L7cm



《 刺身筍穂付 SS 1kg 》

【規格】1kg × 12P

CD-26955

【使用材料】孟宗竹

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

朝掘した新鮮な冬筍です。水煮筍には無い、食感の良さ・香りが抜群です。



14～20個/kg
約φ5×L7cm



酢の物に



天ぷらに

《 佐渡産 ながも 500g 》

【規格】500g × 22P

CD-27022

【使用材料】ながも(新潟県産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

新潟県佐渡で獲れた、ながも(別名:あかもく)を新鮮なうちに細かく刻み、熱湯にくぐらせております。食物繊維が豊富で、健康食品としても注目されております。



《 菜の花新丈 約490g 》

【規格】約490g × 20枚

CD-27034

【使用材料】菜の花、魚すり身、錦糸卵 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

上段に菜の花と下段に卵を散らし、色鮮やかに仕上げた弊社オリジナル新丈です。

約L15.5 × W12 × H2.5cm

話題の商品



《ソイレブール 500g》

【規格】500g×20P

CD-68190

【使用材料】植物油、豆乳クリーム、豆乳、大豆粉、食塩

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

バターの代わりに使える、60%以上が大豆由来原料の植物性バター様素材食品です。

バターと比較して、
「低トランス脂肪酸」「低コレステロール」「減塩」



《アサリと菜の花の酢味噌和え 500g》

【規格】500g×20P

CD-27027

【使用材料】アサリ、菜の花、酢、醸造酢、白みそ その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

春にお勧めの小鉢です。サラダ、前菜、トッピングとしても使用が出来ます。

《削り蒲鉾 赤》

【規格】40g×20B

CD-27025

【使用材料】スケソウタラ、食塩

【保存方法】常温

【セールスポイント】

蒲鉾を乾燥してかつお節のように削っています。天盛り等幅広くご使用頂けます。



《ふきのとう旨煮 800g》

【規格】800g×15P

CD-27028

【使用材料】ふきのとう、白ごま、唐辛子、醤油 その他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

春の代表する山菜「ふきのとう」を、たまり風の味付に仕上げました。

《削り蒲鉾 白》

【規格】40g×20B

CD-27021

【使用材料】スケソウタラ、食塩

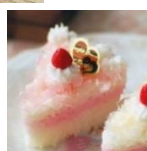
【保存方法】常温

【セールスポイント】

蒲鉾を乾燥してかつお節のように削っています。工夫次第で様々な料理に彩りを加えることができます。



お吸い物に



お寿司をケーキの様に



《彩キャベツ レモン風味 1kg》

【規格】1kg×10P

CD-23360

【使用材料】キャベツ、みぶ菜、人参、レモン皮

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

キャベツのシャキシャキ食感を残した浅漬けです。レモンの風味で爽やかに仕上げております。



《 春野菜のあんかけ 1kg 》

【規格】1kg × 12B

CD-27026

【使用材料】菜の花、筍、湯葉、椎茸、人参

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

菜の花や筍等春野菜をふんだんに使用し、あんかけ風の優しい味わいに仕上げています。



《 筍餅 約770g 》

【規格】約770g × 18P

CD-19890

【使用材料】筍水煮、もち粉、うるち粉、砂糖 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

すりおろした筍とサイコロ状にカットした筍を混ぜ合わせることで、風味に加え食感が良くなりました。



約L21.5 × W13.8 × H2.5cm



《 たけのこの磯辺天ぷら(穂先) 1kg 》

【規格】1kg × 6P × 2合

CD-23888

【使用材料】筍、天ぷら粉、あおさ粉、煮物つゆ その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

風味豊かな筍の穂先を食べやすいサイズにカットし、フリライしました。

約60個/P



《 徳用飛龍頭(国産三つ葉) 50入 》

【規格】50個 × 10P

CD-67803

【使用材料】豆腐、魚肉、人参、玉ねぎ、三つ葉、ごま その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

魚肉すり身に国産豆腐と国産三つ葉を合わせ、柔らかな食感に仕立てた練物です。

約20g/個



《 桜海老揚げ 28入 》

【規格】28個 × 20B

CD-19658

【使用材料】たらすり身、桜海老、卵白、ばれいしょ粉 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

魚肉すり身をベースに鶏卵等でまとめたやわらかな具材を、桜海老で衣状に包みました。桜海老の風味や、サクサクとした食感をお楽しみください。

約12g/個



《 空豆カステラ 約450g 》

【規格】約450g × 16枚

CD-26961

【使用材料】空豆、卵、小麦粉、ホイップクリーム その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

空豆のペーストに卵とホイップクリームを加えて蒸し焼きした玉子カステラです。アクセントに刻んだ空豆を加えています。春から初夏までご使用頂けます。

約L20 × W10 × H2cm



《 野菜シート 黒ごま 10枚入 》

【規格】10枚×20P CD-10775

【使用材料】山芋、卵白、練りごま、大豆油、その他

【保存方法】冷凍

《 野菜シート 南瓜 10枚入 》

【規格】10枚×20P CD-19498

【使用材料】山芋、南瓜、大豆油、卵白 その他

【保存方法】冷凍

《 野菜シート ほうれん草 10枚入 》

【規格】10枚×20P CD-19510

【使用材料】山芋、ほうれん草、大豆油、卵白 その他

【保存方法】冷凍

《 野菜シート 藍 10枚入 》

【規格】10枚×20P CD-27029

【使用材料】じゃがいも、大豆油、山芋、卵白、チンエキス その他

【保存方法】冷凍

《 野菜シート トマト 10枚入 》

【規格】10枚×20P CD-32524

【使用材料】山芋、トマト、大豆油、卵白 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

揚げた後、冷えてもサクッとした食感が味わえる網目状のシートです。
各色に天然の色素を使用し、自然な色合いを出しております。
すり身を使用しておりませんので様々な場面でご使用いただけます。

約L25×W14cm/枚

約30g/枚



《 バジル天(小) 1kg 》

【規格】1kg×14P CD-27024

【使用材料】魚肉、ほうれん草、バジル その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

バジルを生地に練り込んだ彩りの良い天ぷらです。
「和」のイメージが強い天ぷらですが、ふわりと香るバジルとの相性は抜群です。

約70枚/P

約φ4cm/枚



《 たこかつ 20g/50入 》

【規格】50個×10P CD-03766

【使用材料】魚肉、キャベツ、たこ、玉ねぎ、パン粉 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

白身魚をベースに、たことキャベツを練り込み、食感よく仕上げました。
フライ調理済ですので、解凍後そのままお召し上がりいただけます。

約20g/個

《 小鮎煮びたし(柚子) 57尾 》

【規格】57尾×20P CD-27043

【使用材料】小鮎(滋賀県産)、砂糖、醤油、柚子皮 その他

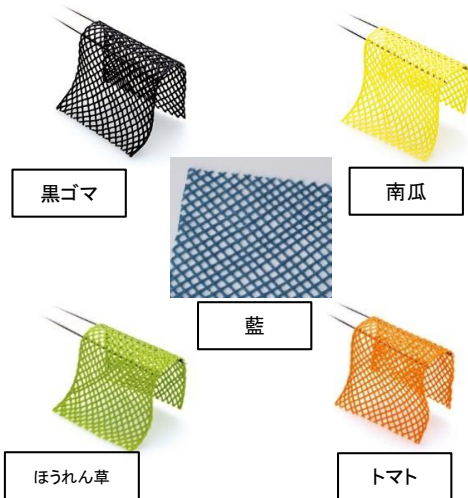
【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

天然小鮎を遠赤外線(ガス)にて焼成後に、時間を掛けて煮びたしにしました。
柚子の皮の風味付けで、サッパリとお召し上がりいただけます。

約9～10cm/尾

約8.5g/尾





《桜手まり絞り 40入》

【規格】40個×24B

CD-27030

【使用材料】生あん、百合根、マッシュポテ、桜葉

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

桜の葉を刻み練り込むことにより風味豊かな一品に仕上がっています。

約φ2.5cm/個



《小桜 30入》

【規格】30個×30P

CD-27031

【使用材料】水飴、白いんげん、砂糖、もち粉、米粉 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

かわいい甘味に仕上がっています。

約φ3×H1.8cm/個

約10g/個



《シートケーキカット(さくら) 54入》

【規格】10B/cs

CD-27044

【使用材料】乳等を主要原料とする食品、鶏卵、砂糖、牛乳、桜あん その他

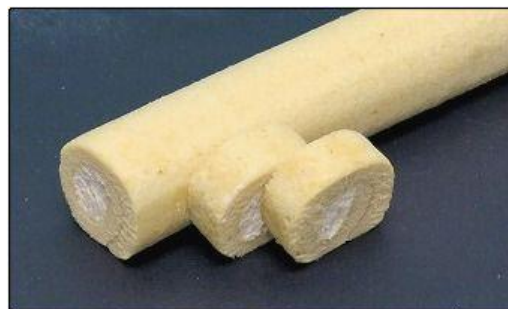
【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

桜あんを加えたクリームを、もち粉入りの白いスポンジでサンドしました。
表面にはさくらの様にピンク色の模様を可愛らしく付けました。

クリームの中に見える黒色の粒は桜の葉ですので、ご安心下さい。

約L3×W3×H2.5cm/カット
約9.5g/カット



《味噌チーズロールケーキ 2本入》

【規格】2本×24P

CD-27032

【使用材料】クリームチーズ、八丁味噌、卵、ホイップクリーム、小麦粉

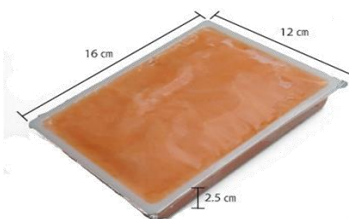
【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

八丁味噌とクリームチーズを合わせてしっとり焼き上げました。「和」と「洋」の絶妙な味の組み合わせをお楽しみいただけます。

約φ35×26.5cm

約160g/本



《ジュレジャーベット ピンクグレープフルーツ 540g》

【規格】540g×24P

CD-27033

【使用材料】ピンクグレープフルーツジュース、ゲル化剤 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

冷凍のまま食べる新感覚ゼリーです。
酸味が少なく、糖度と酸味のバランスが良いと人気のあるピンクグレープフルーツをふんだんに使用しております。



《さくらホイップ 500ml》

【規格】500ml×20P

CD-26966

【使用材料】植物性油脂、水あめ、桜パウダー その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

本物の桜花・桜葉を使用し、上品な味わいに仕上げました。
きれいな桜色のクリームで、手軽に春色のスイーツを演出できます。
星型の口金付きなので、解凍するだけですぐにご使用いただけます。



18233



弊社オリジナル

若草味噌500g

32379



割烹桜餅 20g/20ヶ入

19886



数量限定

さくらわらび餅 500g

25290



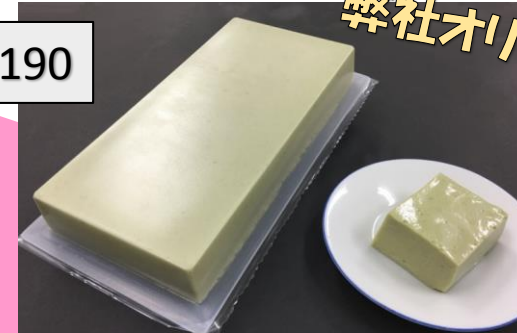
徳島産 冷凍菜の花 500g

33056



ミニ花見団子15g/15本入

31190



弊社オリジナル

ぷるぷる胡麻豆腐 よもぎ
約600g

25183



弊社オリジナル

ぷるぷる胡麻豆腐 さくら
約600g

