



《 国産真鯛フィレ皮付 1枚真空300/350 》

【規格】1枚真空300/350×20B

【使用材料】真鯛（国産）

【セールスポイント】

自然豊かな由良(愛媛県)の海で育った真鯛を衛生的な環境で丁寧に作業しています。また、細胞破壊をおさえる急速冷凍「アルコール凍結機」を使用しています。

ご飯と一緒に炊き込む鯛めしや、さしみの状態で汁と絡めるタイプの鯛めしなど新鮮でないと出来ないメニューも作ることができます。焼き魚でも天ぷらでもお刺身でも鯛本来の食感と旨みをお楽しみいただけます。



＜調理例：真鯛のポワレ＞



＜調理例：真鯛の釜飯＞



真鯛

CD-61222



希少品

お求めは
お早めに



《 北海道産サクラマスセミドレス (1尾真空) 》

【規格】1尾/1.5kg～2.3kg CS/10～13kg

【使用材料】サクラマス

【セールスポイント】

自然で適度な脂のりと深い味わいがあり、死後硬直前に内蔵を除去しております。一尾真空リキッド凍結商品です。



＜調理例：サクラマスといくらの土鍋ご飯＞



＜調理例：サクラマスの香草パン粉焼き＞



桜鱈

CD-27167



本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



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：タコ磯辺焼>

<調理例：如墨パスタ>

《 ブランチ飯蛸 400g 》

【規格】400g×10P×2合

【使用材料】いいだこ

CD-63254

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)



ベビーホタテ

CD-67997

冷凍 素材

《 ベビーホタテ 中国産 M(100/150) 1kg 》

【規格】1kg×10P

【使用材料】ベビーホタテ(中国産)

【セールスポイント】

鮮度の良い帆立貝の旨味を残しスチーム加熱にし剥き身にした物を紐の裏側まで丁寧に洗った商品です。
刺身、ねぎ塩、シーフードミックス、スパゲティ、茶碗蒸し等
幅広くお使い頂けます。

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



フランチ イイダコ
ロス無し・手間無し・扱い易い

IQF：必要な分だけ解凍できます。

下処理済：目・口・墨取りで手間無し。

～製品仕様～
目・口・墨 取り
IQF・フランチング液
(湯通し加圧)

墨取り 目取り 口取り

ベトナム産 SZ 41～60/kg
(約 17粒/400gパック)



<調理例：ベビーホタテ照焼き>

<調理例：ベビーホタテと菜の花の辛子酢みそ和え>

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《アタカマソルトサーモン炙り P/200～350g》

【規格】 P/200～350g×4kg×3合

【使用材料】 鮭(アタカマソルトサーモン)

CD-26570

冷凍 素材

【セールスポイント】

現地定塩ワンフローズンのアタカマソルトサーモンを炙ることで、程よい塩加減ともっちりとした食感に仕上がっております。



アタカマソルト



《桜うどん(春限定品)200g》

【規格】 200g×12P

【使用材料】 小麦粉、食塩、桜葉パウダー 他

【セールスポイント】

桜の葉を練り込んでおり、食した瞬間に桜の香りが際立ちます。讃岐うどんの製法で製麺しており、角の立った食べ応えがある麺をお楽しみ頂けます。

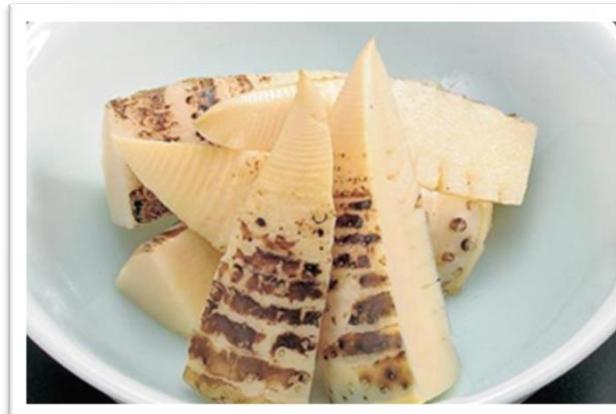
CD-27244

常温 お凌ぎ

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



温かくしても、冷やしても
相性抜群!!



CD-27239

常温 小鉢先付

《味付焼春たけのこ 800g》

【規格】 800g×12P

【使用材料】 筍、砂糖、醤油、食塩、鰹風味調味料 他

【セールスポイント】

柔らかい穂先筍に焼き目を入れ、食べやすいサイズにカットし、うす味で味付けしました。そのままご使用頂けます。お弁当の一品に、煮物や天ぷらとしても、美味しくお召し上り頂けます。

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



5～7cm/個 9～13g/個
約60枚/P



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから



国産



CD-27399

冷凍 素材 前菜

《 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。



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!



《 西京味噌と九条葱のキッシュ 》

【規格】26枚

【使用材料】乳等を主要原料とする食品、米味噌、鶏卵、九条ねぎ 他

【セールスポイント】

チーズに西京味噌と九条ねぎを混ぜて練り込んだ和風のキッ
シュです。
クリーミーな中に味噌とねぎの風味が広がります。
サイズ：約200mm x 100mm x 25mm 500g

CD-29043

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





《 春野菜はんなり和え 1kg 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】菜の花、キャベツ、人参、竹の子、キヌサヤ 他

【セールスポイント】

旬の春野菜をたっぷり使い上品でさっぱりとした味付けに仕上げました。見た目にも明るく春を感じられる一品です。

CD-00372

冷凍 小鉢 先付



《 筍と湯葉の白和え 1kg 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】豆腐、筍、菜の花、湯葉、砂糖 他

【セールスポイント】

春を演出する筍を、湯葉と合わせて上品な白和えにしました。隠し味の胡麻油が食欲をそそります。

CD-25094

冷凍 小鉢 和え物



《 浅利の生姜味噌 800g 》

【規格】800g×12P

【使用材料】浅利、米味噌、筍、青葱、生姜 他

【セールスポイント】

春の食材「浅利」に、生姜をきかせた生姜味噌で和えました。筍の食感がアクセントになっています。

CD-25095

冷凍 小鉢 和え物



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《筍と九条ねぎの和風寄せ》

【規格】30枚

【使用材料】孟宗竹、鶏肉、白だし、料理酒、九条ネギ 他

【セールスポイント】

筍、九条ねぎ、蒸し鶏を散りばめて寄せた煮凝りです。使いやすい価格な上、味も九条ねぎが良いアクセントとなり食べてもおいしく仕上がっています。

1枚 (L22cm×W6cm×H2.5cm)



CD-61482

冷凍 前菜 八寸



《春感新丈》

【規格】20枚

【使用材料】魚肉すりみ、桜海老、空豆 他

【セールスポイント】

ふっくらとした食感の桜海老生地で空豆をサンドしました。ピンク色の桜海老と、鮮やかな空豆の緑色が、春を感じる彩りが映える商品です。

約L15.5×W12×H2.5cm



CD-29299

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





CD-00533

《 天ぷら用味付ひめたけ 650g 》

【規格】650g×6P×2合

【使用材料】ひめたけ、醤油、砂糖、みりん等

【セールスポイント】

天ぷら用味付姫竹（ひめたけ）にはあらかじめ下味が付けてあるので天ぷらなどに調理したあとに食塩や天つゆなどを添える必要がありません。お弁当などに適した商品です。

冷蔵 素材



1貫に2本使って回転寿司にもオススメ

＜調理例：ひめたけ天ぷら握り寿司＞



天ぷらに揚げなくても美味しい!!

