



その他情報はHPより⇒



<参考調理例>



<参考調理例>

《 冷凍 すり身 500g 》

【規格】500g×25P

CD - 03519

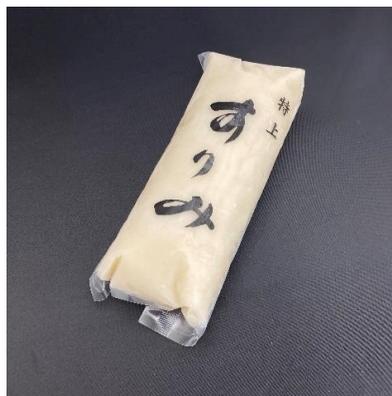
【使用材料】トヨ鯛、スケソウ鱈、卵白 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

差材

厳選した白身魚を使用した、自社製造のすり身です。  
淡泊な風味は、混ぜ合わせる具材を邪魔しません。  
調味は最小限ですので、お好みでのばしてご使用下さい。



《 薯蕷すり身(やわらか新丈ベース) 500g 》

【規格】500g×25P

CD - 24788

【使用材料】トヨ鯛、山芋、スケソウ鱈、油脂加工品、卵白 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

素材

「薯蕷」とは山芋(つくね芋)を指します。  
上質な白身魚のすり身に山芋とろろと卵白を加え、柔らかく仕上げております。  
オリジナルの新丈や椀種を作るのに、手間を省ける便利商品です。



《 万能すりみパウダ- 100g 》

【規格】100g×10P×3合

CD - 27177

【使用材料】魚肉(タイ産)、水あめ、食塩、砂糖

【保存方法】常温

【セールスポイント】

素材

乾燥させたパウダ-状のすり身で、水を混ぜるだけで本格的なすり身を作ることができる商品です。  
シンプルな味つけなので、和食だけでなく、洋食、中華、エスニックなどジャンルを問わず、様々なお料理にお使いいただけます。



万能すりみパウダ-を使用した  
アレンジレシピはこちら





《スズキフィレ(加熱用) 70/100 1kg》

【規格】1kg×5P×2合

C D - 24089

【使用材料】スズキ(宮城県産、ベトナム加工)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

素材

血合いが少なく、弾力のある白身の淡白な肉質はどんな調理法にも合います。

スズキは出世魚で、縁起が良いとされています。

70～100g/枚  
約L20×W5cm/枚



関東地方でのスズキの呼び名の変化

「ハクラ」→「セイゴ」→「フッコ」→「スズキ」→「大太郎」

関西地方でのスズキの呼び名の変化

「セイゴ」→「ハネ」→「スズキ」

東海地方でのスズキの呼び名の変化

「フッコ」→「マダカ」

その他、地方によって呼び名は様々です。



《大分県産 活め 鱧骨切りフィレ(チルト)》

【規格】各種(不定貫)

C D - 23250

【使用材料】鱧(大分県産)

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

素材

大分県豊前海で水揚げされた鱧を、直接買い付けし、生け簀で活かしております。

隣接した加工場にて、活けめした鱧を捌いて、骨切しております。

5月中旬以降の入荷予定



《愛媛県産 釣り太刀魚フィレ 約500g/10枚》

【規格】10枚×20P

C D - 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】

素材

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あります。

約500g/P (40～60g/枚)  
約L45×W5cm/枚





《 昆布めん 1kg 》

【規格】 1kg×10P

CD - 27179

【使用材料】 昆布、炭酸カルシウム 他

【保存方法】 冷凍

【セールスポイント】

北海道厚岸で生産水揚げされている柔らかくて早い時期の昆布『棹前昆布』を、独自の製法で麺状に加工しております。  
磯の味とツルっとした喉越しで夏には麺つゆやポン酢でつけ麺のように、冬にはお鍋の具材としてお召し上がり頂けます。

素材



《 冷凍 伏見唐辛子 500g 》

【規格】 500g×20P

CD - 05931

【使用材料】 伏見とうがらし(京都産)

【保存方法】 冷凍

【セールスポイント】

フレッシュの食感そのまま味わえる伏見とうがらしです。  
煮浸し、天ぷら、焼き物に適しています。  
伏見とうがらしは、かなり古くから京都の伏見付近を中心に栽培されてきた夏が旬の野菜です。  
果肉はやわらかく、爽やかな風味と甘さを持つのが特徴です。

素材





《 鮎おどり塩焼(大阪串) 30尾入 減塩 》

【規格】 30尾×20B

CD - 27182

【使用材料】 鮎(滋賀県産)、塩

【保存方法】 冷凍

【セールスポイント】

琵琶湖産の鮮度の良い若鮎を串打ち・塩焼きにしました。  
鮎は草食で臭みがなく、爽やかな青々しい香りがすることから「香魚」とも呼ばれ、初夏から盛夏を彩る人気の一品です。  
塩少な目のきれいな焼き上がりです。

