



<イメージ画像>

《生スワイカニ棒ポーション 3L 50本入》

【規格】約1kg(NET約800g) × 10P

CD-27103

【使用材料】スワイカニ(カナダ・ロシア原料)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

スワイ蟹の脚だけ集めてあります。鍋・しゃぶしゃぶにおすすめの一品です。

殻がほぼむいてあるので、上部を持って、しゃぶしゃぶして、そのままおいしくいただけます。



<イメージ画像>

《活メトラふぐ身欠 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。



<イメージ画像>

《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。薬味の他に、刺身・焼物・ソース等、様々な用途にお使いいただけます。





<イメージ画像>

《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。  
約700g/枚



約35cm



<調理例>

《マナガツオフィレ 80/100g IQF 1kg》

【規格】1kg × 10P

CD-24959

【使用材料】マナガツオ(ハンガラデシュ産)

【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。



約13cm



<調理例>

《金目鯛ムニエルフィレ 80/100g 1kg》

【規格】1kg × 5P × 2合

CD-27104

【使用材料】キンメダイ(ニュージーランド産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ニュージーランド産原料を、フィレ加工(皮付&小骨除去)しました。  
金目鯛の最大の特徴でもある赤色の皮目を残した商品となっています。  
1フィレ/1人前に使用できる小型サイズです。



約15~17cm



<調理例>

《 のどぐろ寿司ネタ用 10/15g 20枚入 》

【規格】20枚 × 40P × 2合

CD-27105

【使用材料】アカムツ(別名:のどぐろ)(国産or韓国産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

お寿司のネタはもちろん、どんぶりの具としてもお使いいただけます。

解凍後そのままご使用いただけます。



約8cm



<調理例>

《 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。



<調理例>

《 大粒丹波しめじ 大パック 約150g 》

【規格】約150g × 20P

CD-27106

【使用材料】はたけしめじ(京都府京丹波町産)

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

ブナシメジに多い苦味がなく、2種類の旨味成分(グルタミン酸、グアニル酸)が含まれており、食物繊維、ビタミンやミネラルも豊富でヘルシーです。

また、大ぶりなので長時間火を通すメニューでも煮崩れせず、カレー、パスタ、焼物、煮物と見栄えの良い料理が作れます。





<調理例>

《 聖護院かぶら蒸しの素 500g 》

【規格】500g × 20P

CD-27107

【使用材料】聖護院かぶら(滋賀県産)、うるち米、長芋、卵白

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

滋賀県産の聖護院かぶらを使用し、具材を混ぜるだけの手間いらずの商品です。



<調理例>

《 野菜すり流し(かぶら) 500g 》

【規格】500g × 24P

CD-08685

【使用材料】蕪、食塩、醤油、みりん、出汁

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

寒さで甘みの増したかぶらを、絞りおろしてすり流しにいたしました。箸休めなど幅広くご使用いただけます。解凍するだけの、手間要らずの一品です。温めてもご使用いただけます。



<イメージ画像>

《 ローストビーフスライスもも 500g 》

【規格】500g(30~40枚) × 10P × 2合

CD-12720

【使用材料】牛もも肉(オーストラリア産)、食塩、ブラックペッパー

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

2度の加熱でじっくりとローストした、スパイシーなローストビーフです。スライス加工してありますので、ロス無くご使用いただけます。

約L7 × W9cm





<調理例>

《牛たんやわらか煮 1kg》

【規格】1kg(固形量:約700g) × 10P

CD-32566

【使用材料】牛たん、醤油、砂糖、食塩 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

牛たんの旨味の強い部位を使用し、じっくりと時間をかけ、やわらかく煮込んでいます。

オリジナル和風たれで味付けしております。

そのままはもちろんですが、煮物・タンチュー・カレー等の一次加工品としてもご使用になれます。

厚み約2cm



<イメージ画像>

《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L20 × W10 × H2.5cm



<イメージ画像>

《伊予柑チーズ寄せ 約590g》

【規格】約590g × 20枚

CD-27108

【使用材料】牛乳(岐阜県産)、いよかん(愛媛県産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

手作り感のある前菜です。

約W13 × L21 × H1.8cm





<調理例>

《蟹と蕪のふんわり新丈 約480g》

【規格】約480g×20枚

CD-27121

【使用材料】蕪、魚肉、卵白、山芋、慈姑、紅スワカニ 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

生地におろした蕪をたっぷり使用したオリジナル新丈です。  
慈姑でシャキシャキとした食感を加えております。  
見た目には、ほぐした蟹身を上部にあしらいました。

約L16.5×W12.5×H2.8cm



<イメージ画像>

《くわい松風(本唐墨入)約270g》

【規格】約270g×24枚×2合

CD-30894

【使用材料】鶏肉、里芋煮、黒くわい、豆乳、卵黄、本からすみ 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食感に、高級食材「唐墨」の風味が利いた松風です。  
仕上げに一つ一つ丁寧に卵を塗り、手作りに近い仕立てにしています。

約W6×L20×H2.2cm



<イメージ画像>

《北海道産 鶏ごぼう赤ワイン巻 約240g》

【規格】約240g×30本

CD-27109

【使用材料】鶏肉(北海道産)、ごぼう赤ワイン煮【使用材料】

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

色目の綺麗な小袖タイプの前菜です。味付も丁寧です。

約Φ3×L30cm





<調理例>

《野菜まんじゅう(海老芋) 30g/20入》

【規格】20個×18P

CD-27122

【使用材料】海老芋、じゃが芋、澱粉、乳飲料、小麦粉、卵 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

海老芋をふんだんに使用して仕上げた野菜まんじゅうです。主皿のお肉やお魚の添え物など、幅広くいろんな場面でご使用いただけます。椀種、蓋物、揚げ物、蒸し物にもご使用頂ける商品です。

約L5×W3×H2cm



<調理例>

《金目鯛尾付フィーレ 25枚/500g》

【規格】500g×20P

CD-27123

【使用材料】キンダイ(国産原料/ベトナム加工)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

天皇海山で獲れた金目鯛を、ベトナムの工場に加工しました。身は白身、皮目は鮮やかな赤色で見栄えの良い魚です。尾付きなので天ぷらやフライ等の揚げ物に向いています。



約14cm



<調理例>

《海老桜海老揚げ 20入》

【規格】20尾×20P

CD-14145

【使用材料】バナメイビ、釜揚げ桜エビ、米加工品、小麦粉

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

バナメイビに釜揚げ桜エビとあられのサクサクした衣をつけ、海老の風味豊かな揚げ物に仕上げました。揚げたてはもちろん、冷めても食感はそのままでおいしく頂けます。



約12～14cm



<調理例>

《おかき揚げ野菜まんじゅう(慈姑) 12入》

【規格】12個 × 12P × 2合

CD-27124

【使用材料】おかき、慈姑、じゃが芋、おから、小麦粉 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

中はモチモチ、外はサクサクに仕上げました。  
慈姑の苦味が揚げることにより、旨味が増して美味しく仕上がっております。  
小さくカットして頂くと、八寸等にもピッタリです。

約L3.5 × W3.5 × H6.5cm



<イメージ画像>

《蛸小倉煮 1kg》

【規格】1kg × 12P

CD-27110

【使用材料】蛸、小豆、砂糖、醤油、米発酵調味料、出汁 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

たこの足と小豆を合わせ、定番のたこ柔らか煮に一工夫加えた商品です。  
知を小豆と一緒に煮ることにより、小豆のアントシアニン系の赤色が、知のタンパク質と結合して綺麗な桜色になるので、桜煮とも言われています。



<イメージ画像>

《鯰王そぼろ(山椒) 1kg》

【規格】1kg × 12P

CD-27111

【使用材料】ぶり、実山椒、砂糖、醤油、みりん 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

養殖ぶりでも全国的にも有名なブランド魚『鯰王』を100%使用しました。  
粒を大きめに仕上げてありますので、食感が良く食べごたえがあります。  
甘めの味付けに生姜の風味と山椒のさわやか辛みが食欲をそそります。





<調理例>

《白子の柚子味噌煮 500g》

【規格】500g × 20P

CD-27112

【使用材料】ぶりしらこ、味噌、柚子皮、砂糖 他

【保存方法】

【セールスポイント】

鹿児島産養殖ぶり『獅王』のしらこを、西京風白みそと柚子皮をふんだんに使い、柚子味噌煮に仕上げました。柚子の風味と味噌の程良い甘さが相性の良い一品となっております。



<イメージ画像>

《アンコウ黒酢南蛮漬 500g》

【規格】500g × 16P

CD-27113

【使用材料】アンコウ(中国産)、米黒酢、ねぎ、にんにく、生姜

【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アンコウをマリネして、特製黒酢南蛮に合わせました。(調理前にマリネすることによって魚の臭みを抑えています。)小鉢や突出し、おせちなど幅広い用途でご使用頂けます。

