



姫鯛

《 姫鯛フィレ(皮付・骨取り) 800/1200 》

CD-27168

【規格】 10kg/cs

【使用材料】 姫鯛(ベトナム産)

【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、縮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

冷凍 素材

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



『姫鯛』

「鯛」とつく名前の魚種では、身質・色目が最も真鯛に近い為、
真鯛の代用としても人気です。



<調理例：春野菜と姫鯛のムニエル>



<調理例：姫鯛の酒蒸し>



<調理例：姫鯛のフリット>



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





黄鯛、連子鯛



《 レンコダイ尾付きフィレ 500g/20尾 》

【規格】500g×20P

【使用材料】キタイ（別名：レンコダイ、国産or韓国産）

【セールスポイント】

身は水分を多く含み、熱を加えると柔らかくなるのが特徴の、レンコダイを尾付きフィレに加工しました。焼き物・揚げ物に最適です。

CD-27390

冷凍 素材

本品に含まれるアレルギー物質
（特定原材料8品目）



<調理例：レンコ鯛のフライ>



<調理例：レンコ鯛の天ぷら>



蟾蚌
ガザミ



《 クリスピークラブ粉付き(4-8g) 500g 》

【規格】500g×20P

【使用材料】ガザミガニ(ベトナム産)、でん粉、小麦粉 他

【セールスポイント】

ベトナムで水揚げされた小型のガザミガニ(=渡り蟹)の、甲羅・ハサミ・わたを1尾ずつ丁寧に取り除き、粉付け加工しました。そのまま揚げて、サクサクと美味しくいただけます。

CD-27391

冷凍 素材

本品に含まれるアレルギー物質
（特定原材料8品目）



<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





青眼魚、目光

愛知県



《 国産ヒカリ・ドレス(大) 1kg/約65尾 》

【規格】1kg×6P×2合

【使用材料】アオメエ(別名：ヒカリ、愛知県産)

【セールスポイント】

愛知県蒲郡で水揚げされたヒカリを、新鮮な内に頭と内蔵を丁寧に取り除き、IQF凍結しました。淡泊な味とふんわりとした食感で、まるごと食べることが出来ます。焼き物、揚げ物などでお召し上がりください。

CD-27392

冷凍 素材

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



<調理例：ヒカリの唐揚げ>



牛の舌、舌平目



《 舌平目ポーションフィレ 80g/10枚入 》

【規格】10枚×10B

【使用材料】アカシタヒラメ(ベトナム産)

【セールスポイント】

ベトナムで水揚げされた舌平目を、鮮度の良い状態で工場に搬入し、フィレ加工した後、製品に厚みを持たす為、ミルフィユの様にフィレを重ね合わせポーション形状に仕上げました。結着材や添加物を使用していない為、安心してお使い頂けます。手間のかかる下処理が必要ありません。身質はふわっとした食感の白身なので、色々なソースに合い、様々なメニューでお使いいただけます。

CD-19242

冷凍 素材

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



<調理例：舌平目のフライ>



<調理例：舌平目のポーションフィレ>

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：鮭の塩焼き(松花堂弁当)>

《 鮭切り身 15g/20切入 》

【規格】300g(20切)×40P

【使用材料】鮭(カラフトマス)

【セールスポイント】

骨取り済の切り身です。
無塩ですので、様々な料理に使用
できます。

約W7.5×L3×H1cm/切

CD-27405

冷凍 素材

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
卵	乳	小麦	そば
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
落花生	えび	かに	くるみ



<調理例：石狩鍋>



江戸前寿司
の定番



<調理例：煮蛤の握り寿司>



《 はまぐり開き(味付) M 10枚/100g 》

【規格】100g×30P×2合

【使用材料】蛤、醤油、発酵調味料 他

【セールスポイント】

旬の時期に漁獲した大型の蛤を、
開き加工を施した煮蛤です。
ふっくらとした食感に仕上げました。
IQF(バラ)冷凍で便利です。



CD-27394

冷凍 素材

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
卵	乳	小麦	そば
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
落花生	えび	かに	くるみ

沖縄県



<調理例：もずくの三杯酢和え>

《 洗いもずく IQF 20g/25入 》

【規格】500g×20P

【使用材料】もずく(沖縄県産)

【セールスポイント】

沖縄県産もずくを塩抜きし、20gの
ホーションにしてIQF(バラ)凍結しました。
形・重量が揃っており、計量の手間が
省け、使い勝手の良い商品です。

約W4×L5.5×H1cm/個

CD-68987

冷凍 素材

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
卵	乳	小麦	そば
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
落花生	えび	かに	くるみ

そのまま天ぷら粉を
付けて、揚げるだけ



<調理例：もずくの天ぷら>



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>



ハンディブロスとは？

Handy
Broth



片手でかんたん手軽に使える
素材を煮出した濃厚なだし汁

だし素材を高圧抽出することで濃いうま味と華やかな香りをギュッと閉じ込めた独自製法

「**ギュッと**と香味製法」を採用



濃縮せずに
濃いだし
を
そのままパック

《ハンディブロス こんぶ 500ml》

CD-27393

【規格】500ml×12本

【使用材料】昆布(北海道産)、昆布エキス、酵母エキス

【セールスポイント】

北海道産の昆布を100%使用した、風味豊かな液体だしです。食塩不使用です。お湯または水で薄めるだけで、だし本来の風味と旨味をブレなく再現することが出来ます。手間と時間を掛けずに、人手不足にも対応出来ます。加熱による風味変化に強い為、クックチルの風味ロス対策にも最適です。

常温 素材 調味料

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



※出し汁として使用の場合は、10～30倍を目安に薄めてご使用下さい。
開栓後は冷蔵庫にて保管の上、出来るだけ早くお使い下さい。



<イメージ画像>



GOOD 煮出したての風味を忠実に再現した
使いやすい液体だしです。

企業HPは
こちらから

取り扱い商品
情報はこちらから



穴子



<調理例：穴子の天ぷら>



<調理例：穴子の卵とじ丼>



<調理例：煮穴子の押し寿司>



<調理例：穴子の出汁巻き>



《料理素材仕込煮穴子 5尾/250g》

【規格】250g×10P×4合

【使用材料】穴子、砂糖、醤油、みりん、清酒 他

【セールスポイント】

原料には煮穴子に適していると思われる、12～1月に漁獲・活け加工された新鮮なものを厳選しており、臭みがありません。身の柔らかさを重視して、味付けは薄めに留めてます。

約50g/尾 約L23cm/尾

CD-80112

冷凍

素材



《料理素材仕込煮穴子 8尾/250g》

【規格】250g×10P×4合

【使用材料】穴子、砂糖、醤油、みりん、清酒 他

【セールスポイント】

味付けは薄めに留めてますので、お好みの味に手を加えることも容易に可能です。炙りや天ぷらにも適しております。

約30g/尾 約L20cm/尾

CD-82493

冷凍

素材



《つぶ貝酒粕粕和え 1kg》

【規格】1kg×12P

【使用材料】つぶ貝、酒粕、かつお酒粕 他

【セールスポイント】

コリコリとした食感が人気のつぶ貝に、まるやかな甘みの酒粕と、深い旨みのかつお酒粕を和えました。しっかりとした味付けですので、他の食材と和えるのもお勧めです。

CD-27407

冷凍

小鉢 酒肴品



<調理例：穴子の茶碗蒸し>



こちらの商品も
お勧めです！

27236
「穴子煮詰めたれ
No.13 650g」



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから



～トリュフの街～
イタリア中部
マルケ州アクワレーニャ産



<使用例：カチオエペ(チーズと胡椒のパスタ)>

《 黒トリュフパウダー 50g 》

【規格】50g×20本

【使用材料】人参粉末、マッシュルーム粉末、黒トリュフパウダー

【セールスポイント】

イタリア産黒トリュフ入りのパウダー調味料です。
料理の仕上げに振りかけることで、上品で柔らかな
香りを与えます。
パスタや肉料理・魚料理・野菜料理の他に、チョコレートや
アイスクリーム等にも好相性です。

CD-68929

常温 調味料

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



<使用例：ポテトチップス>



<使用例：イタリアな冷奴>

- ・無塩タイプ（塩味を感じるのは、素材によるものです）
- ・微粒子パウダー状
- ・オイル製品では叶わなかった「乾きもの」や「フライもの」
にも使用できます

～トリュフの街～
イタリア中部
マルケ州アクワレーニャ産



<使用例：アンティパスト(ナッツとカマンベールチーズ)>

《 白トリュフオイル 250ml 》

【規格】250ml×16本

【使用材料】食用オリーブオイル、白トリュフエキス 他

【セールスポイント】

エッセンスで香りを後付けしただけのフレーバーオイルではありません。
厳選されたオーガニックのエクストラヴァージンオリーブオイルに、
採れたてフレッシュなイタリア産白トリュフをふんだんに漬け込み、
じっくりと時間をかけて香り付けした逸品です。
本物のトリュフから引き出された芳香は、熱にも強く
温かい料理にご使用することが出来ます。

CD-68930

常温 調味料

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



<使用例：生ハム>



<使用例：ピザ>

- ・EU産有機農産物マーク（ユーロリーフ）の認証を取得
- ・収穫から加工まですべて職人が手作りする最高品質のクラフト
製品で、大量生産が出来ない希少な商品です
- ・瓶の中にスライスした白トリュフを残しているため、開栓後も強い
香りが長持ち致します



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから



仕込み要らずシリーズ
【半製品】

蒸し物・揚げ物
作りに一役買います！



蒸し物、椀種



<調理例>

揚げ物



<調理例>

《仕込み要らず よもぎまんじゅうの生地》

【規格】1kg×14P

【使用材料】馬鈴薯、澱粉、蓬、乳飲料、小麦粉、卵 他

【セールスポイント】

野菜ベ-スのまんじゅうの生地です。
よもぎをふんだんに混ぜ込んだ、柔らかな生地です。
オリジナルの蒸し物や揚げ物作りに、ご使用下さい。
もっちりとした粘りのある饅頭に仕上がります。

ご使用方法

1. 解凍後、蒸し器で20～25分蒸し戻して下さい。
2. 冷蔵庫で、3時間以上冷やして下さい。
3. お好みのサイズで成形して下さい。
4. 打ち粉や衣を付けて、加熱調理して下さい。

手間を抑えて、
手作り感を!!



CD-27395

冷凍 半製品

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



《春彩新丈(菜の花) 約520g》

【規格】約520g×20枚

【使用材料】菜の花、魚肉すり身、筍、海老、卵白、山芋 他

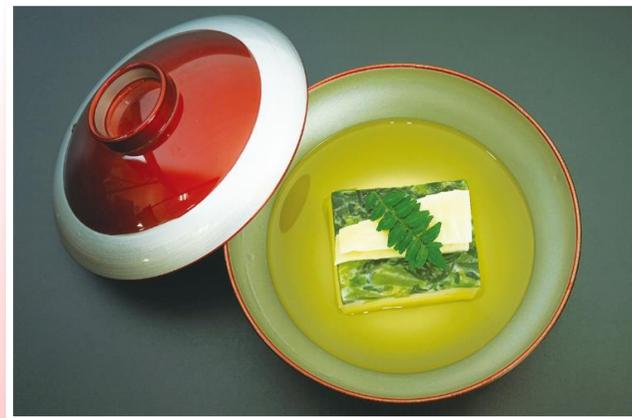
【セールスポイント】

山芋を使用したふんわり食感の生地に、
菜の花との2層にして蒸し上げました。
春の彩りが感じられる商品です。

約L15.5×W12×H2.5cm



<調理例>



<調理例>

CD-27396

冷凍 八寸 椀種

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



菜の花

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 姫しぼり 40入 》

【規格】40個×10P

【使用材料】百合根、水飴、マッシュポテト、生クリーム 他

【セールスポイント】

百合根生地を手毬状にして、丁寧に絞り目を付けました。紅白の二層になった、可愛らしい前菜です。

CD-10596

冷凍 前菜 八寸



《 さより三色 約170g 》

【規格】約170g×40本

【使用材料】サヨリ、若布、かに風味かまぼこ、卵 他

【セールスポイント】

玉子・カニカマ・若布をサヨリで巻き上げました。あっさりとした上品な味です。

約φ3.3×L19cm/本

CD-03055

冷凍 酢の物 八寸



さより (鱧、細魚、針魚)



《 鯖ケンチン焼 約280g 》

【規格】約280g×30本

【使用材料】鯖、人参、牛蒡、椎茸、魚肉すり身、豆腐 他

【セールスポイント】

炒め野菜を豆腐と少量のすり身に合わせ、袖庵地に漬けた鯖と成形して、焼き上げました。加熱調理済ですので、解凍後そのままお召しいただけます。袋のまま、ホイル調理しますと、より一層美味しく感じることが出来ます。

約W5×L20×H3.7cm/本

CD-27397

冷凍 前菜 八寸



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 若草松風 約350g 》

【規格】約350g×24枚

【使用材料】鶏肉、里芋、鶏レバー、魚肉すり身、法蓮草 他

【セールスポイント】

鶏のささみとレバーを、下味を加えた里芋と合わせ、濃厚なチーズとほうれん草の裏ごしで整えました。

約W6×L22×H2.5cm/枚

CD-11909

冷凍 前菜 八寸



《 桃の三色チーズ 約390g 》

【規格】約390g×30枚

【使用材料】ナチュラルチーズ、生クリーム、砂糖、若桃甘露煮 他

【セールスポイント】

ヨーグルト風味のチーズ生地を、ピンク色・白色・緑色の三層に仕上げました。

約W8.5×L22×H2.5cm/枚

CD-11163

冷凍 前菜 八寸



《 海老とアスパラのテリーヌ 約280g 》

【規格】約280g×30本

【使用材料】魚肉、生クリーム、海老、アスパラガス、赤ピーマン 他

【セールスポイント】

アスパラペーストを加えた身と赤ピーマンを加えた身を重ねたテリーヌです。芯の海老がブリッとして美味しいです。

約W4.3×L19.5×H3.5cm/本

CD-13809

冷凍 前菜 1ドابل



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 磯志ぐれ 1kg 》

【規格】1kg×16P

【使用材料】若布茎、浅利、醤油、砂糖、水飴、生姜 他

【セールスポイント】

ミネラルたっぷりの鳴門産の茎わかめを、あさりといっしょに炊き上げた佃煮です。生姜の効いた甘辛い味付けの中に、あさりの旨味が染み出ています。茎わかめのコリコリとした食感が人気の一品です。

CD-27398

常温 小鉢 惣菜

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
卵	乳	小麦	そば
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
落花生	えび	かに	くるみ



国産



<盛付け例>

《 お刺身国産わらび(固形量500g) 》

【規格】600g(固形量500g)×12P

【使用材料】わらび(国産)、醤油、味醂 他

【セールスポイント】

採れたてのわらびを、塩漬けすることなく灰汁抜き&味付けした後、急速冷凍を掛けました。わらびが持つ本来の風味・味・ヌメリ等の国産山菜の美味しさを味わえます。

CD-27399

冷凍 素材 前菜

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
卵	乳	小麦	そば
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
落花生	えび	かに	くるみ



収穫したばかりのフレッシュさをそのまま閉じ込めました!



<盛付け例>

《 旬の竹の子木の芽和え 1kg 》

【規格】1kg×14P

【使用材料】筍、白味噌、卵黄、法蓮草、酒 他

【セールスポイント】

ダイスカットした筍と木の芽味噌を和えた春の定番メニューの一品です。

CD-23181

冷凍 小鉢 惣菜

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
卵	乳	小麦	そば
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
落花生	えび	かに	くるみ



企業HPはこちら



取り扱い商品情報は こちらから





《 菜の花と湯葉の京煮 800g 》

CD-31623

【規格】800g×15P

【使用材料】菜の花、湯葉、醤油、液体濃縮だし他

【セールスポイント】

京風に味付けした、菜の花と湯葉の炊き合わせ(煮物)です。解凍後、そのままお召し上がりいただけます。

冷凍 小鉢 惣菜

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



<調理例>

《 筍の桜葉揚げ 32入 》

CD-24987

【規格】32個×20B

【使用材料】筍、カダイフ、桜葉、小麦粉

【セールスポイント】

筍を桜の葉で包み、カダイフで巻いたパリパリ食感と風味のある揚げ物です。

約11g/個
約W1.2×L6×H3cm/個

冷凍 揚物

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



《 アスパラと筍の豆腐寄せ 50入 》

CD-23056

【規格】50個×6P×2合

【使用材料】アスパラガス、筍、玉葱、太刀魚、豆腐 他

【セールスポイント】

豆腐に、太刀魚のすり身とアスパラガス・筍・玉葱を合わせて仕上げました。ふんわりとした食感で、煮物や揚物にご使用下さい。

約18g/個
約W3.5×L5×H1.5cm/個

冷凍 煮物 揚物

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)





《安くて旨い薬膳万頭 12入》

【規格】12個×24P

【使用材料】里芋、餅米粉、マッシュポテト、生姜、きのこ他

【セールスポイント】

刻んだきのこや野菜を、里芋とじゃが芋の生地で包んだ万頭です。柔らかくねっとりした食感、蒸しても揚げ出しにしても美味しく頂けます。

約40g/個
約φ4×H3cm/個

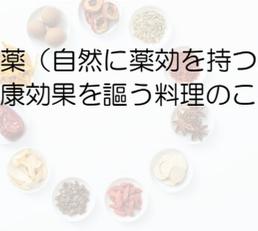
CD-27400

冷凍 蒸し物 椀種



～薬膳料理とは～

広義では、生薬（自然に薬効を持つ産物）を加えて、健康効果を謳う料理のことを指します。



《甘鯛桜蒸し 15入》

【規格】15個×16B

【使用材料】道明寺、甘鯛、里芋、蓮根、桜葉他

【セールスポイント】

桜色に染めた道明寺粉で甘鯛を包み、桜餅の様に蒸上げました。

約40g/個
約W4×L4×H3cm/個

CD-35685

冷凍 蒸し物 椀種



＜調理例：すまし汁＞

《若竹小粒つみれ 1kg》

【規格】1kg×10P

【使用材料】魚肉すり身、筍、若布、蛸、卵白他

【セールスポイント】

手作り感あふれる使いやすい、小粒タイプに仕上げたつみれ団子です。生地とわかめの美しい色合いは、春のメニューにもぴったりです。お吸い物や鍋の具材にはもちろん、茶碗蒸しに入れても美味しく頂けます。

約200粒/P



CD-22251

冷凍 椀種 鍋物



企業HPはこちら



取り扱い商品情報はこちらから





《 割干大根と茎わかめのしば漬 1kg 》

【規格】1kg×16P

【使用材料】大根、若布、砂糖、食塩、しそ他

【セールスポイント】

割干大根にわかめを加えることで、旨味のある食べやすいしば漬に仕上げました。少量でも色味が映え、ボリュームのある盛付が可能です。

CD-27401

冷凍 香の物

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
卵	乳	小麦	そば
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
落花生	えび	かに	くるみ



＜盛付け例＞

《 わらび餅 苺 1kg 》

【規格】1kg×10P

【使用材料】砂糖、麦芽糖、澱粉、苺、水飴他

【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。

CD-31112

冷凍 甘味デザート

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
卵	乳	小麦	そば
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
落花生	えび	かに	くるみ



《 とろけるわらび餅(プレーン)1kg 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】砂糖、甘藷澱粉、食塩、本わらび粉 他

【セールスポイント】

水分量多めに仕上げ、ぶるぶるでとろけるような食感です。お好みで、きな粉や黒蜜を付けて下さい。アイスクリームやパフェに添えて頂くのも、大変お勧めです。

約12g/個
約W2.3×L2.3×H2cm/個

CD-27406

冷凍 甘味デザート

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
卵	乳	小麦	そば
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
落花生	えび	かに	くるみ



＜使用例：抹茶アイスパフェ＞



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから



きな粉



《 越後極み大福(きな粉) 1kg 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】小豆餡、餅粉、上新粉、脱脂粉乳 他

【セールスポイント】

粒餡の入った、ミニ大福です。
柔らかい食感に仕上げました。
自然解凍して、お召し上がり下さい。

約15g/個 約φ3cm/個

CD-27402



いちご



《 越後極みいちご大福 1kg 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】餅粉、上新粉、コンスタチ、苺餡 他

【セールスポイント】

苺餡がたっぷり入った、ミニ大福です。
ピンク色が目を引く可愛い商品です。
自然解凍して、お召し上がり下さい。

約15g/個 約φ3cm/個

CD-27403



抹茶



《 越後極み抹茶大福 1kg 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】抹茶餡、餅粉、上新粉、脱脂粉乳 他

【セールスポイント】

抹茶餡の入った、ミニ大福です。
甘過ぎず、上品な味に仕上げました。
自然解凍して、お召し上がり下さい。

約15g/個 約φ3cm/個

CD-27404



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





02772 台湾産 桜海老(釜揚げ)500g



21284 お刺身生しらゆ 200g



09974 さくら大豆 1kg



27239 味付焼春たけのこ 800g

定番人気商品



27244 桜うどん(春限定品)200g



25183 ぶるぶる胡麻どうふ(さくら)



31190 ぶるぶる胡麻どうふ(よもぎ)



24081 桜餅(葉付)20g/15入

その他商品につきましても、ご気楽にお問合せください。

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから

