



## 《 襟裳産天然本鱈セミレス(サクラマス)(1尾真空) 》

【規格】10kg/cs

CD - 27167

【使用材料】本鱈(別称：サクラマス)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

襟裳で漁獲された本鱈を、加工後にリキッ凍結しております。  
桜の咲く頃にたくさん捕れる為「サクラマス」と呼ばれます。  
身が柔らかく甘みがあり、塩焼きやフライなど様々な料理に  
適しています。  
3kgアップの原料を使用しております。

3～5本/cs

素材



## 《 姫鯛フィレ 800/1200 》

【規格】10kg/cs

CD - 27168

【使用材料】姫鯛(ベトナム産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

鮮度の良い姫鯛を骨取り加工致しました。  
熱を加えても、締みにくいのが特徴です。  
焼き物・フライ・煮付け・ムニエル等、様々なメニューにご利用  
いただけます。  
西京漬け等の漬け魚としても、好評です。

皮あり・小骨なし・腹骨なし

素材



## 《 生冷イタコIQF (41/60) 400g 》

【規格】400g×10P×2合

CD - 27169

【使用材料】イタコ(ベトナム産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

目・墨・口を、工場ですべて丁寧に取り除いております。  
IQF凍結なので、ロスなく、必要な数だけ使用できます。  
小型の一口サイズで、パスタ・煮物・中華風炒め等に最適です。

約20杯/P

素材





## 《 野菜すり流し 白アスパラ 500g 》

【規格】500g×24P

CD - 68241

【使用材料】白アスパラ、豆乳、食塩

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ホワイトアスパラガスを、すり流しに致しました。  
椀はもちろん、八寸の猪口や箸休めなど幅広くご使用頂けます。  
解凍するだけで手間要らずの一品です。  
温めてもご使用頂けます。

素材



## 《 有機焙煎玄米α 200g 》

【規格】200g×30P

CD - 27171

【使用材料】国産有機玄米(兵庫県但馬産)

【保存方法】常温

【セールスポイント】

兵庫県豊岡の「大地で育ったコウリ育むお米」を100%使用した  
焙煎玄米です。せいろ蒸しした有機栽培玄米を熱風で焙煎し、  
ホリホリとした食感が新しい商品に仕上がっております。  
スナック感覚でそのまま、サラダやアイスクリーム等のトッピングにも最適  
です。  
白米と一緒に炊いて、香ばしい焙煎玄米ご飯もおススメです。

素材



## 《 キャベツと蒸し鶏の胡麻サラダ\*800g 》

【規格】800g×16P

CD - 27170

【使用材料】キャベツ、蒸し鶏、マヨネーズ、すり胡麻、人参、味噌、紫蘇 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

キャベツのシャキシャキ食感と胡麻ダレの香ばしさが特徴です。  
蒸し鶏の食べ応えも十分で、味と香りのアクセントとして  
大葉を効かせております。

小鉢







## 《 ほたるいか柚子胡椒 500g 》

【規格】500g×18B

CD - 32340

【使用材料】ほたるいか、醤油、発酵調味料、柚子胡椒 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

小鉢

ほたるいかの醤油漬を、柚子胡椒風味に仕上げました。  
ほたるいかは丁寧に目取り処理をしています。



## 《 鶏五目豆 500g 》

【規格】500g×10P×2合

CD - 14761

【使用材料】鶏肉、大豆、人参、枝豆、椎茸、醤油、みりん、鶏皮、食塩、鰹エキス、昆布エキス 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

小鉢

鶏肉、しいたけに人参・枝豆・大豆を使用した、彩り野菜の鶏五目豆です。  
完全調理済ですので、解凍後そのままご使用いただけます。



## 《 しその実きくらげ 1kg 》

【規格】1kg×15P

CD - 32330

【使用材料】木耳、しその実、砂糖、醤油、食塩、唐辛子 他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

小鉢

低カロリーであっさりとした味わいの木耳を、ほのかな甘みのある佃煮に仕上げました。  
しその実の爽やかな風味と、木耳の独特な食感が楽しめる商品です。







《板前 山椒ナムル 1kg》

【規格】1kg×14P

CD - 27175

【使用材料】もやし、しめじ、人参、木耳、ごま油、醤油、山椒 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ピリリと山椒を効かしたナムルです。  
ごま油の香りが食欲をそそる商品です。

小鉢



《板前 ひね鶏ボン酢 1kg》

【規格】1kg×14P

CD - 27176

【使用材料】鶏肉、ボン酢、醤油、砂糖、出汁 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

旨味が強く、栄養価の高いひね鶏を使用しております。  
歯ごたえのある食感と爽やかなボン酢の相性が抜群です。

小鉢



《筍と小柱の木の芽和え 1kg》

【規格】1kg×12P

CD - 21961

【使用材料】筍、イチャ貝、米みそ、砂糖、醤油 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

繊細にカットした筍と小柱のほぐしを秘伝の木の芽味噌で和えました。  
具材も細かくカットしているので、盛り付けしやすい商品です。

小鉢





## 《手まり絞り(そら豆) 40入》

【規格】40個×24P

CD - 15857

【使用材料】空豆、生あん、百合根、砂糖、マッシュポテト、練り胡麻 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

胡麻風味のする空豆あんを手毬状にし、丁寧に絞りを付けました。

約9.5g/個

約φ2×H2.5cm/個

前菜



## 《空豆新丈 約500g》

【規格】約500g×20枚

CD - 25478

【使用材料】魚肉(イコダイ、スケソウダラ)、空豆、山芋、筍、油脂加工品 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

弊社オリジナルの新丈です。  
山芋をふんだんに使用し、ふんわりとした食感の生地に筍と空豆を混ぜ込み、蒸し上げました。

約L15.5×W12×H2.5cm

前菜・椀種



## 《海老とえんどう豆の新丈 約520g》

【規格】約520g×20枚

CD - 27172

【使用材料】魚肉(イコダイ、スケソウダラ)、パナメイビ、卵白、えんどう豆、ケルビース 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

海老を混ぜ込んだやわらかふんわり生地とえんどう豆の緑色の二層に仕上げた、弊社オリジナル新丈です。  
春を連想させる華やかな商品です。

約L15.5×W12×H2.5cm

前菜・椀種







## 《 蛤新丈湯葉巻 5本入 》

【規格】5本×15P

CD - 07064

【使用材料】魚肉すり身、柚子、蛤、筍、大豆、若布 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

魚肉すり身に蛤・若布・筍・柚子を混ぜ、湯葉で巻いております。生地が柔らかく、冷めても固くなりません。煮物・椀種など、様々な料理にご利用いただけます。

約170g/本

約φ3×L22cm/本



## 《 本格飛竜頭(十菜) 25入 》

【規格】25個×20P

CD - 11207

【使用材料】豆腐、魚肉すり身、人参、南瓜、筍、玉葱、牛蒡、枝豆、インゲン、木耳 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

すり身と豆腐に10種類の具材を混ぜ込んだ飛竜頭です。山芋のおかげで、しっとりとした食感に仕上がっております。炊き合わせ、煮物等でご使用頂けます。

約25g/個

約φ3cm/個



- ①人参
- ②南瓜
- ③筍
- ④玉葱
- ⑤牛蒡
- ⑥枝豆
- ⑦インゲン
- ⑧木耳
- ⑨山芋
- ⑩銀杏



## 《 野菜まんじゅう 国産筍 20入 》

【規格】20個×18P

CD - 27173

【使用材料】筍、じゃが芋、澱粉、乳飲料、卵、小麦粉 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

筍の食感を生かした素材感のあるまんじゅうに仕上がっております。蒸したり、焼いたり、揚げたりして碗種など様々な料理にご利用いただけます。

約30g/個





## 《 大地の輝餅(プレーン) 20入 》

【規格】20個×15P

CD - 09822

【使用材料】じゃがいも（北海道大空町産）、食塩、加工デンプン

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ビタミン豊富で安心・安全な、有機栽培馬鈴薯キタアカリから作られた、「いもち」です。

焼いてから砂糖じょうゆにつけるのが定番ですが、スキヤキやお鍋に入れたり、とろけるチーズをのせてピザ風に、ぜんざいや田楽、フライにもぴったりです。

焼物・揚物



## 《 あゆ真砂揚げ 35尾入 》

【規格】35尾×20P

CD - 68434

【使用材料】鮎(滋賀県産)、米粉、澱粉、胡椒、ブドウ糖、食塩 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

生きたまま漁港に入ってきた鮮度の良い琵琶湖産の鮎を使用しております。

あゆの姿が分かるように真砂を付けました。揚げてから時間が経っても、サクサクの食感が楽しめます。

6～8cm/尾

揚物



## 《 焼うすい豆腐 18入 》

【規格】18個×20P

CD - 27174

【使用材料】澱粉、グリゼ-ス、胡麻、醤油、みりん、出汁(鰹、昆布) 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

温かい状態でも形状を保つことができる豆腐です。うすい豆(グリゼ-ス)の香りが豊かな一品です。

約35g/個

焼物







## 《 赤かぶ茶漬け 500g 》

【規格】500g×20P

CD - 07347

【使用材料】赤かぶら、かぶら菜、他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

旬の赤かぶらを細かく刻み、あっさりとした醤油漬けにしました。京漬物として謳えるお漬物です。

香物



## 《 わらび餅 苺 1kg 》

【規格】1kg×10P

CD - 31112

【使用材料】砂糖、麦芽糖、澱粉、苺、水飴 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

イチゴジャムをわらび餅に練りこんだ、風味豊かな商品です。春にふさわしい色目です。乱切りで約65個入っています。

甘味



## 《 さくらホイップ 500ml 》

【規格】500g×12P

CD - 26966

【使用材料】植物油、水飴、フルクトース、麦芽糖、砂糖、脱脂粉乳、桜パウダー、寒天 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

本物の桜花・桜葉を使用し、上品な味わいに仕上げました。きれいな桜色のクリームで、手軽に春色のスイーツを演出できます。星型の口金付きなので、解凍するだけですぐにご使用いただけます。

素材







☆ 弊社オリジナル ☆  
本格・お手軽・便利商品



《 玉味噌(白) 500g 》

【規格】500g×20P

CD - 24850

【使用材料】米味噌、砂糖、合成清酒、鶏卵 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

白味噌に砂糖・清酒・卵を合わせた、弊社オリジナルの玉味噌です。  
料理の手間を大きく省ける、便利な商品です。  
柚子味噌・酢味噌・木の芽味噌作りのベースや、焼物・和え物など  
様々な料理にご活用ください。

素材



《 若草味噌 500g 》

【規格】500g×20P

CD - 18233

【使用材料】米味噌、砂糖、合成清酒、鶏卵、着色料(クロレラ) 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。

素材





02772 台湾産 桜海老(釜揚げ)500g



20923 寒鰯フィレ(韓国産) 800/1000



03753 穂付筍水煮(11-13)1kg

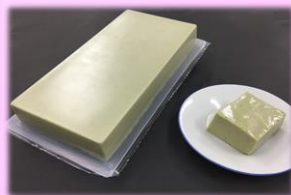


25290 徳島産 冷凍菜の花 500g



## 人気定番商品

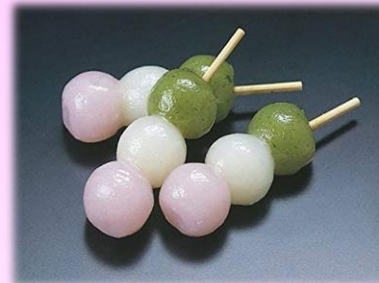
(その他商品に付きましても、お気軽にお問い合わせ下さい。)



25183 ぷるぷる胡麻豆腐(さくら)約600g  
31190 ぷるぷる胡麻豆腐(よもぎ)約600g



13985 割烹桜餅 15ヶ入



03056 三色7千団子 15本入



21130 宇治抹茶7千団子 15本入