約35個/P



<イメージ画像>

《北海つぶわさび 800g》

【規格】800g × 12P

CD-04252

【使用材料】ツブ貝(北海道産)、わかめ茎、わさび茎、食塩、醤油

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

コリコリとした貝の食感と旨みに、ピリっとしたわさびの風味、わかめ茎の磯の香りが絶妙な一品です。

約80粒/P





<イメージ画像>

《真ふぐ昆布和え 500g》

【規格】500g × 24P

CD-27114

【使用材料】真ふぐ(国産)、みりん、ふぐスープ、塩麴、昆布

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

真ふぐ本来の味を活かした薄めの味付けで、くせがなく食べやすく仕上げております。



<イメージ画像>

《小松菜のお浸し 1kg》

【規格】1kg × 14P

CD-01810

【使用材料】小松菜、醤油、胡麻、食塩、出汁

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

小松菜特有の香り・歯触りを生かして、あっさりとした中にも深みのある味に仕上げております。



<イメージ画像>

《みそ汁 1kg》

【規格】1kg × 10P

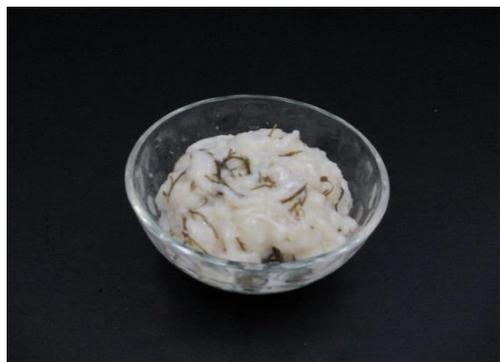
CD-02360

【使用材料】味噌、昆布、風味調味料 他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

具無しのお味噌汁のベースです。  
レトルトパック入りで取扱いが簡単です。  
お好きな具材を足して、お召し上がり下さい。





<調理例>

《直七プリン 1kg》

【規格】1kg × 10P

CD-27115

【使用材料】乳製品(国産)、グラニュー糖、直七果汁

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

高知県宿毛市の特産品である幻の柑橘「直七」をたっぷり使用したプリンの素です。



《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。

約φ2.5cm



<イメージ画像>

《のどぐろ広島菜巻 4本入》

【規格】4本 × 16P

CD-32254

【使用材料】アカムツ、大根、人参、菊花、若布、錦糸卵、広島菜 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

高級魚である「のどぐろ(アカムツ)」を酢炙し、色鮮やかな野菜と合わせ、広島菜で巻き上げています。切り口が鮮やかで酢のあたりもよく人気の一品です。

約φ3 × L16.5cm



## 冬の食材

パセリ	あんこう
ブロッコリー	きんめだい
カリフラワー	さば
春菊	さわら
小松菜	ししゃも
ねぎ	たら
にんじん	にしん
白菜	はたはた
ほうれん草	ひらめ
大根	ふぐ
かぶ	ぶり
キャベツ	ほうぼう
ごぼう	わかさぎ
せり	
セロリ	かき
水菜	あかがい
ゆり根	あまえび
れんこん	いいだこ
じゃがいも	いせえび
エリンギ	ずわいがに
	たらばがに
みかん	たらこ
ゆず	のり
りんご	



## 正月商材のご案内

皮むき数の子	青梅甘露煮
乾燥棒鱈・戻し棒鱈	赤梅甘露煮
棒鱈甘露煮	栗きんとん
百合根甘露煮	お多福豆
生田作り	乾燥丹波大黒
田作煮	ぶどう豆
つく羽根	くわい松笠
丁呂木	くわい六方
網笠柚子	葉付金柑
鮭昆布巻	てまり麩
鰾昆布巻	錦てまり麩
絵馬かまぼこ	栗甘露煮
羽子板かまぼこ	ブランデー焼栗
小袖かまぼこ(紅白)	本からすみ
たたき牛蒡	人造からすみ
市松かぶら	錦糸巻
菊かぶら	龍皮巻
伊達巻	鮭小川巻
穴子八幡巻	なます
うなぎ八幡巻	煮なまこ
くるみ甘露	花餅紅梅・白梅
干支さつまいも	子持昆布カット
絵馬大根	味付いくら
子持鮎各種	焼帆立

その他の正月食材、おせち食材各種取扱いしております。  
皆様方のご注文を心よりお待ちしております。

料理のグレードを上げる『プレミアム食材』



<調理例>

《エゾアワビ水煮 90/100g 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。

90～100g 約10cm



<イメージ画像>

《冷凍活アワビ国産伊勢海老 むき身 180/200g》

【規格】1尾～

CD-26812

【使用材料】伊勢海老(国産)、リバイブウォーター(塩、砂糖、酢、レモン果汁)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

本来、活きた伊勢海老は、到着後すぐに加工または水槽での管理が必要です。また、調理場で面倒な下処理や加工が必要になります。

この商品は、難しい殻を剥がしたりする作業が要らず、届いたら解凍後そのまま調理できます。

180～200g  
完全受注生産



<イメージ画像>

《生タラバ棒ホーション 1kg》

【規格】1kg(16～20本) × 12P

CD-66802

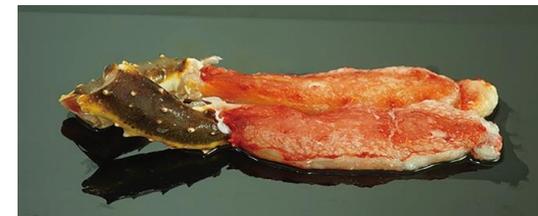
【使用材料】タラバガニ(ロシア産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ロシア産タラバ蟹足の棒の部分だけを使用し、食べ易い様にホーション加工しております。

天麩羅やしやぶしやぶ、ステーキなどにどうぞ。



料理のグレードを上げる『プレミアム食材』



<調理例>

《 のどぐろセミアウト 3kg/20尾 》

【規格】20尾(3kg) × 2合

CD-27116

【使用材料】アカムツ(別名:のどぐろ)(韓国産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

韓国で水揚げした、アカムツ(別名/地方名 のどぐろ)をセミアウトに加工(ウロ・エラ・内臓の除去)し、一尾ずつ真空包装にしました。焼き物、煮付けにお勧めです。



約20cm



<イメージ画像>

《 国産真フグタタキ(1本真空) 500g 》

【規格】500g × 10P × 2合

CD-27117

【使用材料】真フグ(国産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

国産天然ふぐを使用し、1本ずつ手作業にて焼き上げております。鮮度にこだわり、170℃で作っています。全て3Dフリーザーにて急速冷却しています。1本真空パックにより、使い残しによる鮮度劣化、製品ロスを防ぎます。

(商品特性上、大きさには、バラツキがあります。)

(下の写真のものは、約14cm)



<調理例>

《 冷凍ふかひれ錦糸 1kg 》

【規格】1kg × 10P

CD-05466

【使用材料】フカヒレ

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

フカヒレを繊維状にほぐしました。ゼラチン質を削ぎ落としていないため、煮込むととろりとした食感が得られます。具だくさんのスープや、あんこに練り込むなど、たっぷりふかひれを使って料理したいときにおすすめです。最近ではフレンチや和食でも人気です。



料理のグレードを上げる『プレミアム食材』



<イメージ画像>

《北海道産ムラサキ ブランチュウニ200g》

【規格】200g × 24P

CD-27118

【使用材料】北海道産紫ウニ、食塩

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ミウバンを使用せず、ブランチング(短時間加熱)で身を固めた冷凍ウニです。

ミウバンを使用した冷凍生ウニと比べて臭みがなく、色味も綺麗な特徴です。



<調理例>

《フォアグラド カナール 40/60gポーション 20入》

【規格】20個 × 5P

CD-27119

【使用材料】フォアグラ(フランスペリゴール地方産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

スライス厚を約2cmに安定させた高歩留のペリゴール産フォアグラのポーション(スライスカット)です。  
フランス南西部産に限定した良質なトゥモロンや水を使用し、甘みを感じられるコのあるフォアグラに仕上がっています。

厚さ約2cm



<イメージ画像>

《タイガーマロン P瓶》

【規格】P瓶(約10粒) × 20本

CD-27120

【使用材料】栗(熊本県産)、砂糖

【保存方法】常温

【セールスポイント】

国産栗を渋皮虎柄に剥き、蜜煮にしています。  
虎柄を守る為、一つ一つ丁寧にアルミホイルで包んであります。

約L4 × W4 × H2cm



料理のグレードを上げる『プレミアム食材』



《松坂牛 小間 500g》

【規格】500g/P

CD-20309

【使用材料】牛肉(三重県産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

小間切れは、スライスとしては切れなくなったスネやバラの端の部分を集めて、細かく薄切りにしたものです。  
薄切り肉は醤油や味噌との相性が抜群です。  
様々な料理にもお使いいただけますが、さっと炒めて火を通しすぎずにお召し上がりいただくと松坂牛の芳香な香りをご堪能いただけます。



《松坂牛すきやき(モモバラ)1kg》

【規格】1kg/P

CD-21923

【使用材料】牛肉(三重県産)

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

赤身のモモと脂身のバラを組み合わせしており、赤身の旨味とあっさりとした脂身を味わえます。  
食べやすく家庭用・ギフトとしてもおすすめです。



<イメージ画像>

《からすみスライス SS 5枚入》

【規格】5枚×10P×4B

CD-27125

【使用材料】ぼらの卵巣(国内産orオーストラリア産)、食塩

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

本唐墨を、スライスして個包装しております。  
そのままお召し上がるか、表面を軽く炙りますと風味、香りが出てより一層美味しく召し上がれます。  
又は、焼いたお餅・大根、長芋等、旬の野菜をはさんでご賞味下さい。

約2g/枚

