味萬彩
Aji-Man-Sai

～秋の一押し商品のご案内～

おいしさ、まごころ、安全をお届けします
株式会社 魚萬珍味堂
2021年 vol.22

その他情報はHPより⇒

《 オイシイコメヌカ プレーン　350g 》

【規格】350g×24本　　ＣＤ - 68410

【使用材料】米糠、ｴｸｽﾄﾗﾊﾞｰｼﾞﾝｵﾘｰﾌﾞｵｲﾙ、酒、味醂、米麹　他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

近江米の“米ぬか”をﾍﾞｰｽに、ｵﾘｰﾌﾞｵｲﾙと麹を合わせて、和洋中何にでも合う万能調味料に仕上げました。
美容健康、免疫力UPにとても良い米ぬかです。

《 世界三大珍味入ﾊﾞﾀｰ　60g 》

【規格】60g×10本　　ＣＤ - 13708

【使用材料】ﾌｫｱｸﾞﾗ、ﾊﾞﾀｰ、白ﾜｲﾝ、ｴｼｬﾛｯﾄ、ｾﾛﾘ、ｷｬﾋﾞｱ、ﾄﾘｭﾌ　他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

新潟を代表するﾔｽﾀﾞﾖｰｸﾞﾙﾄの発酵ﾊﾞﾀｰに、ﾌｫｱｸﾞﾗ・ｷｬﾋﾞｱ・ﾄﾘｭﾌを贅沢に混ぜ込んだ風味豊かなﾊﾞﾀｰです。

《ｵﾋﾟｱ ｼｬﾙﾄﾞﾈ ｵｰｶﾞﾆｯｸ ﾉﾝｱﾙｺｰﾙ(白) 750㎖ 》

【規格】750㎖×6本　　ＣＤ - 27148

【使用材料】有機ぶどう種、有機ぶどう果汁　他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

ｵｰｶﾞﾆｯｸ/ｳﾞｨｰｶﾞﾝ/ﾊﾗｰﾙ認証取得の、ﾌﾗﾝｽ産ﾉﾝｱﾙｺｰﾙﾀｲﾌﾟのﾜｲﾝﾃｲｽﾄ飲料です。
明るい緑がかった薄い黄色で、味わいはﾌﾚｯｼｭで心地よい酸味と長い余韻が感じられます。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
対応食材

