



| | | |
|------------|--|----|
| 25291 | カサゴフィレ 2kg入 70/100 | |
| ケース入数/保存方法 | 2kg×3P | 冷凍 |
| 原材料 | ユメカサゴ(ニュージーランド) | |
| 用途 | 素材 | |
| ポイント | 繊細な白身で癖のない高級魚のカサゴを小骨取り加工しております。和洋中色々な用途でお使い頂けます。 | |

| | | | |
|------------|--|-----|-----|
| 25292 | 彩りライスペーパー (赤) | 30枚 | 19角 |
| 25293 | 彩りライスペーパー (黄) | 30枚 | 19角 |
| ケース入数/保存方法 | 30枚×30P | | 常温 |
| 原材料 | タビオカ粉、米粉、食塩、野菜色素 / タビオカ粉、米粉、食塩、ウコン色素 | | |
| 用途 | トッピング | | |
| ポイント | 天然色素を使用したカラフルなライスペーパーです。海苔の代用として巻寿司やおにぎり等にお使い頂けます。 | | |



18 × 9.5cm

使用例



約21cm

| | | |
|------------|---|----|
| 25294 | 乃し梅翡翠シート 5枚入 | |
| ケース入数/保存方法 | 5枚入 × 20P | 冷凍 |
| 原材料 | 梅(日本)、砂糖、食用調合油、ゲル化剤、トハラロース、ソルビット 他 | |
| 用途 | 素材、トッピング | |
| ポイント | 鮮やかな翡翠色をした乃し梅シートです。御料理のアクセントにピッタリの商品です。 | |

| | | |
|------------|--|----|
| 25295 | 花卉麩 5入 | |
| ケース入数/保存方法 | 5入 × 30P | 冷凍 |
| 原材料 | 小麦グルテン、もち粉(北海道)、匠赤もち粉、着色料(赤, 黄) | |
| 用途 | 素材 | |
| ポイント | 桜の花弁を型どった生麩です。北海道産のもち粉を使用し、もっちりとした食感が特長です。 | |



調理例



使用例



約L16×W12×H3cm

| | | |
|------------|--|----|
| 23858 | ホイルホタルイカ 取済 1kg | |
| ケース入数/保存方法 | 1kg×10P | 冷凍 |
| 原材料 | ホタルイカ(兵庫県) 加工地(インドネシア) | |
| 用途 | 素材 | |
| ポイント | 日本海で捕れた良質なホタルイカをボイルし、丁寧に目取り加工しました。和え物、煮物、揚げ物等多様にお使い頂けます。 | |

| | | |
|------------|---|----|
| 25296 | 桜ゆば 500g | |
| ケース入数/保存方法 | 500g×20P | 冷蔵 |
| 原材料 | 丸大豆、植物油、塩、色粉 赤、消泡剤 | |
| 用途 | 前菜、椀種 | |
| ポイント | 桜色をイメージしたゆば豆腐です。お好みの型にカットし、前菜や椀種にお使い頂けます。 | |



| | | |
|------------|---|----|
| 25297 | ふきと厚揚げの煮物 500g | |
| ケース入数/保存方法 | 500g × 25P | 冷凍 |
| 原材料 | 厚揚げ、ふき(中国)、醤油、醃酵調味料、砂糖、鰹だし、昆布エキス、食塩 他 | |
| 用途 | 小鉢、惣菜 | |
| ポイント | 小さくサイコロ状にした厚揚げと短くカットしたふきをあっさり炊き上げました。弁当、小鉢、バイキング等様々な場面でお使い頂けます。 | |



| | | |
|------------|--|----|
| 25298 | あさりと春野菜の和え物 1kg | |
| ケース入数/保存方法 | 1kg × 12P | 冷凍 |
| 原材料 | わかめ(中国)、キャベツ(日本)、筍(中国)、あさり(中国)、人参(中国)、キヌサヤ(中国) 他 | |
| 用途 | 小鉢 | |
| ポイント | 季節を彩るあさり、春野菜をあっさりとした味付けの和え物に仕上げました。弁当、小鉢等にお使い頂けます。 | |

約6cm



調理例



約100個/P



約2cm

| | | |
|------------|--|----|
| 25300 | 筍餅 32入 | |
| ケース入数/保存方法 | 32入 × 16P | 冷凍 |
| 原材料 | 筍(中国)、魚肉(卵)、もち米粉、植物油、小麦粉、醤油、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等) 他 | |
| 用途 | 揚げ物、煮物、蒸し物 | |
| ポイント | 香り豊かな筍と餅を混ぜ合わせた食感の良い季節感のある商品です。 | |

| | | |
|------------|---|----|
| 25299 | さくら花チョコ 500g | |
| ケース入数/保存方法 | 500g × 12P | 常温 |
| 原材料 | 砂糖、コアパウダー、乳糖、全粉乳、植物油、脱脂粉乳、サクモチルーパー、乳化剤、着色料 他 | |
| 用途 | デザート | |
| ポイント | ほんのりと桜の風味が香る、一口サイズのチョコレートです。ピロ包装をしており、デザートのトッピングとしてお使い頂けます。 | |



| | | |
|------------|---|----|
| 25301 | 3色マーブルジェラート 2L | |
| ケース入数/保存方法 | 2L×6本 | 冷凍 |
| 原材料 | 牛乳、グラニュー糖、フレッシュクリーム、よもぎペースト、ぶどう糖、脱脂粉乳、桜葉 他 | |
| 用途 | デザート | |
| ポイント | 桜の風味豊かな3色のジェラートです。 春らしさを演出するのに最適なデザートです。 | |

| | | |
|------------|--|----|
| 25302 | ぷち大福(さくら) 50入 | |
| ケース入数/保存方法 | 50入×16P | 冷凍 |
| 原材料 | もち粉、砂糖、澱粉、なたね油、牛乳、小麦粉、真引粉、桜花パウダー 他 | |
| 用途 | デザート | |
| ポイント | 柔らかなもち生地に桜花パウダーをまぶした小さな大福です。デザートの一品としてお使い頂けます。 | |



ストロベリー バナナ

抹茶

蜜inニマシュマロ



約L20×W9.8×H2.7cm

ぷるぷるさくら胡麻どうり



Φ4cm

雅桜餅 15入



約15cm×Φ4cm

信田巻(曙)5入



さくらわらび餅 500g