

2023年魚萬珍味堂食品展示会に協賛出展頂きました
お料理に合うワインをリーズナブルな価格でご提案
させて頂く事が実現しました。
まずは、第一弾「スパークリング・白・赤」をお試し下さい！



<イメージ画像>

《 カナルス&ムネ インスパラブル ブリュット 泡 》 CD-27288

【規格】750ml×12本

【使用材料】ぶどう

【セールスポイント】

キメ細かい泡立ちとフレッシュ&フルティな香りが特徴の「カヴァ」
(二次発酵を瓶内で行う伝統的製法で造られる、スペイン産
スパークリングワイン)です。

冷蔵

食前酒
食中酒

スペイン産

スパークリングワインは炭酸が料理との味わいのバランスをうまくとるため、肉料理とも魚料理とも良く合います。

白ワインがベースのスパークリングワインはミネラルを感じやすい為、魚介など、海の食材と特に相性が良いです。



<イメージ画像>



<イメージ画像>

《 カズブランケ シャルドネ 2021年 白 》 CD-27289

【規格】750ml×12本

【使用材料】ぶどう

【セールスポイント】

爽やか柑橘系果実を思わせる白ワインです。
飲みやすさの中にも程よいコクが印象的です。

常温

食前酒
食中酒

フランス産

白ワインは甘味と苦味と酸味をバランス良く感じられるので、魚料理との相性が良いです。

刺身やお寿司など日本料理との食べ合わせも日本酒に負けないくらい優れています。



<イメージ画像>



<イメージ画像>

《 カズブランケ カベルネ・ソーヴィニヨン 2021年 赤 》 CD-27290

【規格】750ml×12本

【使用材料】ぶどう

【セールスポイント】

スパイスなアロマ(香り)と柔らかなタンニン(渋味)を両立した赤ワインです。
まろやかな風味が料理の味を引き立てます。

常温

食前酒
食中酒

フランス産

濃厚でコクのある赤ワインには、同じくこってりして旨味や甘味が強い食べ物と相性が抜群です。

だから肉料理との食べ合わせが良いといわれています。

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





<調理例>アブラカレイのムニエル



<調理例>アブラカレイの唐揚げ



<調理例>アブラカレイの甘酢あんかけ



油
鰯

《アブラカレイ(皮付・骨取)フィレ 200/300》

CD-07183

【規格】5kg×2合

【使用材料】アブラカレイ(フィリピン産)

【セールスポイント】

冷凍 素材 原料

身質は柔らかく、脂ののった白身魚です。
近年の脂嗜好の高まりから非常に人気のある魚です。
漁獲後すぐの塩水処理で、セリミト(身割れ)が起きにくい仕様です。
フライやムニエル等の洋食・中華料理にお勧めです。

約200～300g/枚

注意: ケース(5kg)単位での販売となります。



バラ凍結なので、必要な分だけ
解凍できて、とても便利です。

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





銀鮭



《 定塩銀鮭フィレ 甘口 6-7枚 》 CD-07308

【規格】 8kg/CS

【使用材料】 銀鮭、食塩

【セールスポイント】

濃いオレンジ色をした銀鮭は、脂がのっていることから、身は柔らかくふっくらとしており、旨味のある味わいです。上質な脂がのった銀鮭を、低濃度塩水に漬け込み仕上げました。甘塩仕立てなので、様々なメニューに使用できます。

冷凍 素材 原料



<調理例> 銀鮭の塩焼き



<調理例> 銀鮭のホイル焼き



<調理例> 銀鮭のシチュー

脂のりが良い為、鍋やシチューでも旨味が負けないのもポイントです！

同じ原料を使用した「銀鮭の漬け」です！！

塩麴仕立て



《 定塩銀鮭フィレ 塩麴仕立て 5-9枚 》

【規格】 10kg/CS

【使用材料】 銀鮭、塩麴、食塩

麴の力で、さらに柔らかく&ジューシーに。

レモンと相性◎ソテーに最適。

CD-27291

冷凍 素材 原料

西京味噌仕立て



《 定塩銀鮭フィレ 西京味噌仕立て 5-9枚 》

【規格】 10kg/CS

【使用材料】 銀鮭、西京味噌、食塩

手間暇のかかる「味噌漬け」を簡単に。

ご飯のお供・酒の肴にぴったり。

CD-27292

冷凍 素材 原料

企業HPはこちら



取り扱い商品情報はこちら





<イメージ画像>



本楚蟹
ほんずわいがに



<イメージ画像>



<調理例>にぎり寿司



<調理例>カニクリームコロッケ

《生スワイ棒ポーション 約1kg(NET800g) 60本》

【規格】約1kg×10B

【使用材料】スワイカニ(カナダ・ロシア産原料)

