



《 お刺身生しらす 200g 》

【規格】200g×20P

C D - 21284

【使用材料】いわしの稚魚（瀬戸内海産）

【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。



《 台湾産 桜海老(釜揚げ) 500g 》

【規格】500g×16P

C D - 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できます。



《 冷凍白魚（霞ヶ浦産）500g 》

【規格】500g×24P

C D - 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。





《 ふっくら帆立 3S (41-50) 1kg 》

【規格】1kg×10P

CD - 36631

【使用材料】帆立貝（北海道産）

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

全体の比率として貝柱の割合が最も大きくなる1～2月に、北海道長万部地方にて水揚げされた紐付き帆立を使用しました。スチーム製法により中は半生の状態に仕上げ、旨味をしっかり閉じ込めています。

解凍時に旨味が流れにくいので、お造りやサラダなどの生食でお召し上がり頂くのはもちろん、鍋の具材に使用すれば帆立の旨味が満喫できます。



41～50粒/P



《 あいなめ骨切フィーレ 6/8 1kg 》

【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。



6～8枚/kg



《 寒鰯フィーレ(韓国産) 800/1000 》

【規格】10kg/cs

CD - 20923

【使用材料】鰯（韓国産）

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

11月～1月のトップシーズンの原料を使用しておりますので、脂の乗りが良いのが特徴です。

800～1000g/枚





《 冷凍釜上げわかめ 1kg 》

【規格】1kg×10P

CD - 08956

【使用材料】わかめ（三陸産）、pH調整剤

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

わかめの中芯を付けたままカットしております。  
茎が付いておりますので、シャキシャキとした歯ごたえのある食感をお楽しみ下さい。  
塩抜き不要で、解凍後そのままご使用いただけます。



《 小鯛笹漬 500g/約40～50枚 》

【規格】500g×20P

CD - 15799

【使用材料】レコ鯛(日本海産)、食塩、米酢 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

日本海で水揚げされたれんこ鯛を手作業で三枚におろし、塩をして調味液であっさり味付けています。  
そのままお刺身感覚でお召し上がれます。  
また、お寿司のネタやサラダの具にもご利用いただけます。

約40～50枚/P



《 穂付筍水煮（11-13）1kg 》

【規格】1kg×12P

CD - 03753

【使用材料】筍（中国産）、Ph調整剤

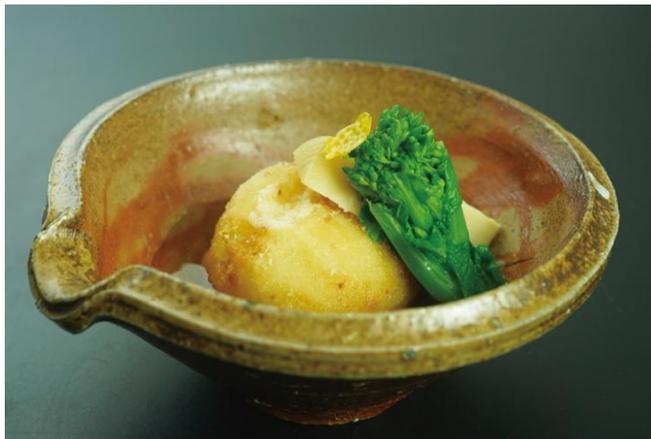
【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

