



TV番組でも紹介された
話題の商品



きざみは煮物・丼が
おすすめ!

《 松山あげきざみ 500 g 》

CD-27270

【規格】 500g×16P

【使用材料】 丸大豆、食用油

【保存方法】 常温

【セールスポイント】

愛媛県では明治・大正時代には食されていたと言われる、干し油揚げです。
「松山あげ」は、豆腐を3ミ程度にスライスし、ギリギリまで圧縮して水分を取り除き、
菜種油で丁寧に揚げて作ります。
他では味わうことの出来ない、独特のサクッ感をお楽しみ頂けます。

油抜きは一切不要です。
そのまま調理にご使用下さい。

素材

油揚げは、料理にコクをプラスしたり、旨味を蓄えておく
スポンジのような役割を果たします。
「松山あげ」をお汁に入れ、その旨味たっぷりの汁を含むと、
まるでお餅のような弾力のある食感が生まれます。



<調理例> 松山あげと柚子胡椒のパスタ



<調理例> 松山あげ入り豚汁

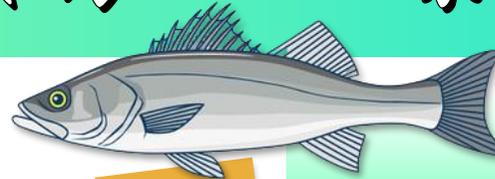


<調理例> 松山あげ入り鯛めし





＜調理例＞スズキのホワレ



《 スズキフィレ 200/300 皮付/腹骨取 》

CD-27271

【規格】2kg×5合

【使用材料】スズキ(養殖：台湾産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

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。

ワンフロズンで、生食可と言う程とても鮮度が良い商品です。

注意：フィレ加工時には鮮度が良く身が良く締まっている為、小骨が取りきれてない場合がございます。

1枚毎の個包装(真空パック)になっており、大変便利です。
200～300g/枚

素材

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

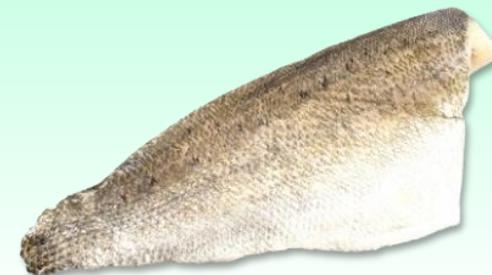
「フッコ」→「マダカ」



＜調理例＞スズキとオマール海老のアクアパッツァ



＜調理例＞スズキのカルパッチョ





夏の定番「鰹」特集



<調理例>

《大分県産 活め鰹骨切りフィレ(チルド)》 CD-23250

【規格】各種(不定貫)

【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、生け簀で活かしており、隣接した加工場にて活けめ・骨切しております。

素材



<調理例>

《はも骨切天ぷら用 25/35g 20枚入》 CD-13748

【規格】20枚×10P×2B

【使用材料】鰹

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

骨切りした鰹を、カットしております。手間と無駄を無くした便利な商品です。天ぷらの他にも、唐揚げ・フライ・照焼等にご使用下さい。

1尾をカットしてありますので、大きさにはバラツキがございます。
約600g/P
25～35g/枚

素材



<調理例>

《活め牡丹鰹 300g/30入》 CD-14005

【規格】300g×24P

【使用材料】鰹、食塩

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

活め鰹を骨切りした後、湯引きした一口サイズの牡丹鰹です。無添加無漂白です。椀種や天ぷら、汁物素材としても最適です。

約10g/個
約L3×W2×H3cm/個

素材

5月中旬以降の入荷予定



<調理例> 鰹の土鍋釜飯





<調理例>

《長崎産イサキフィレ 1kg (100/150)》

CD-23929

【規格】1kg×10P

【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旨みと旨みが詰まった魚です。
身もあっさりしており、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。
煮付け・ムニエル・から揚げ等、様々な料理によく合います。

100～150g/枚



<調理例>伊akiのムニエル



サーモンの
ねぎとろ風



<使用例>

サラダ・丼・
寿司種に

《サーモンたたき 300g》

CD-27283

【規格】300g×15P×2合

【使用材料】トラウトサーモン(ベル産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

適度な粒感を残し、トラウトサーモン本来の旨味や食感に
こだわった商品です。
三角タイプのパックに入ってますので、ご使用時に
適量を絞出す事が可能な為、簡単に盛り付けができます。



《三重県産乾燥あおさのり 100g》

CD-27286

【規格】100g×7P×4合

【使用材料】ヒエグサ(別名：あおさのり/三重県産)