＜調理例：ひめたけ握り寿司＞

国産原料
国内加工



CD-27337

《 国産 さわら竜田揚げ(骨取り) 1kg 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】鱈(国産)、馬鈴薯澱粉、醤油 他

【セールスポイント】

国産の鱈の切身に醤油ベースの下味を付け、粉打ちしました。脂乗りの良い鱈を使用しているため、冷めてもふっくらジューシーです。

約30g/切

冷凍 揚物



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《超イケてるウニ蓮根はさみ揚げ 500g》

【規格】500g×24P

【使用材料】魚肉(イトヨリ)、玉葱、卵白、豚脂、馬鈴薯澱粉、ウニ、人参 他

【セールスポイント】

濃厚なウニ入新丈をシャキシャキれんこんでサンドしました。

CD-19935

冷凍 揚物



《バナメイ海老カツ 10本入》

【規格】10本×6P×2合

【使用材料】衣【パン粉、小麦粉、卵白粉、等】、えび(養殖バナメイ)、パン粉 他

【セールスポイント】

ボリューム感があり、スティック状につき食べやすく使いやすいかと存じます。

つなぎはパン粉のみで、ぷりぷりのえびがゴロゴロ入っています。余計なつなぎを使用していないため、えび本来の旨味が味わえます。そのままお召し上がるのももちろんのこと、冷めても美味しく頂けるため幅広いメニューにお使い頂けます。

CD-30086

冷凍 揚物



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《紅白しぼり 32入》

【規格】32入×16P

【使用材料】白あん（国内製造）、砂糖、水あめ、桜花塩漬 他

【セールスポイント】

白あんベースの紅白のしぼり商品です。

CD-31971

冷凍 前菜 八寸



《安くて旨いうぐいす万頭 12入》

【規格】12個×24P

【使用材料】餅米粉、里芋、グリーンピース、マッシュポテト 他

【セールスポイント】

グリーンピースをたっぷりしろうした、もっちり万頭。すり身は一切使用せず、里芋やグリーンピースを生地しております。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



CD-27339

冷凍 揚物 蒸物



《桜海老つみれ 500g/約38入》

【規格】500g×16P

【使用材料】魚肉すり身、桜海老、卵白、青海苔 他

【セールスポイント】

浜名湖産の青海苔と上質な釜揚げの桜えびを使った、風味・彩りの豊かなつみれです。煮物や、鍋の具材にご使用ください。

約φ3cm/個



CD-22231

冷凍 小鉢 和え物



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 一口華いわし 500g 》

【規格】500g×20P

【使用材料】いわし(国産)、けしの実、砂糖、醤油、還元水あめ 他

【セールスポイント】

国内産のいわしを素焼きにして余分な脂を落とし、秘伝のタレと生炊き製法により骨までやわらかく仕上がりました。食べやすく一口大にカットしました。この自慢のいわしの佃煮に香ばしく炒ったけしの実を加えました。

CD-67763

冷凍 前菜 八寸



《イベリコ豚軟骨入つくね1kg(20g/50入) 》

【規格】1kg(20g/50入)×3P×3合

【使用材料】豚肉、豚軟骨、玉ねぎ、豚脂、パン粉、液卵 等

【セールスポイント】

スペイン産イベリコ豚の最上位グレード・ベジョータを豚肉中52% 使用して作りました。不飽和脂肪酸であるオレイン酸を多く含み、豚軟骨のコリコリした食感を楽しめる一品です。

CD-21822

冷凍 煮物 椀種



《 冷凍 もものすけ甘酢漬 1kg 》

【規格】1kg×10P

【使用材料】かぶ(もものすけ)、醸造酒、砂糖 他

【セールスポイント】

柔らかくてクセのないサラダかぶ「もものすけ」を甘酸っぱく食べやすいお漬物に仕上げました。

CD-66613

冷凍 香の物



「もものすけ」

皮が桃のように手で簡単にむける、甘くてジューシーな赤カブ(サラダカブ)の品種。

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





CD-22410

《 冷凍 蓮根縦切 500g 》

【規格】500g × 20P

【使用材料】蓮根

【セールスポイント】

塩蔵していない生鮮原料を使用し、蓮根を縦切り状にカットした冷凍品です。

縦切にすることで蓮根特有の風味・食感を有する本来の風味を味わいいただけます。



個/長：約5-7cm 幅：約1.5±0.2cm

冷凍 素材



数量限定
特別価格

CD-82702

《 冷凍 穂付筍(3S) 21/25 1kg 》

【規格】1kg × 10P

【使用材料】筍

【セールスポイント】

冬筍を使用しているのも、非常に柔らかく、甘みが強く、アク（えぐみ）が非常に少ないです。

収穫後すぐにボイル処理をしているので、フレッシュな食感を味わえる商品です。



個/直径 約5~6cm 約40~47個

冷凍 素材



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 やわらか豆腐白玉 約500g 》

【規格】約500g×26P

【使用材料】豆腐（国内製造）、砂糖、大豆油、米粉 他

【セールスポイント】

CD-23585

豆腐を配合し、弾力と付着性を抑えたやわらか豆腐白玉です。おやつや汁物など様々な料理にお使いください。

冷凍デザート



<調理例>



<調理例>



《 カット済ケキ ブラウニー(チョコチップ入)36カット 》

【規格】36カット×8B×2合

【使用材料】砂糖、卵、植物性脂肪食品、マーガリン 他

【セールスポイント】

CD-63202

手間いらずの本格スイーツ。チョコチップ入りブラウニーの贅沢ひとくち。濃厚なチョコレートケーキに、チョコレートチップを混ぜ込みました。均一にカットされているので手間なく使えて便利です。必要な分だけご使用いただけます。

冷凍デザート



《 カット済ケキ ストロベリー 36カット 》

【規格】36カット×8B×2合

【使用材料】牛乳、卵、ストロベリージャム 他

【セールスポイント】

CD-04710

手間いらずの華やかスイーツ。華やぐストロベリームースケーキ。甘酸っぱいムースにラズベリージャムをトッピングした、色彩あざやかなムースケーキです。均一にカットされているので手間なく使えて便利です。必要な分だけご使用いただけます。

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





一升瓶

ワインボトル
(700ml)

ミニボトル
(300ml)

帯 着せ替え ボトルカバー
Dress Up Bottle Cover

纏うは、和の粋。日常に華やぎを添える
ALL MADE IN JAPAN



《 *帯 着せ替えボトルカバー- WG-BC-210 》

【規格】700ml前後(お酒/ワインボトル/シャンパンボトル)

【セールスポイント】

様分形状に合わせられるボトルカバーです。
生地から仕立てなど含めて全て国内（日本製）となります。
帯の部分を着せ替えする事が可能です。

※別途ボトルカバー用の帯もご検討下さい。
和柄の柄と色は多種多様ございます。
別注サイズでの製作も可能ですので、是非ご相談下さいませ。



- ・綿 100%
- ・洗濯可

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





CD-27288

冷蔵 食前酒
食中酒

《 カナルス&ムネ インスパラブル フリュット 泡 》

【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&フルー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。