季節の旬である筍の風味をお楽しみ下さい。  
開封後、水洗いしてから調理してください。

11～13個/P





《 徳島産 冷凍菜の花 500g 》

【規格】500g×20P

CD - 25290

【使用材料】菜の花（徳島県産）

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

徳島県の菜の花を新鮮なうちに急速冷凍をした商品です。食感、色合い共に仕上がりの良い商品です。



《 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



《 赤魚煮付け 約15g/20切入 》

【規格】20切×22P

CD - 27127

【使用材料】赤魚、醤油、米発酵調味料、砂糖、生姜 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

赤魚を霜降り後、煮付にする事で臭みを抑えた一品に仕上がりました。パックのまま温めるだけで提供が可能ですので、朝食ブッフェにもおすすめです。

約15g/切





その他情報はHPより⇒



《 さごし南蛮漬け 約1.73kg 》

【規格】約1.73kg×8P

CD - 05165

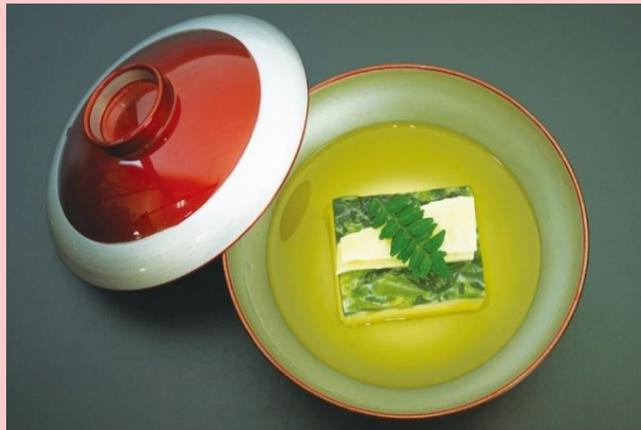
【使用材料】さごし、たまねぎ、穀物酢、醤油、にんじん その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

冷凍を感じさせない一品です。

朝食はもちろん八寸、酢のものなど幅広くご使用頂きます。



《 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の新丈です。

約L15.5×W12×H2.5cm



《 ぷるぷる胡麻豆腐（よもぎ）約600g 》

【規格】約600g×12枚×2合

CD - 31190

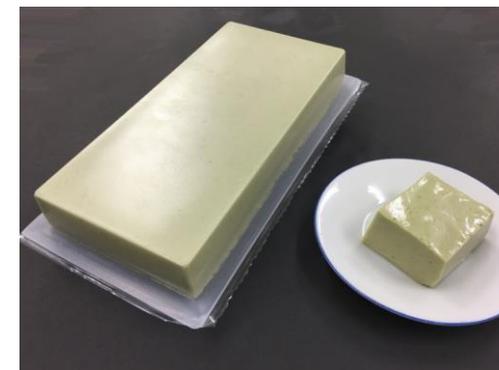
【使用材料】還元澱粉分解物、牛乳、ねりごま、よもぎ その他

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

よもぎを練り込んだ、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





《 ぷるぷる胡麻豆腐（さくら）約600g 》

【規格】約600g×12枚×2合

CD - 25183

【使用材料】還元澱粉分解物、牛乳、ねりごま、桜葉 その他

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

桜葉を練り込んだ、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



《 あさり焙煎胡麻サラダ 1kg 》

【規格】1kg×12P

CD - 01986

【使用材料】あさり、菜の花、しょう油、卵黄 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

あさりと菜の花を胡麻マヨネーズで和えました。



《 赤にし貝と菜の花の昆布和え 1kg 》

【規格】1kg×12P

CD - 27128

【使用材料】菜の花、アカシ、切干大根、砂糖、醤油、白ワイン、昆布 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ボイルした柔らかい赤にし貝の身と、シャキシャキした菜の花をふんだんに使用し、昆布で和えました。





《釜揚げしらす寄せ 約310g》

【規格】約310g×24枚

CD - 68270

【使用材料】釜揚げしらす、ゼラチン その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

鮮度の良い和歌山県産しらすを釜揚げし、前菜用に流し物にしました。

しらすをふんだんに使用し見た目にもインパクトのある一品です。

約L9×W17×H2cm



《筍桜海老ふくさ 約270g》

【規格】約270g×32枚

CD - 25477

【使用材料】魚肉(いとより)、大豆油、たけのこ、卵、桜海老

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

下味をつけた筍をふんだんに加えた筍ふくさに、桜海老をちりばめた桜色のふくさの生地を重ねて、春らしい色合いに仕上げました。

桜海老と相性のよい青さ海苔が色合いを引き立てます。表面に焼き目をつけ、桜海老の香ばしい香りが楽しめるふくさに仕上げました。

約L24×W5.5×H2cm



《蛤新丈湯葉巻 5本入》

【規格】5本×15P

CD - 07064

【使用材料】魚肉、柚子、蛤、筍、大豆、若布 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

魚肉すり身に蛤・わかめ・筍・柚子を混ぜ湯葉で巻いた商品です。

約Φ3×L22cm

約170g/本





《 野菜しんじょう (桜えびとキャベツ) 約1.5kg》

【規格】約1.5kg×8P

CD - 31868

【使用材料】魚肉すり身、植物油脂、キャベツ、卵、桜海老

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

春の到来を感じさせるさくら色に仕上げました。  
桜海老と春のキャベツを使用した真丈です。  
お椀はもちろん、八寸や焼き物の添え物など  
幅広くご使用いただけます。