約18gの原料を使用しております。

八寸 焼物



《 穴子にこごり 約500g 》

【規格】 約500g×12本×2合

CD - 19979

【使用材料】 穴子、砂糖、醤油、清酒 他

【保存方法】 冷凍

【セールスポイント】

どこを切っても穴子がしっかりと入るように、穴子を贅沢に使用しております。  
穴子の持つゼラチン質だけで固めた、ぷるっとした食感が特徴です。

約L20×W8×H3cm/本

前菜 八寸





その他情報はHPより⇒



《 活牡丹鱧 300g/30入 》

【規格】 30個×24P

CD - 14005

【使用材料】 鱧(ベトナム産)

【保存方法】 冷凍

【セールスポイント】

活牡丹を骨切りした後に湯引きした、一口サイズの牡丹鱧です。無添加無漂白です。椀種や天ぶら、汁物素材としても最適です。

約10g/個

約L3×W2×H3cm/個

椀種



《 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。

約φ4cm/粒

素材 八寸





《まるまるみんちかつ 40入》

【規格】40個×6P×2合

CD - 24089

【使用材料】豚肉、玉葱、大豆蛋白、パン粉 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

国産豚肉を使用した、小ぶり・丸形のメンチカツです。  
国内工場製造商品で、ジューシーさが特徴です。

約φ4.5cm/個

揚物



限定 特価品



《<特価> 鱧カット(粉付) 30入》

【規格】30個×28P

CD - 92010

【使用材料】鱧(ベトナム産)、食塩、小麦粉、植物油脂 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

打粉済みの為、便利な商品です。  
冷凍のまま180℃の油できつね色になる程度揚げてください。

賞味期限6月末の為、特価品です。〈限定50ケース〉

約15g/個

揚物



《茄子海老挟み揚げ 8入》

【規格】8個×50P

CD - 27180

【使用材料】茄子、海老、やまいも、玉ねぎ 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

輪切りにした千両なすに切り込みを入れ、海老のすり身を詰め込みました。  
揚物の他に、煮物にも適しております。

約16g/個

揚物 煮物





《 ぷるぷる胡麻どうふ（大葉） 約600g 》

【規格】約600g×12枚×2合

CD - 26973

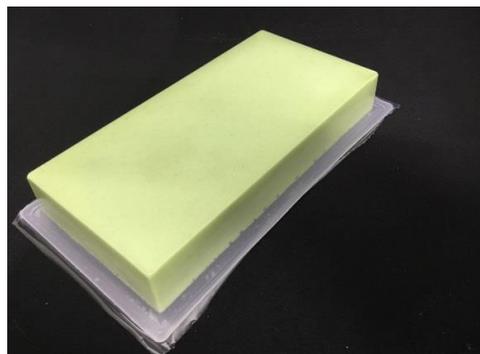
【使用材料】還元水飴、胡麻、澱粉、大葉、他

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

青紫蘇の搾り汁を、ぷるぷる食感の胡麻どうふに練り込み、爽やかな風味に仕上げております。

約L20×W10×H2.5cm



前菜 八寸



《 瀬戸内レモンくずもち 20入 》

【規格】20個×28P

CD - 32131

【使用材料】白あん、砂糖、レモン果皮糖漬、加工デンプン 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

見た目に清涼感がある口当たりさっぱりな商品です。白あんとレモンの酸味の相性がベストマッチです。

約20g/個

約φ3.5×H2.5cm/個

甘味





## <オリジナル デザイン&カット> 焼海苔 (のりあと®)



※先進のレーザー加工技術を駆使して、海苔をカットしたり、海苔表面を焼き付けることで、絵柄を自由自在に創作するものです。



市松模様



季節イベントに



製造ロット：全型400枚単位（10枚×10P×4）

リードタイム：約2週間～（デザイン作成>校正>見積>製造）

### レーザー加工について

本商品はレーザー加工品です。単品で食べると若干の苦味やこげ臭を感じる場合がございます。食材と一緒に召し上がることをおすすめします。

又、商品の特性上、海苔をカットする際に発生する海苔の破片、海苔の粉が完成品に混ざる場合がございます。

### 破損に関して

天産物である海苔にレーザーカットによるデザインを入れる都合上、原料由来による若干の割れ・切れが発生することがございます。予めご了承ください。

### デザインに関する留意点について

使用許諾を得ていない第三者の肖像権を侵害するもの、著作権・商標権・その他の権利を侵害するもの、わけつな内容を含むもの、他人のプライバシーを損なう可能性のある画像やデザイン（例：アニメ・漫画・ゲームなどの複製物やイラスト、有名人・芸能人などの写真、ロゴやマークの画像など）、その他当社が不適切と判断したデザインを使用するご注文につきましてはお受けできかねます。

詳細に関しては、営業各担当者までお問合せ下さい。



おいしさ、まごころ、安全をお届けします