

# ビアホール・バイキングのお薦め品

～ 2021年度 ～ ※記載されているサイズはおおよその大きさです No.1

				
0203460 冷凍	0203720 冷凍	3658212 冷凍	0203072 冷凍	3658061 冷凍
<b>4種豆の塩レモン和え</b>	<b>夏野菜と昆布の和え物</b>	<b>ピリ辛夏野菜</b>	<b>ささみと水菜の柚子胡椒</b>	<b>オクラと昆布の旨塩ダレ</b>
規格 1kg×12袋	規格 800g×12袋	規格 1kg×12袋	規格 1kg×12袋	規格 800g×12袋
原料 大豆、レッドキドニー、枝豆、ガルバンゾ、昆布	原料 オクラ、むき枝豆、昆布、パプリカ、醤油	原料 揚げ茄子、オクラ、枝豆、赤ピーマン	原料 せんざり大根、鶏肉、水菜、パプリカ、砂糖	原料 オクラ、昆布、食用植物油、食塩、ごま
単価	単価	単価	単価	単価
				
1628110 冷凍	3658171 冷凍	1295590 冷凍	0794420 冷凍	0794110 冷凍
<b>オクラのわさび醤油漬</b>	<b>モロヘイヤのつぼ胡麻和え</b>	<b>鶏ムネわさび漬け</b>	<b>茄子と鶏肉の甘酢あん</b>	<b>茄子の胡麻味噌和え</b>
規格 500g×20袋	規格 1kg×12袋	規格 500g×20袋	規格 800g×16袋	規格 1kg×13袋
入数 約100～110ヶ/袋				入数 茄子約60ヶ/袋
原料 オクラ、調味液(砂糖、醤油)、食塩、アミノ酸液	原料 モロヘイヤ、木茸、人参、胡麻、平茸	原料 鶏肉、ドレッシング、醸造酢、きざみわさび醤油	原料 茄子、鶏ムネ肉	原料 茄子、インゲン、味噌
単価	単価	単価	単価	単価
				
0114040 冷凍	1703300 冷凍	2656080 冷凍	1552382 冷凍	1103140 冷凍
<b>おつまみいか</b>	<b>イタリアン風チキンサラダ</b>	<b>イトヨリのエスカベッシュ</b>	<b>鱧南蛮漬</b>	<b>つぶ貝オニオンサラダ</b>
規格 1kg×10袋	規格 1kg×12袋	入数 1kg×12BL 規格 イトヨリ約50ヶ/kg	入数 1kg×12BL 規格 鱧 35～40切/kg	入数 1kg×12BL 規格
原料 いか、胡麻、唐辛子	原料 鶏肉、平茸、とうもろこし、枝豆、パプリカ	原料 イトヨリダイ、玉ねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、昆布	原料 鱧、玉ねぎ、パプリカ、唐辛子	原料 つぶ貝、玉ねぎ、黄ピーマン、赤ピーマン
単価	単価	単価	単価	単価
				
3809040 冷凍	1013060 冷凍	3809020 冷凍	1703162 冷凍	0788010 冷凍
<b>いかとろろ</b>	<b>鯖豆サラダ</b>	<b>うにいか</b>	<b>若鶏砂肝燻製</b>	<b>鶏やわらか炭火焼</b>
規格 1kg×10袋	規格 800g×12BL	規格 1kg×10袋	規格 500g×20袋 入数 約100ヶ/袋	規格 1kg×10BL 入数 約80～90粒/kg
原料 いか、生姜、昆布	原料 たこ、辛子マヨ、枝豆、にしん卵、白醤油	原料 いか、うに	原料 若鶏砂肝、香辛料	原料 鶏肉、塩、胡椒
単価	単価	単価	単価	単価
				
1131170 冷凍	6400040 冷凍	1295040 冷凍	1295090 冷凍	4002601 冷凍
<b>若鶏グリーンテリーヌ</b>	<b>ジャンボ合鴨ロール</b>	<b>豚バラ西京味噌焼き</b>	<b>豚バラ赤ワイン煮</b>	<b>新夏野菜のテリーヌ</b>
規格 20本 大きさ 6×30×5cm・700g/本	規格 15本 大きさ φ5.5×26cm・500g/本	規格 20本 大きさ 4.5×25×4cm・550g/本	規格 20本 大きさ 4.5×25×4cm・550g/本	規格 40本 大きさ 4.5×18×3.5cm・250g/本
原料 鶏肉、プロセスチーズ、グリーンピース、豚肉	原料 合鴨、牛蒡、人参、インゲン	原料 豚バラ肉、西京味噌、清酒、砂糖	原料 豚バラ肉、赤ワイン、上白糖、チキンエキス、食塩	原料 トマト、魚肉、ピーマン、しいたけ、アスパラガス
単価	単価	単価	単価	単価
				
0818460 冷凍	1153240 冷凍	0178082 冷凍	2055230 冷凍	1068180 冷凍
<b>北海道産チーズの香草ミートローフ</b>	<b>トマト生ハム巻</b>	<b>黒糖豚バラ魚煮スライス</b>	<b>牛サイコロステーキ成形肉</b>	<b>天然甘海老</b>
入数 14本 大きさ 5×33×3cm・780g/本	規格 2本×25袋×2合 大きさ φ3×20cm・130g/本	規格 1kg×10BL 入数 約70～80切/kg 2.5×3×0.4cm・約10g/切	規格 1kg×10袋 入数 約70ヶ/kg 2.5×2.5×2.5cm/ヶ	規格 1kg×10袋 入数 約210尾/kg 3cm/尾
原料 牛肉、乳清、豚脂、チーズ	原料 トマト、玉葱、オリーブオイル、生ハム、んにく	原料 豚バラ肉、醤油、砂糖、加工黒糖、みりん	原料 牛肉、糖類、食塩、でん粉、卵たん白、香辛料	原料 甘海老(グリーンランド産)
単価	単価	単価	単価	単価

# ビアホール・バイキングのお薦め品

～ 2021年度 ～ ※記載されているサイズはおおよその大きさです No.2

				
1246100 冷凍	1556050 冷凍	1118390 冷凍	1297060 冷凍	1556041 冷凍
<b>大山鶏の七味揚げ</b>	<b>森林どりの梅肉揚げ</b>	<b>鱧サクサク揚げ</b>	<b>チーズ入りつくね</b>	<b>山羊肉詰め天</b>
規格 50個×12袋	規格 1kg×12袋	規格 25個×16BL	規格 50本×12袋	規格 50個×10袋
大きさ φ3.5cm・15g/個	大きさ φ4.5×2.5cm・25gup/個 約36～40個/kg	大きさ 5×3cm・12g/個	大きさ φ2.3×5.5cm・20g/本	大きさ 7×2×2cm・18g/個
原料 鶏肉、玉葱、澱粉、パン粉	原料 森林どり、粒状大豆たん白、鶏皮、梅肉、小麦粉	原料 鱧、小麦粉、揚げ物用玄米	原料 鶏肉、豚肉、玉葱、チーズ	原料 鶏肉、山羊、玉葱、パン粉、海苔
単価	単価	単価	単価	単価
				
0692210 冷凍	6140021 冷凍	4004072 冷凍	6600020 冷凍	6600030 冷凍
<b>練り天リング・淡路産玉葱</b>	<b>いか蓮根狭み揚げ</b>	<b>海鮮茄子はさみ揚げ</b>	<b>三色野菜天ぷら</b>	<b>オクラコーン天ぷら</b>
規格 50個×8袋	規格 1kg×8袋	規格 1kg×12袋	規格 50個×10袋	規格 16個×14BL
大きさ 5×5×1.8cm・25g/個	大きさ φ5×1cm・20g/個	大きさ φ4×1.5～2cm・20g/個、約50個/kg	大きさ φ2.5×6.5cm・15g/個	大きさ 7×2×2cm・20g/個
原料 玉葱、魚肉、砂糖、大豆たんぱく、澱粉	原料 蓮根、いか、人参、小麦澱粉、枝豆	原料 茄子、烏賊、人参、枝豆、小麦澱粉、椎茸	原料 長芋、おくら、人参、天ぷら粉	原料 わか、コーン、里芋、玉葱、パン粉
単価	単価	単価	単価	単価
				
0711412 冷凍	1118278 冷凍	0581020 冷凍	3517680 冷凍	3517810 冷凍
<b>たこボール</b>	<b>いかカダイフ揚げ</b>	<b>マヨコーンさつま揚げ</b>	<b>ピリ辛ごぼう</b>	<b>蓮根ピリ辛揚げ</b>
規格 1kg×12袋	規格 24個×24BL	規格 50枚×4袋×3合	規格 1kg×10袋	規格 1kg×10袋
大きさ φ2.5cm・15g/個 約65個/kg	大きさ φ3cm・20g/個	大きさ φ4×1.5cm・20g/個	大きさ 10cm・7g/本 約120～150本/kg	大きさ 10g/個 約90個/kg
原料 蓮根、すり身、卵白	原料 いか、カダイフ、ポテトフレーク、上白糖	原料 コーン、魚肉すり身、玉ねぎ、マヨネーズ風味調味料	原料 牛蒡、魚肉すり身、卵白	原料 蓮根、すり身、卵白
単価	単価	単価	単価	単価
				
1615490 冷凍	1182250 冷凍	1556410 冷凍	3724140 冷凍	3724180 冷凍
<b>海鮮串揚げセット5種</b>	<b>パッパローウイング</b>	<b>鶏皮餃子</b>	<b>ミニ中華春巻</b>	<b>海鮮網春巻</b>
規格 (5種セット)×10袋	規格 1kg×10袋	規格 40個×10袋	規格 20個×20袋	規格 24個×24袋
大きさ 8cm/本	大きさ 8cm・13～20g/本 約50～70本/kg	大きさ 8×3×3cm・25g/個	大きさ φ2×8cm・25g/個	大きさ φ2×7cm・16g/個
原料 海老、キス、蓮根、イサ貝、舌平目、オクラ	原料 骨付鶏肉、食塩、小麦粉、砂糖	原料 鶏皮、鶏もも肉、鶏胸肉、白菜、ネギ、筍	原料 小麦粉、キャベツ、人参、椎茸、春雨	原料 海老、虾仁、葛芋、烏賊、人参、玉葱、椎茸
単価	単価	単価	単価	単価
				
1118080 冷凍	1118270 冷凍	3243670 冷凍	3243610 冷凍	0714303 常温
<b>フルーツフロマージュ</b>	<b>西尾抹茶フロマージュ</b>	<b>リンゴと野菜のパウンドケーキ</b>	<b>ブルーベリーパウンド</b>	<b>オレンジボールSP</b>
規格 20本	規格 20本	規格 2本×15BL	規格 2本入×15BL	規格 1kg×12袋
大きさ 4.5×33×3cm・490g/本	大きさ 4.5×31.5×3cm・490g/本	大きさ 5×34×3.5cm・280g/本	大きさ 5×34×3.5cm・280g/本	大きさ φ2cm・5g/個 約200粒/袋
原料 乳等を主原料とする食品、牛乳、脂肪加工品、ドライフルーツ	原料 乳等を主原料とする食品、牛乳、脂肪加工品、小豆	原料 りんごシロップ漬、全卵、砂糖、小麦粉、乳製品	原料 全卵、砂糖、小麦粉、ブルーベリースソース	原料 オレンジホール、シロップ
単価	単価	単価	単価	単価
				
0401020 冷凍	0401070 冷凍	①0718350 ②0718360 冷凍	①0113021 ②0113030 冷凍	①4421160 ②4421140 冷凍
<b>マスカルポーネのロドケティラミス</b>	<b>ベリームース</b>	<b>葛餅①マスカット風②マンゴー</b>	<b>①白桃プリン②本格杏仁豆腐</b>	<b>わらび餅①パイ②マスカット風</b>
規格 65切×15BL	規格 65切×15BL	規格 20個×28BL	規格 1kg×10袋	規格 1kg×10BL
大きさ 3×2.5×3cm/切	大きさ 3×2.5×3cm/切	大きさ φ3.5×2.5cm・20g/個		大きさ 2×2cm・15g/個 約60～70個/kg
原料 植物性脂肪食品、砂糖、マスカルポーネチーズ、乳等を主原料とする食品、卵	原料 植物性脂肪食品、乳等を主要原料とする食品、砂糖、卵、イコ、小麦粉	原料 ①しろあん、砂糖、葛粉 ②しろあん、砂糖、葛粉、マンゴー	原料 ①桃果汁、加糖練乳、ケル化剤 ②グラニュー糖、油脂加工食品、杏仁糖	原料 砂糖、本葛粉、①ハイン果汁②香料
単価	単価	単価① 単価②	単価① 単価②	各単価