【保存方法】常温

【セールスポイント】

三重県産上位等級の水洗いのあおさのりを厳選して、袋詰め
しております。
柔らかな質感と色・香りともに申し分のない一品に仕上げ
ております。



香りがたつから、
どんな料理にも
風味付けに最適です。

素材

素材

素材



その他情報はHPより⇒



<調理例>

《太刀魚フィレ刺身用 約500g/10枚入》 CD-18441

【規格】約500g×20P

【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。
皮目が美しく人気があります。
冷蔵庫にて自然解凍してご使用下さい。

約L45cm/枚 500～550g/P

素材



《ホイル岩蛸2本足カット 1kg (16/20)》 CD-26932

【規格】1kg×10P

【使用材料】岩蛸(ベトナム産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

「プランチング」加工済ですので、再加熱後の縮みが少ない
商品となっております。
煮物・焼き物・天ぷら等、様々な料理にお使い下さい。

16～20g/個

素材



<調理例>

《活剥き身鮑 500g (28/38粒)》 CD-27272

【規格】500g×20P

【使用材料】鮑

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

人工飼料を一切使わず、海草で育った鮑を剥き加工した後、
急速冷凍しました。
殻からさばく手間がいらず、解凍後すぐに調理が可能です。

素材



※数量限定商品です

鮮度抜群！ 生食可

あわびの魅力はやはり歯ごたえと旨味。
刺身でコリコリとした食感を楽しむもよし、
網焼き、バター焼き等で旨味を堪能するもよし。



《 赤ワイン塩(山形県産)200g 》

【規格】200g/P

【使用材料】海水、赤ワイン

【保存方法】常温

【セールスポイント】

山形県産の赤ワインの澱と日本海の海水を、平釜で丁寧に煮詰めて作りました。様々な料理にふりかけますと、塩気とワインカクテルの味わいが、料理・素材の甘みを引き出してくれます。料理の下味や煮込みに使われますと、味に深みを加えることができます。

注意：原料のワインに使用するぶどうの品種により、色が若干異なる場合があります。
(完全手作りの為)

CD-80044

調味料



アイスクリームとの
相性も◎



<調理例>

《 やわらか豚角煮 1kg/約30入 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】豚、醤油、砂糖、黒砂糖、蜂蜜、生姜、にんにく、他

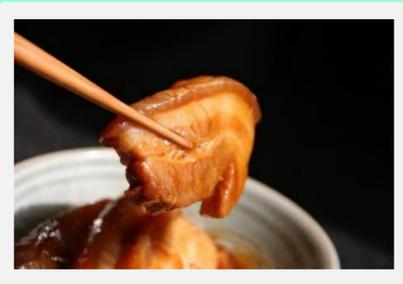
【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

豚肉の油抜きを2回行い、やわらかさと味にこだわって仕上げました。手間をかけずに、豚の角煮をメニューラインナップに加えられます。

CD-33523

オードブル



<調理例>

《 揚げ麩 240g 》

【規格】240g×70本

【使用材料】小麦グルテン、もち粉、銀杏、木耳

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

小麦粉から抽出したグルテンにもち粉を合わせて製造した生麩に、銀杏と木耳を混ぜ込みました。軽く揚げた後にお出汁に入れて頂くと、味わい深く食感も相まって癖になる美味しさです。

約L21×W5×H2.5cm

※本商品は、揚げておりません。
揚げる他に、生麩として様々なお料理にご使用いただけます。(要加熱)

CD-27287

揚物・煮物



<調理例>



<調理例>

《穴子とあおさの新丈 約530g》

【規格】約530g×20枚

【使用材料】魚肉すりみ、山芋、穴子、あおさのり、卵白 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。
季節食材の穴子とあおさのりを使用しております。
前菜・八寸の他、椀種でも使用できます。

約L15.5×W12×H2.5cm

CD-27273

八寸・椀種



玉子焼きの代用に



卵不足による、
料理の色目にお困りの方へ

《玉子新丈 約520g》

【規格】約520g×20枚

【使用材料】魚肉すりみ、山芋、鶏卵 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

卵とすり身を合わせた、シンプルな新丈です。
八寸・椀種の他、お弁当・朝食にも使えます。

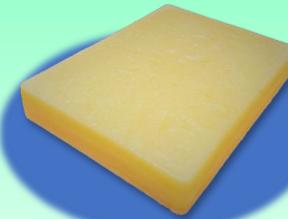
約L15.5×W12×H2.5cm

CD-27274

八寸・椀種



<調理例>



人気商品



《薯蕷すり身(やわらか新丈ベ-ス) 500g》

【規格】500g×25P

CD-24788

【使用材料】魚肉、山芋、卵白 他

【保存方法】冷凍

新丈や椀種作りに便利な
調味済のすり身です。

左の商品も、このすり身を
使用して、作られています。



《 しその実オクラ 500g 》

CD-20631

【規格】500g×20P

【使用材料】オクラ、しその実、醤油、砂糖、調味料、酒精 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

あしらい・小鉢

ミニオクラとしその実を合わせて、味付けしています。
しその実の香りとオクラの食感が実に良くマッチしています。

3～5cm/個 約100個/P



京都のおばんさい



《 万願寺の甘辛煮 500g 》

CD-07532

【規格】500g×20P

【使用材料】甘唐辛子、醤油、砂糖、植物油、鰹節、昆布エキス

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

惣菜・小鉢

肉厚で軟らかく、甘みのある万願寺とうがらしをたっぷりの鰹節と合わせ、色・ツヤ良く仕上げました。



「万願寺とうがらし」とは

京都府舞鶴市が発祥の京野菜です。
「万願寺甘唐」とも呼ばれ、大柄で種が少なく食べやすいのが特徴です。



《 緑野菜7種の白和え 500g 》

CD-13701

【規格】500g×25P

【使用材料】木綿豆腐、絹ごし豆腐、ブロッコリー、小松菜、枝豆 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

惣菜・小鉢

具沢山で、清涼感のある緑色が冴える白和えです。
木綿豆腐と絹ごし豆腐の両方を使用し、豆腐の風味をにこだわった商品です。



緑野菜たっぷり

- ・ブロッコリー
- ・小松菜
- ・枝豆
- ・オクラ
- ・春菊
- ・いんげん
- ・グリーンピース



《 鱧八幡巻 3本入 》

CD-05046

【規格】3本×20P

【使用材料】鱧、牛蒡、砂糖、醤油、酒 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

牛蒡を鱧で巻き、八幡巻に仕上げました。
柔らかい鱧と、さっくりとした牛蒡の食感の相性は抜群です。

約φ3×L20cm/本 約100g/本

前菜・八寸



《 うなぎ高菜巻 4本入 》

CD-31353

【規格】4本×16B

【使用材料】鰻蒲焼、人参、卵、胡瓜、高菜、醤油 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

切り口がとてもきれいな仕上がりです。
さっぱりとした甘酢味で、夏にぴったりの商品です。

約φ3×L16cm/本 約130g/本

前菜・八寸



《 焼きなす湯葉巻 5本入 》

CD-27276

【規格】5本×20B

【使用材料】焼きなす、海老、調味すりみ、湯葉

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

芯に海老を加え、焼きなすで包み、湯葉で巻き上げました。
湯葉は揚げていただくと香ばしさが増し、煮びたしなどに
していただくと出汁との相性抜群です。

約L17×W3.5×H3cm/本
約110g/本

揚物・煮物





<盛り付け例>

《伊勢志摩あおさのりこんにやく 約250g》 CD-31292

【規格】約250g×30P

【使用材料】蒟蒻粉、あおさのり、水酸化カルシウム

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

刺身・八寸

伊勢志摩あおさのりをそのまま使用しているので、色彩鮮やかで磯の風味も生きています。
口の中にあおさが残る新感覚の商品です。
好みの形に切って頂き、からし酢みそ・ドレッシング・麺つゆなどで召し上がりがください。



《ずんだ日和 30入》

CD-27275

【規格】30個×20P

【使用材料】白餡、枝豆、ぎゅうひシート 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

前菜・デザート

ずんだ餡を求肥の皮で包みました。
前菜や甘味・デザートにご使用下さい。

約φ1.5×L4cm/個
約13g/個



「ずんだ」とは

宮城県の郷土料理の一つで、枝豆に砂糖や塩をまぜてすり潰したものです。お餅やお団子などの上のにせるのが主な食べ方です。



《一口鮎山椒煮 500g》

CD-32057

【規格】500g×20B

【使用材料】鮎、水飴、砂糖、醤油、酒 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

前菜・八寸

山椒を効かせた柔らかい鮎の甘露煮を、一口サイズにカットしております。
頭部は除去してありますので、ロスがありません。

約L2×W2.5×H2cm/粒 約8g/粒
50～60粒/P





<盛付け例>

《 味付岩もずく土佐酢 1kg 》

CD-27277

【規格】1kg×12P

【使用材料】もずく、醸造酢、砂糖、醤油 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

酢の物・小鉢

原料に新潟県産の岩もずくを使用しております。
良質のヌメと、しっかりとした弾力感のある歯ざわりの
岩もずくを、まろやかな土佐酢で仕上げました。

※数量限定商品です



《 ぼん酢くらげ 800g 》

CD-27278

【規格】800g×10P

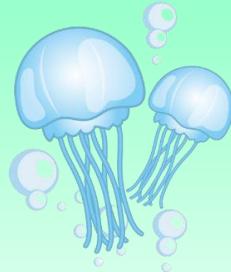
【使用材料】クラゲ、ぼん酢、還元水飴、醤油、塩漬生姜 他

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

酢の物・小鉢

コリコリとした良い食感を残したくらげのヘッド部分を、
ぼん酢をベースにした出汁に漬込みました。



《 揚げ茄子の八丁味噌だれ 400g 》

CD-27279

【規格】400g×6P×4合

【使用材料】茄子、八丁味噌、玉ねぎ、茎にんにく、赤パプリカ 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

小鉢

肉厚な揚げ茄子とにんにくの芽を、八丁味噌で味付けしました。
たっぷり玉ねぎの甘味と、八丁味噌のコクと香りが良く合います。
茎にんにくの緑色とパプリカの赤色が彩りを添えます。



「八丁味噌」とは

八丁味噌は、愛知県岡崎市八丁町で
生産されている長期熟成させた豆味
噌です。独特の渋みとうまみが特徴
です。



《 コンクリームあられ揚げ 12入 》

CD-31208

【規格】12個×20B×2合

【使用材料】ホルコン、コンパスト、あられ、牛乳、チーズ 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

たっぷりのとうもろこしを使用した、あられ揚げです。
コンクリームの甘くて柔らかい生地と、衣のサクサクとした食感が
堪りません。

30g/個

揚物



《 爽やか生姜天 900g 》

CD-27268

【規格】900g×10P

【使用材料】魚肉すり身、玉葱、人参、生姜、青葱 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

高知県産生姜と国産野菜を練り込んだ、もちもち食感の
揚げ蒲鉾です。
小ぶりのサイズ感が、使い勝手の良い商品です。
自然解凍して、お召し上がり下さい。

約φ5×H0.5cm/枚
約18g/枚 約50枚/P

揚物・煮物



《 瀬戸内真蛸つみれ 500g 》

CD-27280

【規格】500g×16P

【使用材料】魚肉、牛乳、卵白、蛸、山芋、大豆油 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

牛乳ベースの柔らかいすり身生地に、ホイルした蛸を練り込み、
一口サイズのつみれに仕立てました。
蛸の旨味を活かした商品です。

約φ2cm/個
約11g/個 42～45個/P

煮物・椀種

瀬戸内海産の真蛸を使用





《 シートケーキ(グリーンティ風味のピスタチオ) 70入 》

【規格】70個×10B

【使用材料】生クリーム、鶏卵、砂糖、小麦粉、牛乳、アーモンド、ピスタチオ 他

【保存方法】冷凍

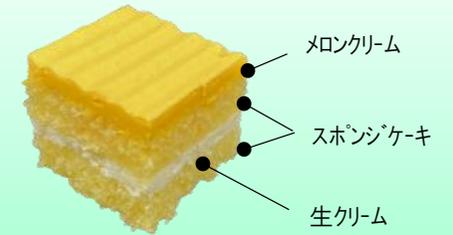
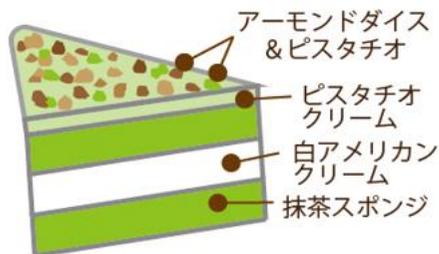
【セールスポイント】

ほろ苦い抹茶とローストしたコのある香ばしいピスタチオとの相性が抜群なケーキです。三角形にカットしています。

約L26×W18×H2.5cm/シート

CD-27281

デザート



《 シートケーキ(北海道メロン) 54入 》

【規格】54個×10B

【使用材料】生クリーム、鶏卵、砂糖、小麦粉、牛乳、還元水飴、メロンピューレ 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

北海道産のメロンピューレを使用した、シートケーキです。四角のシート状&四角形にカット済なので、ロスが無くして便利な商品です。

約L3×W3×H2.5cm/個

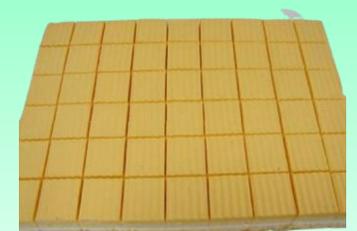
CD-21092

デザート



メロンの旬は春～夏にかけて。

収穫のスタートは、4月頃から九州産、5月頃から関東産、7月頃から東北・北海道と、南から北へと産地をリレーしていきます！





《 塩レモンようかん 約600g 》

【規格】 約600g×10枚×2合

【使用材料】 還元水飴、白餡、砂糖、レモンライス、寒天 他

【保存方法】 常温

【セールスポイント】

レモンライス入りの錦玉と塩羊かんの二層流しの羊かんです。
お好みのサイズ'にカットしてお使いください。

約L18×W9×H3cm/枚

CD-27282

甘味



塩とレモンは好相性♡

「塩レモン」という調味料もある位、塩とレモンの相性は抜群に良く、大変人気があります。爽やかな香り&深みのある旨味&ほのかな苦味&角の取れた酸味が、料理の味をまとめてくれます。



《 ソルトアイス 20 》

【規格】 20×4本×2合

【使用材料】 乳製品、砂糖、食塩 他

【保存方法】 冷凍

【セールスポイント】

南フランスのカルグ地方産の海塩を使用したアイスクリームです。
不思議と「昔から親しんだ味」と錯覚するような感覚のある、大変美味しい商品です。

CD-36374

デザート



<イメージ画像>





☆ こだわりの定番 乾麺 ☆



<イメージ画像>

《茶畑の郷 400g》

【規格】400g×30P

【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。

CD-34007

お凌ぎ



<調理例>茶蕎麦 揚げ茄子とドライトマトのオリブオイル仕立て



<イメージ画像>

《白峰そうめん》

【規格】100束/CS

【使用材料】小麦粉、食塩、植物油

【保存方法】常温

【セールスポイント】

喉ごしがよく、つるつるとした舌ざわりの手延べそうめんです。

長崎県島原産
50g/束

CD-03346

お凌ぎ



<調理例>温麺



<調理例>七夕素麺



<調理例>混ぜ麺風



大好評 販売中!



《中落ちカルビ串 130g/50本入》

【規格】50本/CS

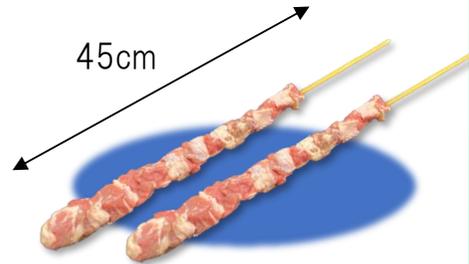
【使用材料】牛肉

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

「中落ちカルビ」は、牛肉のなかでも脂の甘みやうま味、香りが楽しめる焼肉では定番の部位です。

45cmの竹串を使用しております。

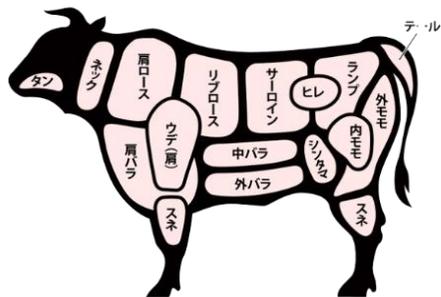


見た目にインパクトのある大サイズ!!

CD-27284

バイキング・催事

※受注生産商品です。



図では、「中バラ」付近。
あばら骨の間の肉となります。

大好評 販売中!



<盛付け例>

《牛タンつくね串 90g/50本入》

【規格】50本×2合

【使用材料】鶏肉、鶏皮、牛タン、玉葱、パン粉 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

牛タンの食感がこれまでにない新しいつくねになっております。
一晩冷蔵庫にて解凍していただき、焼いていただくとおいしくお召し上がりいただけます。

約W5×L15×H1cm/本

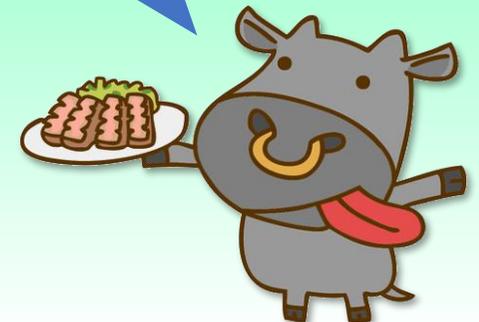
CD-27285

バイキング・催事

催事・ビアガーデンに最適!!



国産原料/
国内加工





36251 水茄子 糠風味漬



14382 活み骨切鱧7イレ 1kg



14759 南方一本釣2.5上 鯉たたき

定番人気商品



33775 かすみ梅(2L)30入



27055 ぷるぷる胡麻豆腐(コーン) 約600g

