



< 調理例 >

《 ふわふわプチ大福 北海道メロン 17g/50入 》

【規格】 50個×16P C D - 24112

【使用材料】 メロンフレーバーペースト、もち粉、砂糖、澱粉 他

【保存方法】 冷凍

【セールスポイント】

ふわふわしたもち生地の中に、北海道のメロンを原料にしたクリームが入ったひとくちサイズの太福です。

デザート以外にも、工夫次第で前菜としてもご利用いただけます。

約φ3.2×H2.2cm/個



甘味 他

注目!!
生ハムを巻いてもおいしいよ



◆ 前菜 ◆

ふわふわプチ大福北海道メロン、生ハム、
スモークチーズ
マイクロマト、ランプフィッシュ、叩きおくら

(祥瑞瓢型絵皿：高木岩華 作)

大人気!!
和洋デザート

《 ふわふわプチ大福 生キャラメル 17g/50入 》

【規格】 50個×16P C D - 31585

【使用材料】 生キャラメルフレーバーペースト、もち粉、砂糖、澱粉 他

【保存方法】 冷凍

【セールスポイント】

ふわふわしたもち生地の中に、キャラメルクリームが入ったひとくちサイズの太福です。
とろける甘さが、大人気の商品です。

約φ3.2×H2.2cm/個



甘味



その他情報はHPより⇒



< 調理例 >

◆ 沢煮碗（沢煮仕立て） ◆
島根県産あじ入りつみれ、人参、エリンギ、
貝割れ大根、 白木耳、黒胡椒

（見返千鳥碗）



< 調理例 >

◆ 鰻焼き ◆
島根県産あじ入りつみれ、山芋とろろ

（真葛 青交趾笹向付）

《 島根県産あじ入りつみれ 50入 》

【規格】50個×6P×2合

CD - 27183

【使用材料】鰯、すり身、澱粉、葱、味噌、卵白、人参 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

島根県産で漁獲された鰯を使用し、なめろう風に味付けしたつみれです。

約φ2.5cm/個



碗種



◆ お凌ぎ ◆

茶畑の郷、揚げ茄子とドライマトのオリーブオイル仕立て、
海老のソース、うずらのポーチドエッグ、叩きおくら

(真葛 桃向付)

《茶畑の郷 400g》

【規格】400g×30P

CD - 34007

【使用材料】小麦粉、小麦タンパク、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ず、ロスを減らせるなど、広い用途で
ご使用可能です。

< 調理例 >

素材

《揚げ茄子とドライマトのオリーブオイル仕立て 800g》

【規格】800g×12P

CD - 19681

【使用材料】揚げ茄子、醤油、食用オリーブ油、醸造酢、砂糖、乾燥トマト 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

香り豊かなオリーブオイルと和風だしで味付けをした、本格イタリアン惣菜のサラダです。
ごろっと具材感のある揚げ茄子と刻んだドライマトとオリーブオイルの相性が抜群です。

和え物

☆ こだわりの定番オリジナル ☆





その他情報はHPより⇒



< 調理例 >

◆ 強肴(揚げ物) ◆
身^ヌ皮付アブラカレイ切身、六方里芋、
茄子、万願寺、甘酢餡(豆板醤風味)

(六兵衛釜 赤楽笹透かし向付)

《身^ヌ皮付アブラカレイ切身 50g/120切》

【規格】6kg×2合

CD - 24256

【使用材料】アブラカレイ(アメリカ産)、食塩

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

船上凍結された原料を、骨を除去し切身加工しました。
身質の柔らかいアブラカレイに独自の処理を施して、煮たり焼いたり
しても、崩れ難くしております。

素材



< 調理例 >

◆ スープ ◆
北海道かぼちゃ麩、パンプキンスープ、
ミニアスパラガス、マイクロマト、焼南瓜、
ランプフィッシュ

(油滴天目皿)

《北海道かぼちゃ麩 240g》

【規格】240g×50本

CD - 26551

【使用材料】小麦タンパク、もち粉、豆乳、南瓜パウダー 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

北海道産のもち粉と南瓜を使用した、ほんのり甘い生麩です。
口当たりが良く優しい味わいは、椀種・揚げ物・田楽などの他に、
刺身の様に切って酢味噌を付けたり、きな粉や黒蜜をかけて
甘味としても使用いただけます。

約L20×W5×H2.5cm/本

素材





その他情報はHPより⇒



◆ ご飯 ◆

コシヒカリ、炙りとうもろこしスライス、枝豆、ベーコン、三ツ葉、バター醤油味

(土鍋釜：雲井窯 中川一辺陶 作)

《 炙りとうもろこしスライス 20入 》

【規格】20個×50P

C D - 37639

【使用材料】スイートコン(タイ産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ホイルした糖度の高いスイートコンに焼き目を入れ、食べやすい一口サイズにスライスした商品です。
お寿司の変わりダネの他、様々な料理にご使用下さい。

素材

< 調理例 >



< 調理例 >

(五弁花様飯茶碗：三浦竹泉 作)





その他情報はHPより⇒



< 調理例 >

◆ 鰹の南蛮漬風 ◆

骨切り鰹、淡路島産玉葱梅しそ漬、
水玉胡瓜

(義山 口金輪花皿)

《 淡路島産玉葱梅しそ漬 500g 》

【規格】500g×20P

CD - 27184

【使用材料】玉葱、漬け原材料、梅酢調味液、食塩 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

淡路島産の玉葱をじっくりと梅酢に漬け込み、赤しそで味付けした漬物です。
玉葱の旨味、甘味が味わえます。
そのまま食べるのはもちろん、付け合わせやアレンジにも幅広く使える商品です。
玉葱と酢の組み合わせは、非常に健康効果があり注目されています。

香物

玉葱&酢のW効果!!

- ✓ 血流の改善・動脈硬化の予防
- ✓ 高血圧の抑制
- ✓ 血糖値の上昇抑制・糖尿病の予防
- ✓ 腸内環境・便秘改善
- ✓ ダイエット
- ✓ 疲労回復





< 調理例 >



◆ 甘味 ◆

阿波晩茶わらび餅（きんつば風）、
丸十蜜煮、抹茶アイス、小豆甘納豆、
きな粉

（紫三島平皿）

《 阿波晩茶わらび餅 550g 》

【規格】550g×9P×4合

CD - 27187

【使用材料】砂糖、わらび粉、阿波晩茶、澱粉 他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

阿波晩茶とは、徳島県那賀郡那賀町（旧・相生町域）と勝浦郡上勝町の特産品となっている乳酸菌発酵茶（後発酵茶）のことです。一般的なお茶に比べて、カフェイン・カテキンの量が少なく口当たりの良いまろやかな甘味と、さわやかな甘酸っぱい香りが特徴です。滑らかな食感のわらび餅の中に、阿波晩茶の粉末を練りこんでいます。トレイ入りですので、お好きな形・大きさにカットしてご使用下さい。

約L17.5×W13×H3cm

甘味

阿波晩茶(乳酸菌) の主な効能

- ☒ 血糖値の上昇を抑制
- ☒ 整腸作用
- ☒ アレルギー症状の緩和

☆ おすすめ!! 自慢のオリジナル商品 ☆



< 調理例 >

《 オクラと錦糸瓜の新丈 約450g 》

【規格】約450g×20枚

CD - 27186

【使用材料】すり身、卵加工品、澱粉、オクラ 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。
錦糸瓜(別称：そうめん南瓜)を混ぜ込んだすり身生地と
おくらを混ぜ込んだすり身生地との2層になっております。
淡い色合いが清涼感を演出いたします。
前菜、挽物に最適です。

約L16.5×W12.5×H2.8cm



錦糸瓜
(そうめん南瓜)



< 調理例 >

《 ぷるぷる胡麻豆腐(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 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



《 かつおだしの素 1kg入 》

【規格】1kg×10P

CD - 17600

【使用材料】食塩、糖類、かつお節粉末、宗田かつお節粉末、かつおエキス 他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

鰹節の深い味わいに昆布のまろやかさを加えて、風味・旨味
たっぷりのだしの素に仕上げました。
顆粒タイプで溶けやすく、パスタや炒飯・炒め物など和食以外でも
美味しく仕上がります。





《 鰻小袖 5本入 》

【規格】5本×20P

C D - 18696

【使用材料】道明寺粉、鰻、醤油、砂糖、山椒 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

道明寺にスライスした鰻蒲焼を巻いた小袖巻きです。

約100g/本
約φ2.5×L16cm/本

前菜 八寸



《 枝豆さくさく揚げ 約13g/40入 》

【規格】40個×18P

C D - 20557

【使用材料】里芋、枝豆、かけら餅、マッシュポテト、砂糖、食塩、他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

かけら餅のハリハリした食感と里芋と枝豆のもちもちした食感が特徴です。低温で素揚げしてご使用下さい。

約φ3cm/個

揚げ物



《 宇治抹茶ティラミス 約350g 》

【規格】約350g×24枚

C D - 27185

【使用材料】乳加工品、マスカルポーネクリーム、砂糖、卵黄、小麦粉、宇治抹茶 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

マスカルポーネクリームをふんだんに使用し、宇治抹茶のほろ苦さが合わさった濃厚ながらもさっぱりとした味わいのティラミスです。お好みのサイズにカットできます。

約L26.5×W6.5×H3cm

甘味

