

今月のお薦め品

～ご馳走の素～

2-3月号 1



0647590

冷凍

鱈王そぼろ

【荷 姿】1kg × 12BL
【原 材料】鱈(鹿児島県)、みりん、砂糖、醤油

【用 途】調理材料

【味 付】醤油味

【一口メモ】鹿児島県長島町のブランド養殖鱈をそぼろにしました。

単価



0647070

冷凍

白子の柚子煮

【荷 姿】500g × 20BL
【原 材料】鱈白子、砂糖、醤油、柚子皮

【用 途】前菜

【大 小】約3 × 2cm/切 ※バラツキあり

【味 付】醤油味

【一口メモ】鱈の白子に柚子皮をかからめ、爽やかな風味に仕上げました。

単価



5125160

冷凍

ホタルイカ生姜煮

【荷 姿】600g × 12袋
【原 材料】ホタルイカ、生姜、醤油

【用 途】前菜、小鉢

【入 数】約150匹/袋

【味 付】醤油味

【一口メモ】兵庫県産原料使用。春には欠かせません。

単価



3134602

冷凍

ねりうに

【荷 姿】500g × 12本
【原 材料】酒粕、粉飴、うに、焼酎

【用 途】調理材料

【味 付】素材味

【一口メモ】酒の肴はもちろん、焼魚や和え物にもご使用いただけます。

単価



0203050

冷凍

さよりの彩り柚子マリネ

【荷 姿】1kg × 12袋
【原 材料】カブ、玉ねぎ、セロリ、サヨリ、ピーマン、柚子

【用 途】小鉢

【味 付】酢味

【一口メモ】柚子をアクセントにした彩り良いマリネです。サヨリ約30切/kgです。

単価



3658200

冷凍

新・菜の花と筍のつぶ胡麻和えR

【荷 姿】1kg × 12袋
【原 材料】菜の花、筍、木耳、人参、胡麻

【用 途】小鉢

【味 付】醤油味

【一口メモ】色鮮やかな見た目と、粒ごまの香ばしさが特徴です。

単価



0712070

常温

ケース単位出荷

桜吹雪筍梅サラダ

【荷 姿】1kg × 15袋
【原 材料】筍、半固体状ドレッシング、梅加工品

【用 途】小鉢

【味 付】梅マヨネーズ風味

【一口メモ】桜色が食欲をそそり、梅紫蘇の香りとたけのこの食感が楽しめます。

単価



0622190

冷凍

ふわゆば新丈(桜)

【荷 姿】3本 × 25BL
【原 材料】調味すり身、卵白、湯葉、桜葉漬

【用 途】前菜、椀種

【大 小】約2.8 × 20.5 × 2.8cm 約150g/本

【味 付】薄味

【一口メモ】湯葉と桜葉を練りこんだフワとした食感の新丈です。

単価



1817150

冷凍

桜蒸しの素

【荷 姿】500g × 20袋
【原 材料】大根、長芋、卵白、うるち粉、砂糖、桜花

【用 途】調理材料

【味 付】素材味

【一口メモ】秋冬好評だった聖護院かぶら蒸しの素を桜花を加え春向けにアレンジした商品です。国産の大根を主原料とした半圆形のやわらかい蒸し物です。

※本商品は茶巾に絞って蒸しても饅頭状には固まりません。

単価



調理例

- 湯せん、又は蒸し器にて桜蒸しの素を加熱する。
- 台になる魚や昆布(加熱済みの物)を器に盛り、だしをかけ、桜蒸しの素を適量を絞り出す。
- 仕上げに筍や山菜、桜麩、桜花、桜の葉等のお好みの具材を盛り付けて完成。
※組み合わせる魚は鱈や甘鯛等がお勧めです。

単価



1817140

冷凍

旬菜利休茶巾

【荷 姿】15個 × 20BL
【原 材料】練り胡麻、筍、アスパラ

【用 途】蒸物

【大 小】約φ3cm 約40g/個

【味 付】薄味

【一口メモ】モチモチの胡麻生地にアスパラを混ぜ込み、筍を射込みました。

単価



1118473

冷凍

筍柔らか蒸し

【荷 姿】18個 × 16BL
【原 材料】筍、アケ貝、里芋、卵白、三つ葉

【用 途】蒸物

【大 小】約φ5 × 3cm 約40g

【味 付】薄味

【一口メモ】味付けた貝を柔らかい筍生地で包みました。

単価

今月のお薦め品

～ご馳走の素～

2-3月号 2



1263160

冷凍

気仙沼産天然ふかひれ毛鹿餃くずれ

【荷 姿】(250g×4袋)×10BL
【原 材料】ふかひれ(モウカ餃)
(気仙沼産)

【用 途】調理材料

【入 数】約35～40枚/kg

【味 付】素材味

【一口メモ】出荷は1kg単位からです。ふつら
且つ口だけの良い食感が特徴です。

単価



2276230

冷凍

真アジ開き22/30g

【荷 姿】1kg×12袋
【原 材料】真アジ
(山口県産ベトナム加工)

【用 途】調理材料

【大 小】約10～11cm/尾

【味 付】素材味

【一口メモ】新鮮な素材を厳選しました。
脂に旨みがあります。

単価



1038040

冷凍

白魚IQF8～10cm

【荷 姿】500g×20BL
【原 材料】白魚(中国)

【用 途】調理材料

【入 数】約150尾/BL

【味 付】素材味

【一口メモ】IQFのため使いたい分だけ
ご使用いただけます。

単価



0122992

冷凍

ケース単位出荷

さわらフィーレ1000/1200

【荷 姿】10kg入
【原 材料】さわら(韓国産)

【用 途】調理材料

【味 付】素材味

【一口メモ】ケース単位出荷です。
要在庫確認商品です。

単価



1728480

冷凍

炙りのどぐるフィレ

【荷 姿】20枚×30BL×2合
【原 材料】のどぐろ(韓国)、塩

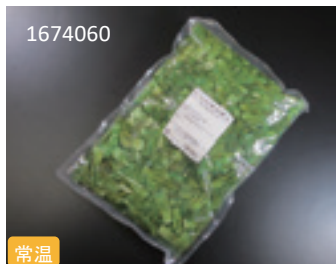
【用 途】刺身、寿司種

【大 小】約2.5×6cm 約6g/枚

【味 付】薄塩味

【一口メモ】厳選した原料を丁寧に加工し、
表面を炙りました。

単価



1674060

常温

水煮たらの芽S

【荷 姿】1kg×10袋
【原 材料】たらの芽
(中国産中国加工)

【用 途】調理材料

【入 数】約180～200本/袋

【味 付】素材味

【一口メモ】大きき約4～6cm/本。季節限定の
ため、数には限りがございます。

単価



2897040

冷凍

生麩揚げ・よもぎ

【荷 姿】30枚×16BL
【原 材料】小麦グルテン、パン粉、餅粉、
ミックス粉、小麦粉、よもぎ

【用 途】揚物

【大 小】約5.8×2.8×1cm 約16g/枚

【味 付】薄味

【一口メモ】よもぎを練りこんだ生麩をスライスし、
揚げ衣をまぶしました。

単価



1263170

冷凍

国産豚タンわさび醤油漬

【荷 姿】650g×15BL
【原 材料】豚タン、醤油、わさび

【用 途】オートブル

【大 小】約φ5×13cm/本

180～220g/本

【味 付】わさび醤油味

【一口メモ】静岡県産わさびが味のアクセント
です。約3本入/袋です。

単価



1507400

冷凍

メバルけんちん笹焼

【荷 姿】4個×24BL
【原 材料】メバル、豆腐、スタンブルエッグ、人参、
筍、すり身、蓮根

【用 途】焼物

【大 小】約7×5cm 約50g/個

【味 付】薄味

【一口メモ】具だくさんのけんちん生地を乗せた
メバルを笹の葉で包みました。

単価



3186220

冷凍

8BL単位出荷

ロールケーキ・ストロベリー

【荷 姿】6本×8BL×2合
【原 材料】卵、小麦粉、ホイップクリーム、
ストロベリーソース

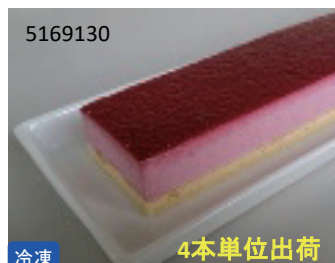
【用 途】デザート

【大 小】約φ4×17cm 約115g/本

【味 付】甘味

【一口メモ】春らしい可愛らしい色合いです。
8BL単位での出荷です。

単価



5169130

冷凍

4本単位出荷

フランボワーズ角型

【荷 姿】4本×6BL
【原 材料】フランボワーズピューレ、卵
小麦粉

【用 途】デザート

【大 小】約6×30×3cm/本

【味 付】甘味

【一口メモ】4本単位での出荷です。お好み
の幅にカットしてご使用ください。

単価



0113053

冷凍

冷凍 桜ゼリー

【荷 姿】1kg×10BL
【原 材料】りんご果汁、桜葉シソ、
桜葉エキス

【用 途】デザート

【味 付】甘味

【一口メモ】桜葉のシソとエキスを使用し、
香り高く仕上げました。

単価