

25344	みつせ鶏スモークブレスト 150g	
ケース入数/保存方法	150g × 20P	冷凍
原材料	鶏肉(日本)、澱粉、発酵調味料、食塩、砂糖 他	
用途	前菜、オードブル	
ポイント	みつせ鶏むね肉をじっくりと薫製し、しっとりとした味わいのスモークチキンに仕上げました。自然なスモークの香りが特徴です。解凍後そのままお使い頂けますので冷製メニューにもおすすめです。	

19641	刺身用スズキフィレ 300/400	
ケース入数/保存方法	10Kg	冷凍
原材料	タイリクスズキ(台湾産)	
用途	刺身、焼物	
ポイント	活きたままの鮮度の良いスズキを素早く加工し窒素凍結しました。身質な身の良さが自慢の商品です。	

約33cm



約500g~600g/本



約2.5cm



25345	ブリのたたき	
ケース入数/保存方法	5kg	冷凍
原材料	ブリ(日本)	
用途	刺身、オードブル	
ポイント	独自の加工技術により、色変わりを防ぎ、脂の乗りが良く、ブリの新しい味を味わえます。	

25346	枝豆しぼり 24入	
ケース入数/保存方法	24入×24P	冷凍
原材料	枝豆(中国産)、生あん(アフリカ、ミャンマー)、オリゴ糖、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、もち米加工品、着色料 他	
用途	前菜	
ポイント	枝豆をふんだんに使用した手作り感のある前菜です。サイズも小さめに作っており、滑らかな食感に仕上げております。	



約L14.5×W14.5×H2cm

25347	ふわっと湯葉新丈	
ケース入数/保存方法	20P	冷凍
原材料	すり身(日本)、ゲチ(インド)、金時鯛(タイ)、加工澱粉、湯葉、豆乳、やまいも(日本) 他	
用途	前菜、椀種、蒸し物	
ポイント	細かく刻んだ湯葉をたっぷり練り込んだ、ふわふわの新丈です。	



26541	緑色搾菜 500g	
ケース入数/保存方法	500g × 10P	冷凍
原材料	搾菜(中国)、唐辛子(中国)、アミノ酸液、食塩、ソルビトール、トハロース 他	
用途	素材	
ポイント	新鮮な搾菜を低温下で漬け込み、鮮やかな緑色をそのままに浅漬け風味に仕上げました。 炒め物、煮物など様々な用途でお使い頂けます。	



25348	赤魚南蛮漬 500g	
ケース入数/保存方法	500g × 16P	冷凍
原材料	赤魚(アメリカ)、米酢、砂糖、醤油、馬鈴薯澱粉、唐辛子、こんぶエキス 他	
用途	小鉢	
ポイント	良質な赤魚をほぼ同じ大きさになるようにカットし、さっぱりとした甘酢で仕上げております。	



25349	彩り冬瓜そぼろ 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 12P	冷凍
原材料	冬瓜(日本)、鶏肉(日本)、金時人参(日本)、大葉(日本) 他	
用途	小鉢	
ポイント	食べやすい大きさにカットした冬瓜に、大葉と金時人参を散りばめ、色鮮やかにあっさりとした味付で仕上げております。	



約1~1.5kg/P

調理例



約L16.5×W12.5×H2.8cm

24869	豚バラ水煮ブロック	
ケース入数/保存方法	12kg	冷凍
原材料	豚バラ肉(フランス、スペイン)	
用途	素材	
ポイント	豚バラ肉を油抜きし、味付けの手前まで処理しました。手間を省き、お店で自在に調理・味付・カットのできる仕込品で、使い勝手の良い商品です。	

25350	トマト新丈	
ケース入数/保存方法	20枚	冷凍
原材料	すり身、トマトホール(イタリア)、無塩バター、生クリーム、卵白 他	
用途	前菜	
ポイント	弊社オリジナル新丈シリーズ、盛夏の新作です。夏にぴったりのトマトを丁寧に練りこんだ新丈です。	



25351	枝豆とれんこんのすり身寄せ 50入	
ケース入数/保存方法	50入 × 12P	冷凍
原材料	枝豆(中国)、れんこん(中国)、すり身、馬鈴薯澱粉、食塩 他	
用途	揚げ物	
ポイント	シャキシャキとしたれんこんと枝豆の食感を楽しんで頂ける揚げ物です。	



25352	冷凍 グレープ 500g	
ケース入数/保存方法	500g × 20P	冷凍
原材料	グレープ(チリ)	
用途	デザート	
ポイント	真っ赤に染まった糖度の高いグレープです。皮を剥く必要もなく、種もありませんので、冷凍のまま食べることができ、甘くてジューシーです。	



約L15×W10×H2.8cm

25353	やわらか羊羹(こしあん) 500g	
ケース入数/保存方法	500g×24P	冷凍
原材料	こしあん、砂糖、寒天、トハロース、加工澱粉	
用途	デザート	
ポイント	歯ぐきでもつぶせる程、やわらかく仕上げている羊羹です。	

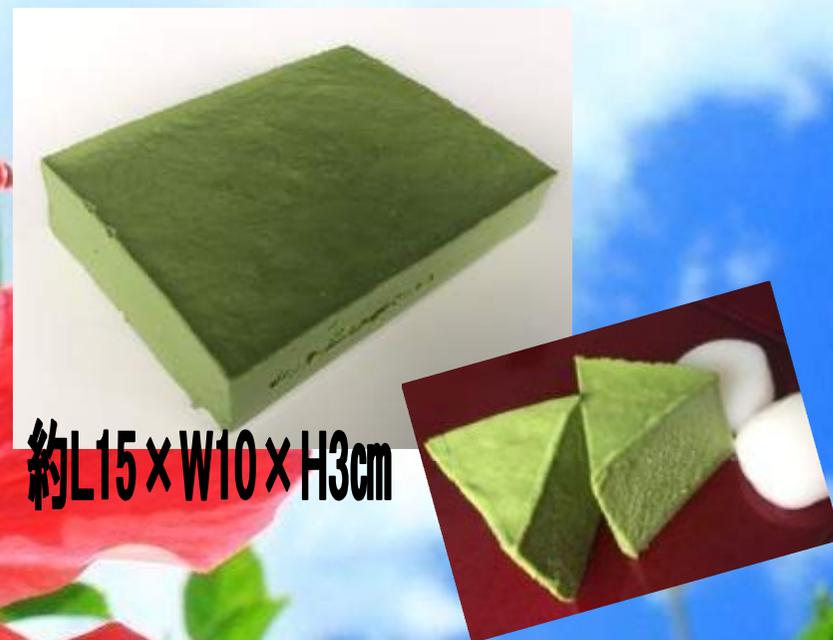


約L15×W10×H2.8cm

25354	やわらか羊羹(紫さつま) 500g	
ケース入数/保存方法	500g×24P	冷凍
原材料	白あん、砂糖、紫さつまもパウダー、寒天、トハロース、加工澱粉	
用途	デザート	
ポイント	やわらかな羊羹に紫さつまもを練り込んだ商品です。	



25355	PS和ロール 小豆ほいっぷ	221g
25356	PS和ロール 黒蜜きなこ	221g
ケース入数/保存方法	221g×6P	冷凍
原材料	全卵、乳等、小麦粉、ゼラチン、澱粉、甘味料、香料、着色料、(小豆あん/加工黒糖、きな粉) 他	
用途	デザート	
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・沖縄県産の黒糖を使用した黒蜜ソースと香ばしいきなこをふんわり生地で巻きあげた商品です。 ・北海道産の小豆を使用したこしあんとホイップクリームをふんわり生地で巻き上げた商品です。 	



25357	抹茶ムース	511ml
ケース入数/保存方法	511ml×24P	冷凍
原材料	生クリーム、グラニュー糖、牛乳、脱脂粉乳、抹茶(京都)、ゼラチン、寒天 他	
用途	デザート	
ポイント	京都府産の宇治抹茶を使用した、濃厚な抹茶ムースです。冷凍状態で切り分けして、使用する分だけ解凍してお使い頂けます。	

2入/約80g
3入/約60g



あわび酒むし



牡丹鱧 30入



約1kg
鱧骨切りフィレ (フィレ)



水茄子 糠風味漬



夏野菜と昆布の和え物 1kg



鱧白瀧 500g

季節の食材

鰹、鮎、伊佐木、
カワハギ、太刀魚、
舌平目、蛸、
しじみ

茄子、苦瓜
ピーマン、茗荷
レタス、梅、梨、
メロン

第六回

魚萬珍味堂 食品展示会

会場：スイスホテル南海大阪

主催

2016.6.22【水】
OPEN 10:00
CLOSE 17:00
(受付 9:30～)

株式会社 魚萬珍味堂

皆様のご来場を社員一同、心よりお待ちしております。

季節の食材

鰻、鮎、伊佐木、
カワハギ、太刀魚、
舌平目、蛸、
しじみ



茄子、苦瓜
ピーマン、茗荷
レタス、梅、トマト



ぶどう、いちじく、
なし、メロン、
パイナップル、
スイカ、マンゴー

