



《 太刀魚フィレ刺身用 10枚 》

【規格】10枚×20P

CD - 18441

【使用材料】太刀魚(愛媛県産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

愛媛県佐田岬漁港で水揚げされた釣り太刀魚です。
冷蔵庫にて自然解凍してご使用下さい。
小サイズ(1枚当たり40～60g、幅約5cm、長さ約40cm)で
皮目が美しく人気があります。
10枚ずつ真空パックにしております。



《 ヤングコーン炙り 500g 》

【規格】500g×20P

CD - 24185

【使用材料】ヤングコーン(ベトナム産)、大豆油、食塩

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ヤングコーンに炙り加工を施しました。
そのまま前菜の一品や、味付け後に小鉢として、また
煮物や天ぷらなど多様に使える素材です。

60～80本/P



《 ミニくず餅(抹茶) 25g/20入 》

【規格】20個×27P

CD - 31284

【使用材料】抹茶あん、砂糖、加工澱粉 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

こだわりの抹茶で作り、上品な甘みとしっとり感が
特徴です。
見た目にも清涼感たっぷりの商品です。





その他情報はHPより⇒



《アスパラ豆腐(新潟産アスパラ) 約345g》

【規格】345g×40本

CD - 27132

【使用材料】アスパラガス、乳等を主要原料とする食品 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

新潟県産アスパラピュレを使用し、乳製品を加えてコクを出し
上品に仕上げております。
手作業で加熱しながら練り上げた、職人仕込みの商品です。



《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 その他

【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なる
一品です。
まろやかな酸味が箸休めの小鉢にぴったりです。



《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、水アメ、葛澱粉 その他

【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、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イックデザートで、人手不足も解消
致します。





《 完熟マンゴ-プリン 30g/15入 》

【規格】15個×20P

C D - 08087

【使用材料】マンゴ-、糖類、植物油脂、粉乳 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

完熟したイト産アルフォンソマンゴ-の果肉をたっぷりと使用した、濃厚な味わいのマンゴ-プリンです。

φ約4.4×H3cm/個



《 穴子無頭開き1kg 》

【規格】1kg×10P

C D - 27133

【使用材料】まるあなご(ペル産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ペル沖で漁獲された天然まるあなごを活〆し、IQF凍結しています。
ワンフロ-ズンなので鮮度は抜群です。

31～35cm/本



《 長崎県産 活〆穴子開き 2枚 》

【規格】2枚×12B×2合

C D - 27134

【使用材料】あなご(国産原料・長崎県加工)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

鮮度抜群で、生食可能です。
皮目を炙り、刺身使いも出来ます。
1枚ずつ真空になっており、扱いやすくなっております。

270～310g/本





その他情報はHPより⇒



《 バスクチーズケーキ 35個入 》

【規格】35個×24B

C D - 27135

【使用材料】クリームチーズ、植物性脂肪食品、砂糖、卵 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

クリームチーズをベースにした、濃厚な味と滑らかな食感のチーズケーキです。
一つ一つのポーションになっており、扱いやすい商品です。



《 長崎県産 イサキフィレ 100/150 1kg 》

【規格】1kg×10P

C D - 23929

【使用材料】イサキ(長崎県産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

皮下脂肪にたっぷりと旨みが詰まった魚です。
身もあつさりしており、まさに夏を代表する魚です。
素材の旨みが強い魚なので、その特徴を生かす味付けがお勧めです。



《 パプリカ甘酢浅漬 (赤) 100g 》

《 パプリカ甘酢浅漬 (黄) 100g 》

【規格】100g/P

C D - 27136/27243

【使用材料】パプリカ、漬け原材料、砂糖、醸造酢、食塩 その他

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

色鮮やかなパプリカを、ピクルス風の甘酢で浅漬に仕上げております。





その他情報はHPより⇒



《 近江の 鮎土佐風味 500g 》

【規格】500g×20P

CD - 27137

【使用材料】鮎、かつお粉末、水飴、砂糖、醤油 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

鮎は滋賀県で養殖されたA級品をカットしています。



《 梅わさびめかぶ 1kg 》

【規格】1kg×6P×2合

CD - 18395

【使用材料】めかぶ、昆布だし、醸造酢、茎わさび、梅肉

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

めかぶを食べやすい味付けに仕上げました。

国産の梅肉を使用しています。

梅の香りとほんのりするわさびの風味が食欲をそそります。



《 磯貝じんだ和え 1kg 》

【規格】1kg×12P

CD - 12387

【使用材料】あかにし貝、マヨネーズ、枝豆 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

コリコリとした食感のスライスしたあかにし貝に、ほんのり甘くてコクのある枝豆入りマヨネーズソースを合わせました。





その他情報はHPより⇒



《 本格そば寿司抹茶/5本 》

【規格】5本(750g)×4P×3合

CD - 27138

【使用材料】抹茶そば、卵焼き、かに風味かまぼこ その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

抹茶そばを使用し、焼海苔で包み込み、風味豊かな商品に仕上げております。



《 いか蓮根挟み揚げ 50入 》

【規格】50個×8P

CD - 23846

【使用材料】蓮根、いか、人参、小麦でん粉、枝豆 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

シャキシャキの蓮根でいか・人参・枝豆を挟んだ、色も美しい食感の楽しい商品です。



《 鰻玉子けんちん 4本入 》

【規格】4本×20P

CD - 27139

【使用材料】卵、鰻、魚肉すり身、菜の花 その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

鰻の蒲焼を芯にした玉子けんちんです。





その他情報はHPより⇒



《 ゆずドロップス 190g 》

【規格】190g×12P×2合

CD - 27140

【使用材料】砂糖、柚子果汁、ゼラチン、酸味料 その他

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

雑味の少ない国産ゆず果汁を使い、その風味を閉じ込めた粒状食品です。

はじける柚子ソースをお楽しみください。

そのままお召し上がりいただける他、デザート、サラダ、たまご料理等のトッピングとしてもお使いいただけます。



《 サーモンドロップス（しょうゆ味） 340g 》

【規格】340g×6本

CD - 27141

【使用材料】植物油脂、デキストリン、サーモンオイル、しょうゆ その他

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

独自の技術で製造した魚卵状食品です。

加熱殺菌しており、日持ち性と耐熱性に優れています。

サラダをはじめ、和え物やご飯もの等、さまざまな料理にご使用いただけます。



《 琵琶湖産天然若鮎 20尾入 》

【規格】20尾×30P

CD - 27142

【使用材料】鮎(滋賀県琵琶湖産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

琵琶湖産の天然若鮎を急速冷凍いたしました。

焼き物、揚げ物、煮物、干しものなど幅広い用途でお使い頂けます。

約200～240g/P





その他情報はHPより⇒



《 かすみ梅 (2L) 30入 》

【規格】 30粒×9P

CD - 33775

【使用材料】 青梅(奈良・徳島県)、グラニュー糖液

【保存方法】 冷蔵

【セールスポイント】

小さいものに比べ熟度が進んでいる為、梅本来の風味が強く残っています。

糖度を低く設定し、肉厚で柔らかく仕上げているため、箸休めやデザートにもご使用いただけます。

Φ約4cm/粒



《 ぷるぷる胡麻どうふ(コン) 約600g 》

【規格】 約600g×12P×2合

CD - 27055

【使用材料】 とうもろこし、牛乳、ねり胡麻 その他

【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



《 大分県産 活〆鰹骨切りフィレ(チルド) 》

【規格】 各種(不定貫)

CD - 23250

【使用材料】 鰹(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鰹を、漁師さんより直接買い付けして、生け簀で活かしております。

加工場が港に隣接しており、活け〆した鰹を捌いて、骨切しております。





その他情報はHPより⇒



《 青実山椒（水煮）80g 》

【規格】80g×24P×2合

C D - 27068

【使用材料】実山椒(韓国産)、食塩、pH調整剤

【保存方法】冷蔵

【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。

総量135g(固形量80g)



《 さしみこんにゃく(青のり)175g 》

【規格】175g×30P

C D - 38899

【使用材料】こんにゃく精粉、青のり、水酸化カルシウム

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

昔ながらの製法「水かき缶蒸し製法」で作られた
コシと弾力がしっかりとしたさしみこんにゃくです。
原料は群馬産の特等粉(こんにゃく精粉)だけを使用して
おります。



《 枝豆穴子新丈 約510g 》

【規格】約510g×20P

C D - 25497

【使用材料】すり身、ヨクラン、穴子刻み その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

自社工場製造の、オリジナル新丈です。
穴子・枝豆で季節感を出しました。
前菜、椀物に最適です。

約L16.5×W12.5×H2.8cm





その他情報はHPより⇒



《 北海たこ 1kg/3～5本 》

【規格】1kg×10P

C D - 86572

【使用材料】水たこ(北海道産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

北海道産の水たこを鮮度の良い状態で凍結しました。
解凍時のドリップが少なく、寿司ネタ、酢の物などに
ご使用頂けます。

約30cm/本



《 北海道産 たこわさび(小) 500g 》

【規格】500g×12P×2合

C D - 27143

【使用材料】たこ(北海道産)、かずのこ、茎わさび その他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

北海道で水揚げされたタコを贅沢に大きくカットし、わさびの
風味が香るたれで味付けしました。
たこわさびでは珍しく数の子のパコを使用しています。
プチプチとした数の子とシャキシャキとした茎わさびの食感の
アクセントをお楽しみください。



《 ひとくち揚げ小なす(ヒスイ) 500g 》

【規格】500g×10P×2合

C D - 27145

【使用材料】翡翠ナス(ベトナム産)、パーム油、食塩

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

翡翠ナス(ヒスイナス)は、ナスの固定種の1つです。
翡翠と名前にあるように、鮮やかな緑色が特徴です。
一般的な焼きナスと比べ、色が鮮やかな黄緑色なので
高級感・涼感を演出できます。
自然解凍でお召し上がりいただけるので調理も簡単です。
退色しづらいのも特徴のひとつです。

約17g/本