注目ポイント

現在、ﾉﾝｱﾙｺｰﾙ飲料の需要が急拡大。
飲めないときの代替品としてだけでなく、
味わいの進化や飲用ｼｰﾝの広がりと
共に定着してきています。

味萬彩
Aji-Man-Sai

～秋の一押し商品のご案内～

おいしさ、まごころ、安全をお届けします
株式会社 魚萬珍味堂
2021年 vol.23

その他情報はHPより⇒

《 オニテナガエビ(BBQ)カット　13/15 》

【規格】約14尾×10B×2合　　ＣＤ－27152

【使用材料】 オニテナガエビ(バングラディシュ産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

加熱前後とも身離れが非常に良く、ロブスターに近い食べ応え抜群の身質です。
和・洋・中・アジア、様々なメニューでご使用いただけます。

《 長野県産きのこ水煮　1kg 》

【規格】1kg（固形650g）×15P　　ＣＤ－06158

【使用材料】ぶなしめじ、えのき、食塩

【保存方法】常温

【セールスポイント】

長野県産のきのこだけを使用したこだわりの水煮です。
あらゆる用途でご活躍できます。

《 冷凍松茸 9/11㎝ 縦割 300g/30本 》

【規格】300g×30P　　ＣＤ－11713

【使用材料】松茸

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

冷凍の松茸を縦割りにしています。
天ぷら等にロス無くご使用できるので、扱いやすい商品です。

味萬彩
Aji-Man-Sai

～秋の一押し商品のご案内～

おいしさ、まごころ、安全をお届けします
株式会社 魚萬珍味堂
2021年 vol.24

その他情報はHPより⇒

《 さんまﾌｨﾚ 皮付 10枚入 》

【規格】10枚×20P　　ＣＤ - 26997

【使用材料】さんま（産地：北海道・青森県太平洋沖）

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

女川港で水揚げされた新鮮なさんまを、細胞組織を壊さないＣＡＳ凍結方法で冷凍しました。

約200g／P

《 鯖の冷燻(L) 》

【規格】約95g×12枚×5合　　ＣＤ - 27101

【使用材料】鯖(国産)、砂糖、醤油、食塩、みりん　他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

脂がのった上質な鯖を燻すことで、上品な燻製の香り付けを施しております。

《 海老芋もみじ 480ｇ／50入 》

【規格】50個×20P　　ＣＤ - 25363

【使用材料】海老芋

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

もみじの葉を象った海老芋です。
しっとりとした食感で煮物に限らず様々な用途にご使用頂けます。

約3.5cm／個

味萬彩
Aji-Man-Sai

～秋の一押し商品のご案内～

おいしさ、まごころ、安全をお届けします
株式会社 魚萬珍味堂
2021年 vol.25

その他情報はHPより⇒

《 守口大根(粕漬)100g 》

【規格】100g×20P　　CD - 27156

【使用材料】守口大根、漬け原料(酒粕、みりん粕　他)

【保存方法】常温

【セールスポイント】

愛知県産の守口大根を、選びすぐった酒かすとみりんで心をこめて漬け上げた自然の銘品です。
爽やかな歯ごたえと風味を味わいください。

《 はすの芽ゆず風味 160g 》

【規格】160g×24P　　CD - 27151

【使用材料】蓮根、漬け原材料、砂糖、醸造酢、柚子皮ﾍﾟｰｽﾄ 他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

極細のれんこん（はすの芽）を、さっぱりとしたゆず風味に仕上げました。

《 子持鮎おどり焼　40尾入》

【規格】40尾×10B　　CD - 27155

【使用材料】子持鮎(国産(主に滋賀県・岐阜県産))

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

小ぶりながら卵を持つ、希少な子持ち鮎のおどり焼きです。
素焼きにしておりますので、焼き八寸、揚げ物、甘露煮、等様々な場面でご利用頂けます。

※17～20gｻｲｽﾞの原料を加工しております。

9月20日以降入荷予定です。

味萬彩
Aji-Man-Sai

～秋の一押し商品のご案内～

おいしさ、まごころ、安全をお届けします
株式会社 魚萬珍味堂
2021年 vol.26

その他情報はHPより⇒

《 銀杏新丈　約500ｇ 》

【規格】約500g×20枚　　ＣＤ - 27149

【使用材料】海老芋、魚肉、銀杏、きのこ、山芋、卵白、ｹシの実　他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

旬のきのこの香りと銀杏のほろ苦い味を新丈にまとめました。
ｱｸｾﾝﾄにｹシの実を使用しております。
前菜、椀種、あしらい等として活用して頂けます。

約L16.5×W12.5×H2.8㎝

《 ぷるぷる胡麻どうふ(南瓜) 約560ｇ》

【規格】約560ｇ×12枚×2合　　ＣＤ - 32305

【使用材料】南瓜ﾍﾟｰｽﾄ、牛乳、還元水あめ、ねり胡麻　他

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

ぷるぷるとした食感が新しい、南瓜風味のごま豆腐です。

約L20×W10×H2.5㎝

《 さんま八幡巻　柚庵焼　12本入 》

【規格】12本×18P　　ＣＤ - 31412

【使用材料】さんま、ごぼう、発酵調味料、醤油、みりん　他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

骨取りさんまを牛蒡に巻いて焼き、タレをぬって柔らかく仕上げました 。

約58g／本
約Φ2.8×L9.5㎝

味萬彩
Aji-Man-Sai

～秋の一押し商品のご案内～

おいしさ、まごころ、安全をお届けします
株式会社 魚萬珍味堂
2021年 vol.27

その他情報はHPより⇒

《 椎茸寄せ　約350ｇ 》

【規格】約350g×40本　　ＣＤ - 66092

【使用材料】味付椎茸、ｾﾞﾗﾁﾝ、風味調味料(かつお) 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

甘く炊いた椎茸をぎっしり詰め込んだ、椎茸の旨味たっぷりの寄せ物です。

約W5.3×H2.4×L26ｃｍ

《 さんま昆布〆砧巻 2本入 》

【規格】2本×32P　　ＣＤ - 27090

【使用材料】さんま、大根、人参、生姜、菊花、昆布　他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

1本に対して、秋刀魚を1.5匹分使用した、切り口の美しい巻物です。

約Φ3.3×L13㎝

《 焼き安納芋絞り　40入 》

【規格】40個×12P　　ＣＤ - 27146

【使用材料】安納芋、加糖餡、栗甘露煮、卵黄、ﾊﾞﾀｰ 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

安納芋と栗餡を使用した生地を絞り、焼き目を付け、一口ｻｲｽﾞに仕上げた商品です。
ねっとりとした甘さが特徴です。

約Φ2.5×H2cm
約8ｇ／個

味萬彩
Aji-Man-Sai

～秋の一押し商品のご案内～

おいしさ、まごころ、安全をお届けします
株式会社 魚萬珍味堂
2021年 vol.28

その他情報はHPより⇒

《 厚焼きﾁｰｽﾞ玉子(南瓜)約560g 》

【規格】約560g×20P　　ＣＤ - 25033

【使用材料】南瓜、卵黄、魚すり身、ｸﾞﾗﾆｭｰ糖、ﾅﾁｭﾗﾙﾁｰｽﾞ　他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

卵とﾁｰｽﾞをﾍﾞｰｽに、旬の南瓜と合わせたｶｽﾃﾗです。
当社ｵﾘｼﾞﾅﾙです。
ふんわりなめらか食感で、女性の方に特に人気です。

約L21×W12×H2cm

《 姫栗揚げ 24入 》

【規格】24個×24Ｂ　　ＣＤ - 25372

【使用材料】魚肉すり身、くず衣、栗甘露煮、砂糖、卵白粉　他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

いが栗に見立てた揚げ物です。
衣に食感の良い葛を使用しております。

約Φ4cm

《 まるごと柿餅 15入 》

【規格】15個×36P　　ＣＤ - 20709

【使用材料】砂糖、上新粉、白生餡、ｺｰﾝｽﾀｰﾁ、乾麺　他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ﾍﾀも餅生地で再現した丸ごと食べられる柿餅です。
中の餡は柚子味が良いｱｸｾﾝﾄです。
原料の上新粉は、群馬産の特等粉だけを使用しています。

約Φ3×H2.5cm
約18ｇ／個

味萬彩
Aji-Man-Sai

～秋の一押し商品のご案内～

おいしさ、まごころ、安全をお届けします
株式会社 魚萬珍味堂
2021年 vol.29

その他情報はHPより⇒

《 錦秋新丈(むかご入)　約500ｇ 》

【規格】約500g×20枚　ＣＤ - 24954

【使用材料】ｲﾄﾖﾘﾀﾞｲ、むかご、山芋、ｽｹｿｳ鱈、銀杏、人参、卵白、小麦粉　他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

山芋をふんだんに使用し、ふんわりとした食感に仕上げた当社ｵﾘｼﾞﾅﾙの新丈です。
前菜、椀種としてご使用頂けます。

約L16.5×W12.5×H2.8cm

《 富有柿のなます 1kg 》

【規格】1kg×12P　ＣＤ - 25368

【使用材料】大根、柿、人参、砂糖、醸造酢、金胡麻、食塩　他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

富有柿をたっぷり加えた、後味のさっぱりしたなますです。

《 関東産小松菜ときのこの胡麻生姜浸し　1kg 》

【規格】1kg×12P　ＣＤ - 17357

【使用材料】小松菜、しめじ、人参、砂糖、胡麻、醤油　他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

国産の小松菜と旬のきのこを使用し、薄味の出汁醤油で味付けしました。
胡麻の風味とﾋﾟﾘｯと生姜感たっぷりの一品です。
ﾜﾝﾌﾛｰｽﾞﾝならではの食感と色味が特徴です。

味萬彩
Aji-Man-Sai

～秋の一押し商品のご案内～

おいしさ、まごころ、安全をお届けします
株式会社 魚萬珍味堂
2021年 vol.30

その他情報はHPより⇒

《 焼きなすのお浸し 500g 》

【規格】500g×10P×2合　　ＣＤ - 27147

【使用材料】揚げ茄子、醤油、砂糖、本みりん　他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

千両茄子を焼き揚げ、丁寧に皮むきしています。
鮮やかな翡翠色のなすを薄味の出汁でお浸しに仕上げています。

《 栗とさつま芋の秋色白和え 1kg 》

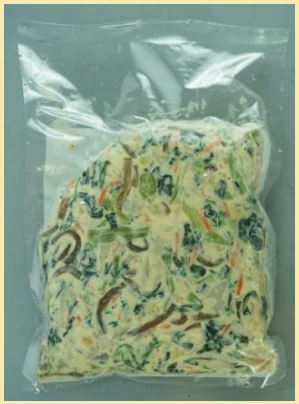
【規格】1kg×6P×2合　　ＣＤ - 31526

【使用材料】豆腐、小松菜、ｺﾝﾆｬｸ、さつま芋、栗、牛蒡、蓮根、人参　他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

栗とさつま芋を使用した、彩り良くなめらかな食感の白和えです。
蓮根、牛蒡、人参、小松菜、こんにゃくと多彩な具材を入れ、見た目も食感も楽しい逸品です。



《 揚げ銀杏饅頭 18入 》

【規格】18個×18P　　ＣＤ - 23297

【使用材料】里芋、椎茸、銀杏、味噌、砂糖、醤油　他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

銀杏を砕いて衣にした、蒸して良し・揚げて良しの風味豊かな饅頭です。
芯には刻んだ椎茸と銀杏の味噌和えを射込んでおります。

約40g／個

味萬彩
Aji-Man-Sai

～秋の一押し商品のご案内～

おいしさ、まごころ、安全をお届けします
株式会社 魚萬珍味堂
2021年 vol.31

その他情報はHPより⇒

《 京都産九条ねぎの彩けんちん　50入 》

【規格】50個×5P×2合　　ＣＤ - 15547

【使用材料】豆腐、里芋、魚肉すり身、南瓜、人参、九条葱、木耳 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

京都産九条ねぎ、南瓜、人参、木耳を使用し、彩りと手作り感を大事に作りました。
石臼にて魚肉を丁寧にすり潰しており、自然なｺｼの強い食感が自慢です。
蒸す、揚げる、煮る等様々なお料理にご使用いただけます。

約18g／個

《 海老の香り揚げ（あおさ）20入 》

【規格】20個×20P　　ＣＤ - 27150

【使用材料】ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ、釜揚げ桜ｴﾋﾞ、もち米、あおさのり　他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

海老の香りと、あおさの香りを閉じ込めた揚げ物です。
ﾎﾞﾘｭｰﾑもあるので弁当、揚げ物の一種として活用できます。

《 超濃厚ﾌﾟﾘﾝの素(ﾏﾛﾝｸﾘｰﾑ)　1kg 》

【規格】1kg×12P　　ＣＤ - 27098

【使用材料】牛乳､ｶｽﾀｰﾄﾞﾌﾗﾜｰﾍﾟｰｽﾄ､ﾏﾛﾝｸﾘｰﾑ　他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ﾏﾛﾝの香り豊かな、濃厚で滑らかなﾌﾟﾘﾝです。

使用方法：

冷蔵庫で解凍後、沸騰させてその後弱火にしたお湯の中（約80～90℃）に袋のまま約25分位湯煎して下さい。
（未解凍の場合は約35分）

味萬彩
Aji-Man-Sai

～秋の一押し商品のご案内～

おいしさ、まごころ、安全をお届けします
株式会社 魚萬珍味堂
2021年 vol.32

その他情報はHPより⇒

《北のシェフ オードブルセット 》

【規格】6品目×20B　　ＣＤ - 27153

【使用材料】※お品書きは下記の通りです。

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

プチ贅沢なひと時を！
お酒に合う1～2名用オードブルセットです。
お一人飲み、ルームサービス、おつまみに最適です。

お品書き　①カシューナッツの飴炊き
②サーモンとほうれん草のクルビャック
③牛肉セロリ
④豚バラのボルケッタ
⑤イカの柚子胡椒マヨネーズ和え
⑥豚舌テリーヌ

《 酒肴膳 》

【規格】28品目×12B　　ＣＤ - 27154

【使用材料】※お品書きは右記の通りです。

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

記念日やお祝い事、自分へのご褒美に料亭の味が愉しめる贅沢な御膳です。
盛り付け済で、冷凍にて１セットよりご購入可能です。

お品書き

こはだ卯の花和え	海老うに新丈
帆立たらこ雲丹和え	宮崎鶏ロースチーズ焼
メープルくるみ	杏子煮
鰆菜種焼	もみじ漬
あかにし生姜味串	味付いくら
鮎有馬煮	子持昆布彩り和え
真だら子うま煮	大根真砂和え
柚子味噌田楽	紫花豆旨煮
いか印ろう焼	栗甘露煮
帆立鼈甲焼	ふぐ皮明太和え
糸昆布美味酢炊き	湯葉の有馬煮
酢蛸山葵菜入り	合鴨かんざし
しょうが砧巻	どんこ椎茸柚子煮
赤海老直七仕立て	豚角奉書巻

味萬彩 Aji-Man-Sai

～秋の一押し商品のご案内～

おいしさ、まごころ、安全をお届けします
株式会社 魚萬珍味堂
2021年 vol.33

その他情報はHPより⇒

PB（ﾌﾟﾗｲﾍﾞｰﾄﾌﾞﾗﾝﾄﾞ）ｷｬﾝﾍﾟｰﾝ

《 茶畑の郷 400g 》

【規格】400ｇ×30P　　ＣＤ - 34007

【使用材料】小麦粉、小麦ﾀﾝﾊﾟｸ、食塩、、抹茶、そば粉、卵白　他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

上質の抹茶をたっぷり練り込み時間をかけじっくり仕上げたこしの強い茶そばです。
茹で上げてから数時間置いても麺が伸びすぎず、ﾛｽを減らせるなど、広い用途でご使用可能です。

SDGsの観点から、乾麺は現在注目されています。

茹で置きにも対応

新登場

《 有馬山椒 220g(固形約150g)　韓国産 》

【規格】220ｇ×30本　　ＣＤ - 06299

【使用材料】実山椒、醤油、砂糖、米発酵調味料、みりん　他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

丁寧に軸取りした実山椒を、風味を残した醤油煮に仕上げました。

日本料理で「有馬」といえば、山椒を用いた料理のことを指します。

ピリッとした辛さで料理の味を引き立てる名脇役です。

《 本みりん 1.8ﾘｯﾄﾙ 》

【規格】1.8ﾘｯﾄﾙ×6本　　ＣＤ - 06299

【使用材料】もち米、うるち米、米麹、醸造ｱﾙｺｰﾙ　他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

素材の生臭みを消す効果や、煮物の際、煮くずれを防止したり味をよくしみこませる効果を持った、経済的な本みりんです。
さらりとした上品な香りと甘み、ｺｸのあるうまみが特長です。
加工食品全般（つゆ、たれ、惣菜、水産加工品、漬物など）に適しています。

高い調理効果

- 優れた臭み消し
- 上品な香りと甘み
- コクのある旨み
- 煮くずれ防止