《 しらすまんじゅう 30g/12入》

【規格】12個×20P

CD - 24092

【使用材料】すり身、ゆば、玉ねぎ、澱粉、しらす、椎茸、卵

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

旬のしらすをたっぷりを使用しています。

約L4.5×W4.5×H3.5cm/個



《 百合根饅頭(白) 14入 》

【規格】14個×18P

CD - 14008

【使用材料】百合根、マッシュポテト、牛乳

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

国産原料の百合根、牛乳を使用し、しっとりとした生地に  
仕上がった商品です。

約φ4.5×H2.5cm/個

約40g/個





《えんどう豆の薩摩平天 50枚入》

【規格】50枚×4P×3合

CD - 27126

【使用材料】魚肉、グリルピ、たまねぎ その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

彩りの良いえんどう豆をたっぷり加えた平天です。おでんや煮物などの煮込み料理や、冷蔵庫で解凍したあと食べやすい大きさに切り、炒め物などにご利用ください。

約L5×W4×H1.4cm/枚



《海老桜海老揚げ 20入》

【規格】20尾×20P

CD - 14145

【使用材料】ハナメイビ、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】

ハ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/尾



《白糸串揚げ（筍）約14g/30串入》

【規格】30串×20P

CD - 30986

【使用材料】筍、米粉、夕オカでん粉、大豆油、乾燥卵白、大葉

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

筍をネットライスペーパーでふんわりと包みました。高温でさっと揚げると食感の楽しい串揚げになります。

約L3.8×W2.3×H3cm/串





《うすいピンクおかき(椎茸肉射込み) 12入》

【規格】12個×12P×2合

CD - 27130

【使用材料】グリビス、おかき、小麦粉、おから、じゃが芋、鶏肉、豚肉

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

味・色合いを春らしく仕上げた、季節感たっぷりの野菜まんじゅうおかき揚げです。

揚げる場合、凍ったまま180℃の油で6～7分で揚げていただけます。

小さくカットして頂くと、八寸などにもピッタリです。

約40g/個



《若草味噌 500g》

【規格】500g×20P

CD - 18233

【使用材料】麦味噌、酒精、砂糖、着色料(コロラ) その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

春を表す言葉をイメージして作った若草味噌です。

魚はもちろん、山菜、豆腐など色んな食材に塗って焼いたり、和え衣にしたりと幅広くご使用頂けます。



《羽二重餅(くるみ桜)600g/約48～50入》

【規格】600g×16B

CD - 30938

【使用材料】もち粉、砂糖、くるみ、水あめ、乳、卵白、桜の花弁

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

餅粉に自家製のクリーム蜜を加え、丹念に練り上げ、くるみをたっぷり混ぜ込みました。

やわらかな羽二重餅に春の香りと色のアクセントとして国産桜の花弁を入れました。ほのかに香る桜の香りをお楽しみ頂けます。

ひとつひとつ手作業でカットしております。

季節のお菓子としてご使用頂けます。



約48～50個/P



《 SAKURAごま団子 10入 》

【規格】10個×24P

CD - 68214

【使用材料】加糖あん、もち粉、胡麻、コンスタチ、馬鈴薯澱粉、塩蔵桜葉 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

春のデザートの桜餅をごま団子風に仕上げました。  
桜葉を練り込んだ生地であんを包み込み、外側に  
いりごまをまぶした商品です。

約φ4×H2.5cm/個

約30g/個



《 宇治抹茶プチ団子 15本入 》

【規格】15本×35P

CD - 21130

【使用材料】米粉、砂糖、抹茶 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

香り高い宇治抹茶を使用した小サイズのお団子です。  
国産の米粉を使用し、コシとツヤのある仕上がりにしています。  
デザートは勿論、前菜やあしらいにもご利用いただけます。

約L7.5×W2×H1.8cm/本

約15g/本



《 デザートさくら羹 約40g/12入 》

【規格】12個×17P

CD - 27131

【使用材料】乳飲料、乳等を主要成分とする食品、砂糖、桜葉、洋酒

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

桜の葉で香り付けしました。程よい色合いの優しい感じになって  
おります。  
解凍後、そのままご使用頂けます。半凍りの状態で盛りつけて  
頂くと型崩れなく取り出せます。

約40g/個