【セールスポイント】

本ずわい蟹の脚だけ集めてあります。鍋・しゃぶしゃぶにおすすめの一品です。
殻がほぼむいてあるので、上部を持って、しゃぶしゃぶして、そのままおいしくいただけます。

CD-20864

冷凍 素材 原料

固形量：約800g

人気商品につき、
お早めに！



《ボイルスワイ棒肉ムキ身 20本/300g》

【規格】300g×20B×2合

【使用材料】スワイカニ(ロシア産原料)

【セールスポイント】

中骨も取り除いた、完全なむき身ですので手間が掛かりません。
高品質な原料のみを使用しておりますので、濃厚な本ずわい蟹の味をお楽しみ頂けます。

CD-01567

冷凍 素材 原料

人気商品につき、
お早めに！



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





SNS映え・巷で人気の「肉寿司」に好都合!!

<調理例>

《和牛バラ(寿司ネタ) 500g》
【規格】500g×20P
【使用材料】牛肉
【セールスポイント】

肉寿司用の寿司ネタで、赤身とサシのバランスがよい部位を厳選しています。
フィルムで仕切っておりますので、使用分だけを取り出せます。
ロスが出ない、便利な商品です。

約12g/枚



CD-27303

冷凍 素材 刺身



<調理例>煮穴子の一本握り

《煮穴子職人仕込 250g/8尾》
【規格】250g×40P
【使用材料】あなご、砂糖、醤油、清酒、食塩 他
【セールスポイント】

新鮮な穴子を生き〆処理して、特製たれでじっくり煮込みました。
ふっくら煮上げた穴子は、ジュシーでとろける柔らかさに仕上がっております。



CD-22493

冷凍 素材 原料

「肉寿司」って、どんな料理？

「肉寿司」とは、寿司という名前の通り、生のお肉をシャリに乗せた料理です。
海外では生の魚を食べる習慣がない地域もあるので、外国人にも好まれるように、寿司のネタとして鶏肉や牛肉をシャリを組み合わせることが、「肉寿司」の起源だと言われています。
生に近い状態で肉を食べることによって、肉が本来もっている旨味を味わうことができるのが、「肉寿司」の最大の魅力です。

肉料理の薬味は
これが一番!!

24832
「味付けあらぎいわさび
150g」



<調理例>煮穴子の押し寿司



<調理例>穴子丼

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





<イメージ画像>

《合鴨生ハム 約190～210g》

CD-26543

【規格】約190-210g×30P

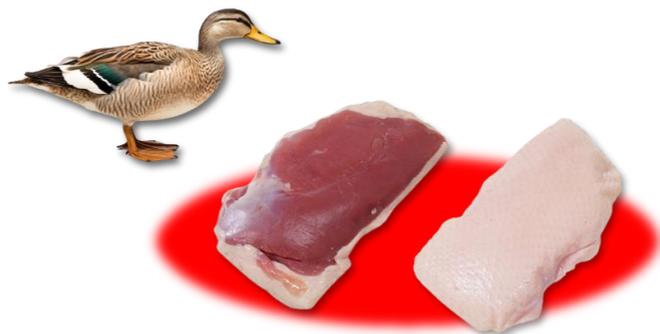
【使用材料】合鴨、燻製調味液 他

【セールスポイント】

合鴨の胸肉をくん液にじっくりと漬け込み、鴨の特有の旨味を引き出しました。
とろけるような食感が特徴です。

冷凍

前菜
アツカト



<盛付け例>

《鯖の冷燻(L)》

CD-27101

【規格】約95g×12枚×5合

【使用材料】鯖(八戸産)、砂糖、醤油、食塩

【セールスポイント】

脂のついた上質な鯖を、20度以下に冷やした煙を使って燻製にした商品です。
外は桜の香りで包み込み香ばしく、中は余分な熱が加わることなくしっとりとしゅーな生ハム食感です。
とろけるような上品な味わいで、臭みが無く鯖が苦手な方にも好評です。

約L18cm×W6.5cm/枚

冷凍

素材
アツカト



<調理例>マリネサラダ

《さんまレモンメフィレ 12枚》

CD-39429

【規格】12枚×10P

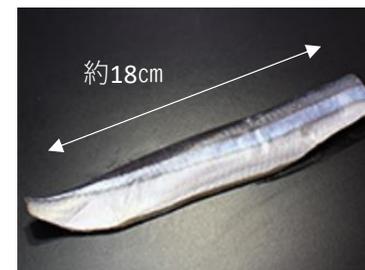
【使用材料】さんま(台湾産)、レモン果汁 他

【セールスポイント】

国産のさんまをレモン風味に仕上げた商品です。
やわらかな酸味ですので、寿司ネタや刺身としてお使い頂けます。

冷凍

素材
刺身



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





<調理例>紅あずまの大学いも

《ベトナム産紅あずま さつま芋乱切り 1kg》 CD-27293

【規格】1kg×10P

【使用材料】紅あずま(ベトナム産)

【セールスポイント】

高地栽培のベトナム産の紅あずまを食べごろの乱切りサイズにカットしました。

単一品種のための供給の為、品質が安定しております。

大学いもや煮物・炒め物等にご使用下さい。

冷凍 素材 原料



注意：商品パッケージのデザイン変更の場合がございます。



《かぼちゃ馬蹄スライス 500g》

CD-16632

【規格】500g×20P

【使用材料】南瓜(中国/ベトナム産)

【セールスポイント】

馬蹄形にカットした南瓜をIQF真空凍結しました。
天ぷら・ゲラタン・ソテー等、幅広くご使用頂ける、
使いやすい商品となっております。

約16～20g/個
約L9×W2.5×H0.8cm/個

冷凍 素材 原料



<調理例>てんぷら



<調理例>かぼちゃのキッシュ



<調理例>しめじたっぷりの和風ペペロンチーノ

《冷凍 ほぐししめじ 500g》

CD-17715

【規格】500g×24P

【使用材料】ブナシメジ(福岡県産)

【セールスポイント】

国産のぶなしめじを独自製法で急速凍結しました。
凍ったままの使用が可能で、無駄なく使えてお得です。
凍結作用によりキノコのうまみ成分が増加していますので、
生鮮キノコの様な味や香りが醸し出されます。

冷凍 素材 原料



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





<調理例>なめこ蕎麦



<調理例>ねばとろ丼

《山形産水煮なめこ(小)1kg》

CD-22575

【規格】1kg×6P×2合

【使用材料】なめこ(山形県産) その他

【セールスポイント】

山形県庄内地方の豊かな風土の中で育てたなめこを水煮にしております。
原料の栽培から加工作業までを一貫して行っており、品質が非常に良いです。

常温

素材 原料



《黄金栗 500g》

CD-00013

【規格】500g×20P

【使用材料】栗(中国産)、クチナシ色素

【セールスポイント】

丹東栗を丁寧にダイヤモンドカットし、天然色素で色染めました。
ほくほく感があり、栗ご飯や甘露煮等に最適です。

約40粒/P

冷凍

素材 原料



《秋薫るご飯の素 1kg》

CD-27294

【規格】1kg×15B

【使用材料】平茸、なめこ、麻竹、銀杏、木耳 他

【セールスポイント】

平茸やなめこ等の秋の食材を薄味に仕上げた商品です。
炊き込みご飯の他に、麺の具材や小鉢にもお勧めです。

固形量：800g

常温

素材 小鉢



平茸って、どんなキノコ？

平茸(ヒラタケ)は、世界中の温帯の山林に発生している一般的なきのこで、世界各地で食用とされています。欧米ではオイスター・マッシュルーム (oyster mushroom) として知られています。

企業HPは
こちらから



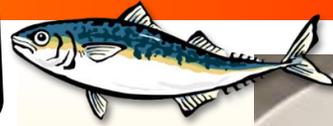
取り扱い商品
情報はこちらから





<盛付け例>

身が厚く、脂の乗りが良い
ルウエ産のサバが原料！



<調理例>焼とろさばの押し寿司



<盛付け例>

《ルウエ産焼とろさば昆布仕込み M 24枚入》

【規格】24枚×5P

【使用材料】鯖(ルウエ産)、水飴、米発酵調味液 他

【セールスポイント】

ルウエで漁獲された、脂質20%以上の脂の乗ったさばのみを使用しておりますので、身がふっくら柔らかく、ジューシーな味わいです。

約90～120g/枚

CD-27295

冷凍 素材 惣菜



《ルウエ産さば照焼 M 24枚》

【規格】24枚×5P

【使用材料】鯖(ルウエ産)、醤油、水飴 他

【セールスポイント】

水揚げ時期：9～10月限定のルウエ産のさばを使用しております。脂質20%以上で、脂の乗ったさばを、過熱蒸気で芯から焼き上げ、ふっくら柔らかな照焼に仕上げました。

約90～120g/枚

CD-27296

冷凍 焼物 惣菜

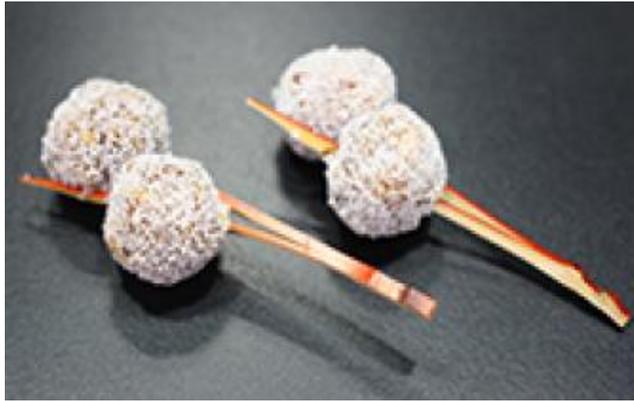


企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 柚子風味柿松葉 36入 》

CD-20454

【規格】36個×24B

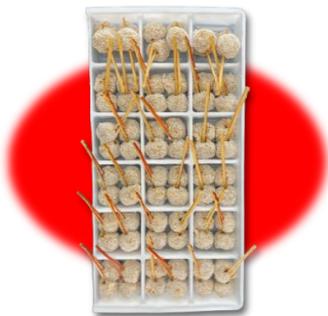
【使用材料】干柿、もち米、柚子オイル 他

【セールスポイント】

柚子風味の干し柿を松葉串で刺してあります。

約L5.5×W2.8×H1.7cm/個

冷凍 前菜 八寸



《 絞り紫芋きんとん 40入 》

CD-20874

【規格】40個×12B

【使用材料】さつま芋、砂糖、紫芋、バター 他

【セールスポイント】

薩摩芋と紫芋をバターで味付けし、二色に絞り上げました。彩りの冴える一品です。

約φ2cm/個

冷凍 八寸デザート



《 秋刀魚生姜煮 1kg 》

CD-22019

【規格】1kg×6P×2合

【使用材料】秋刀魚、醤油、砂糖、味醂、生姜 他

【セールスポイント】

国産のさんまに生姜を加えて、さっぱりと仕上げました。骨まで柔らかく、おいしくお召し上がりいただけます。500gずつパックされてますので、ロスが少なく便利です。

常温 小鉢 惣菜



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《さんま広島菜巻 4入》

CD-13200

【規格】4本×16B

【使用材料】秋刀魚、大根、卵、人参、菊花 他

【セールスポイント】

国産の秋刀魚と菊花・人参などの巻き芯を、錦糸卵・広島菜で巻き上げた色鮮やかな巻物です。

約150g/本
約φ3.4×L16cm/本

冷凍 前菜 八寸



《鮭の吟醸わさび漬 1kg》

CD-31536

【規格】1kg×12B

【使用材料】サモシラウ、酒粕、生わさび 他

【セールスポイント】

鮭を吟醸酒粕とわさびで漬けにしております。酒粕のふくよかな香りと芳醇でコクのある味わいとわさびの爽やかな風味のコンビネーションが絶品です。

冷凍 小鉢 強肴



《いかの胡麻味噌和え 1kg》

CD-27297

【規格】1kg×12P

【使用材料】イカ、米味噌、青ねぎ、白ごま 他

【セールスポイント】

するめいかを特製の胡麻味噌で和えました。青ねぎと唐辛子の風味が、胡麻味噌の旨みを引き締めています。

冷凍 小鉢 強肴



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 彩り野菜こんぶ 1kg 》

CD-21626

【規格】1kg×12P

【使用材料】大根、人参、蓮根、醤油、あげ 他

【セールスポイント】

刻み昆布に大根、人参、蓮根を加え、彩りよく仕上げました。
小鉢・お弁当の一品にぴったりです。



《 富有柿と北海道小豆の白和え 500g 》

CD-27298

【規格】500g×24P

【使用材料】豆腐、富有柿、小豆、ごま油 他

【セールスポイント】

富有柿と北海道産の小豆を使用した白和えです。
秋～初冬の風情を演出できる、彩りのある一品です。



《 法蓮草とエキの胡麻和え500g 》

CD-09599

【規格】500g×12P×2合

【使用材料】法蓮草、エキ草、白ごま、醤油 他

【セールスポイント】

収穫直後の新鮮なほうれん草をフレッシュのまま加工しました。
野菜の甘味と秘伝の味付けが口の中に広がります。



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





<調理例>

《 錦秋新丈(むかご入) 約500g 》

CD-24954

【規格】約500g×20枚

【使用材料】すり身、むかご、山芋、銀杏 他

冷凍 前菜 椀種

【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ジナルの新丈です。
前菜、椀種としてご使用頂けます。

約L16.5×W12.5×H2.8cm



<調理例>

《 京都産九条ねぎの彩けんちん 50入 》

CD-15547

【規格】50個×10P

【使用材料】豆腐、里芋、魚肉すり身、南瓜 他

冷凍 椀種 煮物

【セールスポイント】

京都産九条ねぎと南瓜・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



九条ねぎ



《 生麩万頭(くるみ) 18入 》

CD-33119

【規格】18個×16B

【使用材料】里芋、もち粉、平茸、舞茸 他

冷凍 椀種 煮物

【セールスポイント】

くるみときのこの具がたっぷり入った商品です。
蒸し物・煮物に最適です。



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから



時短を応援！
便利商品！！



<盛付け例>

《プチクロケット(海老クリーム) 15入》

CD-27299

【規格】15個×20P

【使用材料】牛乳、海老、玉葱、人参 他

【セールスポイント】

尾付きの海老を濃厚ベシャメルソースで包み、パン粉付けた小さなコロッケです。

20g/個

冷凍

揚物



<調理例>5種の天ぷらうどん

《天ぷらセット(5種類/各2本入)》

CD-27300

【規格】10本×50P×2合

【使用材料】海老、南瓜、さつまい、ナス、オクラ 他

【セールスポイント】

油調済みですので、手軽に時短調理できます。

調理方法：

・冷凍のまま、油で30秒ほど揚げてください。

or

・電子レンジで1分半の後、トスターで1分半ほど焼いて下さい。

冷凍

揚物



《海老蓮根挟み揚げ 8入》

CD-38780

【規格】8個×40P

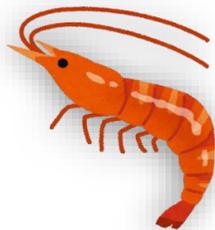
【使用材料】蓮根、魚肉すり身、海老 他

【セールスポイント】

すり身と海老のミンチを蓮根で挟みました。海老の旨味と蓮根のシャキシャキ食感を活かした商品です。

冷凍

揚物



5種類の具材

海老
かぼちゃ
さつまい
なす
おくら



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《梅干し種抜き 450g/100粒》

CD-27301

【規格】450g×12P

【使用材料】梅、漬け原材料 他

【セールスポイント】

調味加工した梅干しから種を抜いた「種抜き梅」です。
料理に便利・手間不要の人気商品です。

常温

素材 香物



<調理例>

《国産刻みしそ 200g》

CD-27304

【規格】200g×20P×2合

【使用材料】赤しそ、食塩、梅酢 他

【セールスポイント】

国産赤しその塩漬けを、粗く刻んだウェットタイプのふりかけです。
赤しそは「和製ハーブ」とも呼ばれ、免疫力を強化するβ-カロチンを豊富に含む健康食材です。
余分な味付けはせず、素材の味と香りを活かしております。
様々な料理の香味付けに、ご使用下さい。

常温

素材 香物



<イメージ画像>

《魚萬 こだわり出し巻 300g》

CD-23751

【規格】300g×20本

【使用材料】卵、植物油、澱粉、砂糖、食塩 他

【セールスポイント】

だしをしっかり効かせ、料亭風の薄味に仕上げた出し巻です。
カットはしておりません。お好みに切り出して、ご使用下さい。

冷蔵

惣菜 重詰

手軽に梅肉を手作り



<調理例>山芋の梅肉添え



<調理例>胡瓜のしそ和え



<調理例>鶏の唐揚げ しそ風味

おでん出汁との
相性も○



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 富有柿皮付ペースト 国産 1kg 》

CD-03724

【規格】1kg×10P

【使用材料】富有柿(奈良県産)

【セールスポイント】

奈良県で収穫された富有柿を、皮付のままペーストにしています。
色・味とも大変好評いただいております。

注意：加熱殺菌しておりませんので、必ず加熱してから
ご使用ください。

冷凍 素材 原料



＜調理例＞紅芋とピナツのサンド

《 沖縄紅いも餡50C 1kg 》

CD-27302

【規格】1kg×6P

【使用材料】紅芋、生あん、砂糖、水飴 他

【セールスポイント】

沖縄県産紅いもの自然なおいしさを生かしました。
鮮やかな色合いと紅いもの風味が生きたこだわりの餡です。
包み込み、巻き込みはもちろん、トッピング焼成しても乾きにくく
パン・洋菓子・デザートに幅広くお使い頂けます。

常温 素材 デザート



《 シートケーキカット(モカキャラメル)70入 》

CD-27305

【規格】70個×10B

【使用材料】生クリーム、卵、小麦粉、牛乳、アーモンド 他

【セールスポイント】

コーヒー味のほろ苦さがアクセントとなっており、甘過ぎない
ちよっぴり大人な味わいのケーキに仕上がっております。
ハイキングはもちろん、フルーツ・ソース・アイスクリーム等と組み合わせて
デザートのパースにもご利用頂けます

約W30×L40×H2.5cm/シート
約W2.5×L2.6×H2.5cm/1カット

冷凍 デザート

フルーティーな
手作りドレッシング
等に

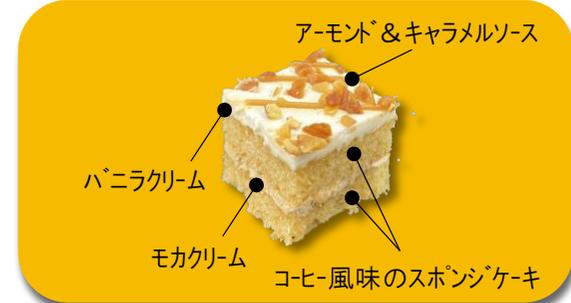


＜イメージ画像＞

寒天で固めて、
柿ようかんに



＜調理例＞



企業HPは
こちらから

取り扱い商品
情報はこちらから



<調理例>

《ぷるぷる胡麻豆腐(南瓜)約560g》

CD-32305

【規格】約560g×12枚×2合

【使用材料】南瓜ペースト、牛乳、ねり胡麻 他

【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×H2.5cm

冷蔵

前菜
デザート



《タルト・オ・ノア(アブリコット) 490g》

CD-15654

【規格】490g×20本

【使用材料】アブリコット、カスタードクリーム、砂糖 他

【セールスポイント】

「タルト・オ・ノア」とは「ナッツのタルト」という意味です。
タルトの上に南アフリカ産のあんずとアメリカ産のくるみを乗せました。

約L32×W7.5×2cm

冷凍

デザート



目盛り付きの箱に入ってます。
取り出さずに、カットが出来て便利です。



《みたらし大福 20g/20入》

CD-03919

【規格】20個×28B

【使用材料】砂糖、うるち粉、もち米粉 他

【セールスポイント】

みたらしのたれを閉じ込めた一口サイズのおだんごです。
口元を汚さずお召し上がり頂けます。

約φ3×H2.5cm/個

冷凍

デザート



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





14759

南方一本釣2.5上鰻たたき



25363
海老芋もみじ



25368
富有柿なます



27098
超濃厚プリンの素
(マロンクリーム) 1kg



定番人気商品



25372
姫栗揚げ



20709
まるごと柿餅



19983
完熟柚子胡椒



その他の商品に関しても、お気軽に担当者までお問合せ下さい。

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから