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。



CD-27289

常温 食前酒
食中酒

《 カスブランケ シャルドネ 2024年 白 》

【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。

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。



CD-27290

常温 食前酒
食中酒

《 カスブランケ カベルネ・ソーヴィニオン 2022年 赤 》

【規格】750ml×12本

【使用材料】ぶどう

【セールスポイント】

スパイシーなアロマ(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。

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。

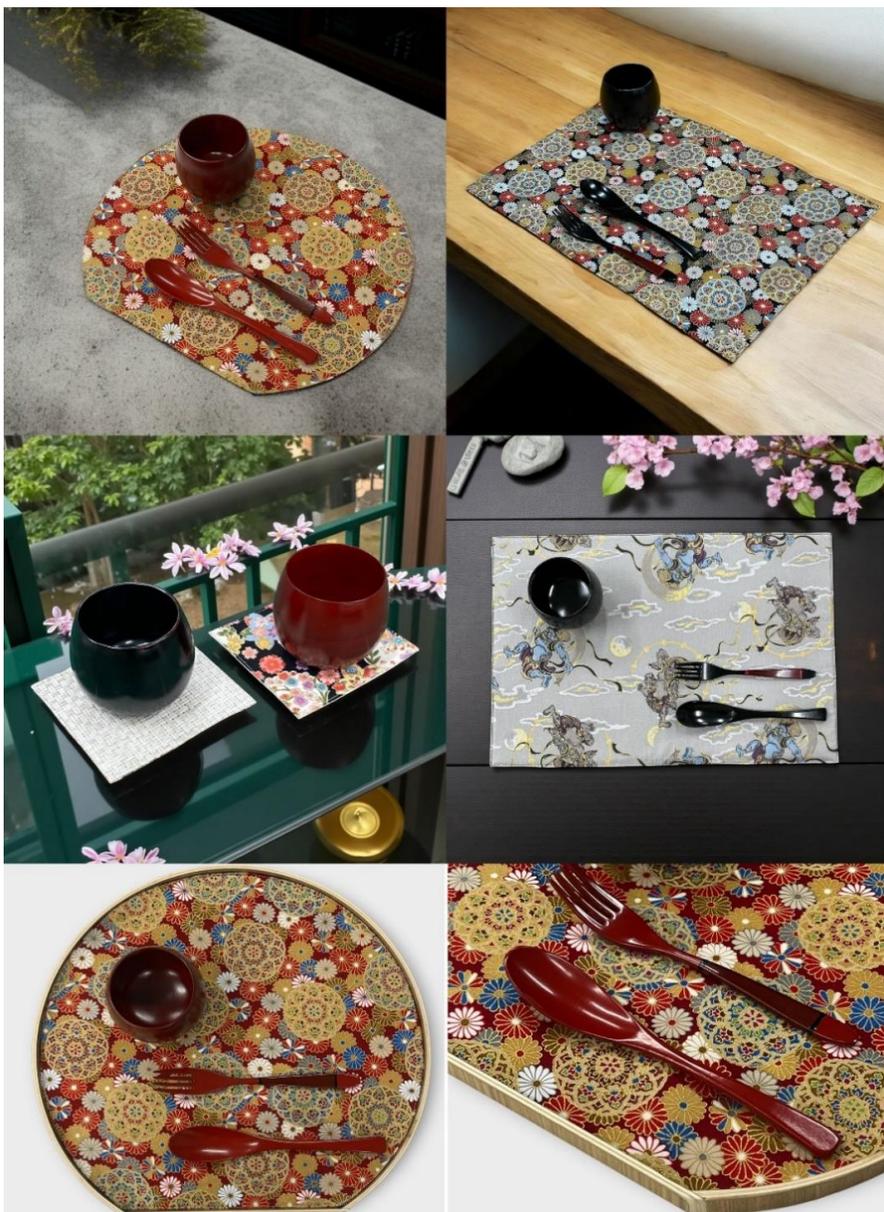
だから肉料理との食べ合わせが良いといわれています。

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《ランチョンマット 和柄 WG-TBW-100》 CD : 30239

サイズ：縦約310 x 横約450 x 厚み約2mm

備考 ご指定のオリジナルサイズでの対応可能です。



《コースター 和柄 WG-TBW-400》 CD : 26515

サイズ：縦約110 x 横約120 x 厚み約2mm

備考 ご指定のオリジナルサイズでの対応可能です。



- ・綿 100%
- ・リバーシブル可
- ・洗濯可

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





82772 台湾産 桜海老(釜揚げ)



08956 釜揚げわかめ



61017 平貝(貝柱)



61044 サワラフィレ



09974 さくら大豆

定番人気商品



80112 料理素材仕込煮穴子 5尾



82493 料理素材仕込煮穴子 8尾



25183 ぶるぶる胡麻豆腐(さくら)



31190 ぶるぶる胡麻豆腐(よもぎ)



32379 割烹桜餅 20g/20入

その他商品につきましても、お気軽にお問い合わせください。

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから

