



《活〆鱧(骨無)フィレ チルド》

【規格】各種

CD-23250

【使用材料】鱧(大分県産)

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

大分県豊前海で水揚げされた鱧を、漁師さんより直接買い付けて、生け簀で活かしております。加工場が港に隣接しており、活け〆した鱧を捌いて、骨切しております。



《大和甘海老(船凍品) M 500g》

【規格】500g×10P

CD-27071

【使用材料】ホッコクアカエビ(日本海産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

国産の甘海老を漁獲後すぐに船上で急速凍結しました。身の透明感、そしてねっとりとした食感と濃厚な甘さはもちろん、新鮮だから、頭の味噌も外子(卵)の旨味もしっかりしております。

約12cm/尾
約45尾/P

限定品



《富山湾産 有頭白えび(生食用) 250g》

【規格】250g×20P×2合

CD-27061

【使用材料】白海老(富山県産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

富山湾の宝石とも言われる白海老を、水揚げしてからすぐに冷凍しております。解凍して刺身用で召し上がることができます。それ以外にも天ぷらなどへ揚げたりなどして、食べると非常に美味です。



《福岡有明のり 焼〆干し海苔 60g》

【規格】60g×4P

CD-27074

【使用材料】海苔(福岡県産)

【保存方法】常温

【セールスポイント】

バラ干し海苔とは、原料の海苔を摘み取り、そのまま干したものです。原料を刻み、水に放つことがないため、旨味や香りが逃げにくい加工工程となります。そのバラ干し海苔を香ばしく焙煎いたしました。

福岡有明のりは、有明海の福岡県側で生産される海苔で、主な生産期は秋冬の11～4月です。福岡県は全国トップ3に入る海苔の生産地で、最上級の海苔が獲れるため、贈答用としても全国に出荷されています。その良質な海苔が採れる漁場で、海苔の柔らかさがあり、風味も良い海苔を原料に使用しています。



石垣貝のにぎり寿司



石垣貝のパター炒め

《石垣貝湯霜造り 8/10g 20枚入》

【規格】20枚×25P×2合

CD-27075

【使用材料】イシガキ貝(別名:白とり貝)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

春先から晩春までの旬の原料を使用。新鮮な石垣貝を湯霜造り(ブランチング)で旨味を閉じ込めております。身質は厚く、触感は少し柔らかめで、特有の甘みがあり、寿司種やお刺身などの他にサラダやバター炒めにも使用できます。



約W6×L25cm/尾
約160～170g/尾
(10kg=60尾サイズ ±1尾)

《活〆うなぎ鰻黄金焼 60尾/10kg》

【規格】10kg/cs

CD-12599

【使用材料】鰻、醤油、味醂、砂糖、カツオエキス、昆布エキス 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

白醤油ベースの独自の外で丹念に三度焼きしました。一品料理のほか、うざく、お茶漬け等にもお勧めです。



サクッとした歯切れのよさと、
噛むほどに増すうま味
「はかた地どり」。
「はかた地どり」とは
産地 福岡県
鶏種 シヤモサザミ×白色プリマスロック
飼育期間 80日以上
飼育方法 28日齢以降は平飼い飼育
飼育密度 28日齢以降、1平米当たり10羽以下で飼育

福岡県はかた地どり推進協議会



冬眠冷凍(リキッド冷凍):
冷凍焼けやドリップが少なく
美味しさをキープできる特殊な
製法で冷凍しています。

《 福岡県産本格地鶏 はかた地どり(もも肉)1kg 》

【規格】1kg×10P CD-27078

【使用材料】はかた地どり(福岡県産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

国内の在来種(昔からいる地鶏)の中で、最も美味だと言われている軍鶏(しゃも)と、旨み成分であるイノシン酸を多く含むサザミを祖父母に持ち、これに肉づきのよい白色プリマスロックを掛け合わせたものが『はかた地どり』です。地鶏ならではの噛みごたえ、噛むほどに増す旨みに加え、肉質がきめ細やかでサクッとした歯切れの良さを楽しんで頂けます。



約W5×L5×H3cm

《 冬瓜六角釜 25入 》

【規格】25個×10P CD-27062

【使用材料】冬瓜

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

冬瓜を六角釜の形に成型しました。一つ一つ手作りの商品です。お好みの具材を盛り付けてお召し上がりください。



《 冷凍万願寺唐辛子 500g 》

【規格】500g×20P CD-18796

【使用材料】万願寺とうがらし(京都府産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

京都府の契約農家で収穫された万願寺唐辛子をそのまま冷凍しました。煮びたし、天ぷら、焼き物などにフレッシュ感覚でご使用出来ます。



《 青実山椒水煮 80g 》

【規格】80g×24P×2合 CD-27068

【使用材料】実山椒、食塩

【保存方法】常温

【セールスポイント】

塩抜き、アク抜き不要の画期的な商品です。青味を保ったままどんなお料理にも開封後そのままお使いになれます。短時間の加熱処理であれば青味はそのまま残ります。



《 福島産ブロッコリーペースト 1kg 》

【規格】1kg×10P CD-27067

【使用材料】ブロッコリー(福島県産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

福島県産のブロッコリーを花蕾丸ごとペースト化してあります。30μの微細カットしているので、様々な生地になじみやすいです。



《 味付オクラとろろ 500g 》

【規格】500g×10P×2合 CD-27073

【使用材料】長芋、オクラ、しょうゆ、かつおだし 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

長芋とろろとオクラをミックス調味液で味を付けた商品です。長芋のシャキシャキ感を残し、色鮮やかな刻みオクラをブレンドしました。解凍してそのままお召し上がりいただけます。



《 生冷凍 かぼすそば 110g 》

【規格】110g×20P×4合 CD-27070

【使用材料】小麦粉、そば粉、かぼす果汁、食塩 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

国産かぼすの果汁パウダーをふんだんに練り込んだ商品です。
さわやかな香りとほのかな酸味を感じられるそばです。
1食ずつの個包装されています。



《 太刀魚八幡巻 12本入 》

【規格】12本×12P CD-27056

【使用材料】太刀魚、牛蒡、醤油、味醂

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

鮮度の良い太刀魚で牛蒡を巻きました。
あっさりとして、夏向き一品です。

約φ2×L10cm



あまごは「サッキマス」の陸封型で、脇腹に赤い斑点があるのが特徴です。
淡水に棲むあまごの魚卵は、その食性の為に赤みが少なく、イクラにするとうき通った黄色になるので、「黄金のイクラ」と呼ばれています。

《 あまごイクラ黄金 120g 》

【規格】120g×6B CD-27079

【使用材料】あまごの卵、食塩

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

希少性の高い、大変珍しい魚卵です。
鮭のイクラよりも、一回り小さく、色も薄い色をしています。
ふつ々のイクラでは味わえないぷちぷちと弾ける食感、凝縮された旨味をご賞味下さい。



《 ぷるぷる胡麻豆腐(コーン) 約600g 》

【規格】約600g×12枚×2合 CD-27055

【使用材料】とうもろこし、牛乳、ねり胡麻 他

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

ぷるぷる食感の胡麻豆腐に、とうもろこしをたっぷり
と練り込みました。
とうもろこしの甘味をしっかりと感じられる商品です。

約L20×W10×H2.5cm



《 調味ヒヨコシート 200g/5枚入 》

【規格】5枚×10P CD-27057

【使用材料】イワシ、砂糖、ソルビール、塩

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ひめごを丁寧に開いて綺麗に並べてみりん干しにしてあります。
お好みの大きさにかuttingして頂き、炙りや天ぷら等でご使用下さい。

約L50×W16cm



《 うざく錦糸巻 2本入 》

【規格】2本×32P CD-27066

【使用材料】鰻蒲焼、大根、胡瓜、薄焼き卵 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

鰻の濃厚な味わいを胡瓜と酢で調和しています。
色目も鮮やかな一品です。

約φ2.5×L19cm



《 焼イカウに新丈 約280g 》

【規格】約280g×30本 CD-27060

【使用材料】いか、魚肉すり身、練りうに、卵 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ウニの風味とイカの食感の組み合わせが絶妙。切り口も色鮮やかです。

約L28×W4×H2cm



《 ふわふわかた刀揚げ 30入 》

【規格】30個×18P×2合 CD-27072

【使用材料】魚肉、小麦、つばき、玉ねぎ、人参、木耳、卵 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

揚げると、中のふわふわな食感、海老の風味と衣(かた刀)のサクサク感が最高です。(海老エキスで風味をつけております。)

約φ2.5×H2cm



《 冬瓜利休寄せ 》

【規格】24枚/cs CD-27063

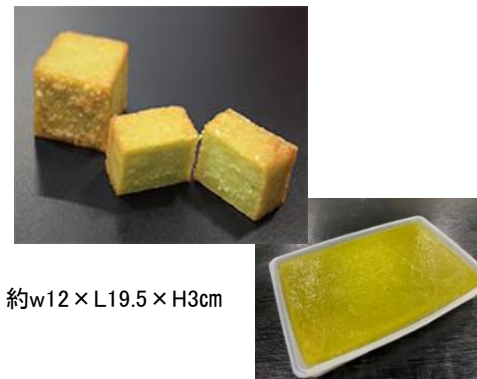
【使用材料】冬瓜、砂糖、練りごま、醸造酢、ゼラチン、白だし 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

冬瓜ををダシで味付し、胡麻酢ペーストと二層に重ねています。初夏の色合いにピッタリで上品な演出に最適です。

約w8.5×L16.5×H2.2cm



《 揚げ出し豆腐(うすい) 約770g 》

【規格】約770g×18P CD-27064

【使用材料】グリnpイス、絹こし豆腐、うるち粉、砂糖 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

絹こし豆腐とグリnpイスを混ぜ合わせた柔らかく、色鮮やかな揚げ出し用豆腐です。半解凍の状態でお好みのサイズに切り分け、だしや季節の野菜等を合わせてお召し上がりがください。

約w12×L19.5×H3cm



《 もろこし湯葉巻 5本入 》

【規格】5本×18P CD-16737

【使用材料】とうもろこし、魚肉すり身、卵白、湯葉 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

甘味の強いとうもろこし(スーパー・スイートコーン)を使用しております。湯葉のパリパリ食感とコーンの甘味と食感が特徴です。

約φ3×L21cm



《 昆布くらげ 1kg 》

【規格】1kg×12P CD-02565

【使用材料】くらげ、カラフトシヤモ卵、昆布、木くらげ 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

くらげのコリコリ感とカラフトシヤモ卵のプチプチ感が絶妙な製品です。



《 三陸産わかめと胡瓜酢 300g 》

【規格】300g × 10P × 4合 CD-67957
 【使用材料】きゅうり、わかめ、玉ねぎ、人参、醸造酢 他
 【保存方法】冷凍
 【セールスポイント】
 国産きゅうりや三陸産わかめの食感を生かし、合わせ酢で仕上げました。
 玉ねぎ、人参も加え彩りよく、野菜も海藻もたっぷりとれる1品です。
 まろやかな酸味が箸休めの小鉢にぴったりです



《 いかといぶり風がっこのチーズ和え 1kg/2P 》

【規格】(1kg × 2P) × 4B CD-27059
 【使用材料】イカ、割干大根、玉葱、プロセスチーズ、数の子 他
 【保存方法】冷凍
 【セールスポイント】
 いぶりがっこの風味に味付した割干大根といかと2種類のダイスカットチーズ(スモークチーズ、ノーマルチーズ)をマヨネーズソースで和えました。



《 国産真いかうに和え 1kg 》

【規格】1kg × 12P CD-21914
 【使用材料】スルメイカ、酒粕、うに、砂糖、食塩 他
 【保存方法】冷凍
 【セールスポイント】
 鮮度の良い真いかをカットし、生雲丹から仕上げたオリジナルの練りうにで濃厚なうに風味に仕上げられています。



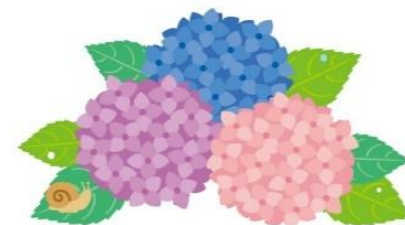
《 冷凍セロミックス漬 350g 》

【規格】350g × 20P CD-27069
 【使用材料】セロリ、大根、人参、食塩、シーワサー果汁 他
 【保存方法】冷凍
 【セールスポイント】
 一口サイズにカットしたセロリ、大根、人参をシーワサー果汁を使ってさっぱりと漬け込みました。
 香の物としてだけでなく、洋食の付け合せなどにも良く合います。



《 山くらげ吟醸 1kg 》

【規格】1kg × 12P CD-32671
 【使用材料】山くらげ、木耳、しその実、酒粕
 【保存方法】冷凍
 【セールスポイント】
 山くらげを、口当たりの良い酒粕としその実で味付けしました。





約80玉/P

《 葛白玉(巨峰) 1kg 》

【規格】1kg × 12P CD-27076

【使用材料】巨峰エード、スキムミルク、上新粉、餅粉 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

非常に柔らかな自家製白玉団子に風味豊かな巨峰果汁で作ったソースを絡めました。



《 フルーツ葛きり(すだち) 1kg 》

【規格】1kg × 10P CD-20243

【使用材料】砂糖、すだち果汁、水あめ、葛でん粉、寒天 他

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

葛は吉野本葛100%使用で、高級感を演出できます。

夏の果実、すだちは徳島県産を使用。ゼリー、プリン、アイス等のマンリ感を解消する新しいデザート提案です。

開封後そのまま使用出来るクックデザートで、人手不足も解消致します。



1～2g/粒
約7mm角/粒

《 極小わらび餅きな粉 500g 》

【規格】500g × 18P CD-27065

【使用材料】麦芽糖、砂糖、れんこん澱粉、本蕨粉、大豆 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

極小サイズのわらび餅です。和洋問わず甘味やアイスのトッピングに最適です。



《 超濃厚プリンの素(宇治抹茶) 1kg 》

【規格】1kg × 12P CD-27077

【使用材料】宇治抹茶、牛乳、ホイップクリーム、ゼラチン 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

なめらか食感の抹茶プリンの素です。

使用方法: 冷蔵庫で解凍後、沸騰させその後弱火にした湯の中(約80～90℃)に袋のまま約25分位湯煎して下さい。(未解凍は約35分)



約15g/個
約L2.5 × W2.5 × H1.5cm/個

《 日向夏みかんわらび餅 1kg 》

【規格】1kg × 12P CD-27058

【使用材料】砂糖、日向夏、寒天、れんこん澱粉、わらび粉 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

国産の日向夏みかんを使用した、さっぱりした風味のわらび餅です。

皮のシロップ漬けを練り込んで、風味を強く出しています。

解凍しても離水が無く、そのままご使用いただけます。

