

25326	抜き笹 鮎 50枚	
ケース入数/保存方法	50枚×20P	常温
原材料	笹(新潟県)	
用途	演出	
ポイント	新潟県産の熊笹を使用し、夏の風物詩である鮎の絵柄で型どりました。前菜、お造りなどの演出にピッタリです。	



25327	生木耳 300g	
ケース入数/保存方法	300g×15P	冷蔵
原材料	木耳(岐阜県)	
用途	素材	
ポイント	岐阜県産の良質な生の木耳です。コリコリとした食感が良く、様々な用途でお使い頂けます。	



24079	生食用スキンレスサヨリフィーレ 500g 16/20cm	
ケース入数/保存方法	500g × 10P	冷凍
原材料	本サヨリ(中国)	
用途	素材	
ポイント	旬の本サヨリを丁寧にフィーレ加工しました。添加物は一切使用せずに、ワフローズンで加工していますので鮮度が良いです。お造りや酢の物にお使い頂けます。	

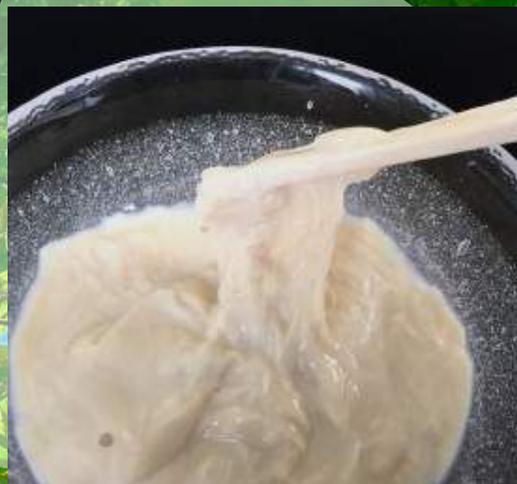
25328	国産 エボダイフィーレ 10枚 × 5入	
ケース入数/保存方法	(10枚 × 5入) × 12P	冷凍
原材料	エボダイ(長崎県)	
用途	素材	
ポイント	長崎県産のエボダイを丁寧にフィーレ加工しました。臭みが少なく、焼き物や揚げ物などにお使い頂けます。	



25329	<b>真いかそうめん 500g (8冊)</b>	
ケース入数/保存方法	500g × 8P	冷凍
原材料	真いか(北海道)	
用途	素材	
ポイント	鮮度の良い北海道産の真いかをそうめん状にスライスしました。お造りや和え物にお使い頂けます。	



25330	<b>笹塩 150g</b>	
ケース入数/保存方法	150g × 20P	常温
原材料	海水、笹粉、笹エキス	
用途	トッピング	
ポイント	血液浄化作用が高く、抗ガン作用のある熊笹の粉末を塩と合わせた商品です。天ぷらなどのトッピングとしてお使い頂けます。	



約L21×W13×H2cm



25303	とろ湯葉 300g	
ケース入数/保存方法	300g×30P	冷蔵
原材料	丸大豆、消泡剤	
用途	素材	
ポイント	大豆の風味が豊かに香る、とろ湯葉の新製品です。300gと使い易いサイズになっています。	

25331	水無月抹茶道明	
ケース入数/保存方法	20枚	冷凍
原材料	砂糖、還元水飴、道明寺、白生あん、小豆、ゼラチン、抹茶、水飴、寒天、トハロース、ゲル化剤、着色料 他	
用途	前菜、甘味	
ポイント	道明寺と小豆入り抹茶餡の二層に仕上げた商品です。甘さも控えめにしており、これからの季節にピッタリの商品です。	



25222	<b>青さ海苔湯葉わさび 1kg</b>	
ケース入数/保存方法	1kg × 12P	冷凍
原材料	湯葉、花わさび(日本、中国)、青さ海苔(三重県)、醤油、砂糖 他	
用途	小鉢	
ポイント	三重県産の青さ海苔と湯葉を和え、わさび風味に仕上げております。	

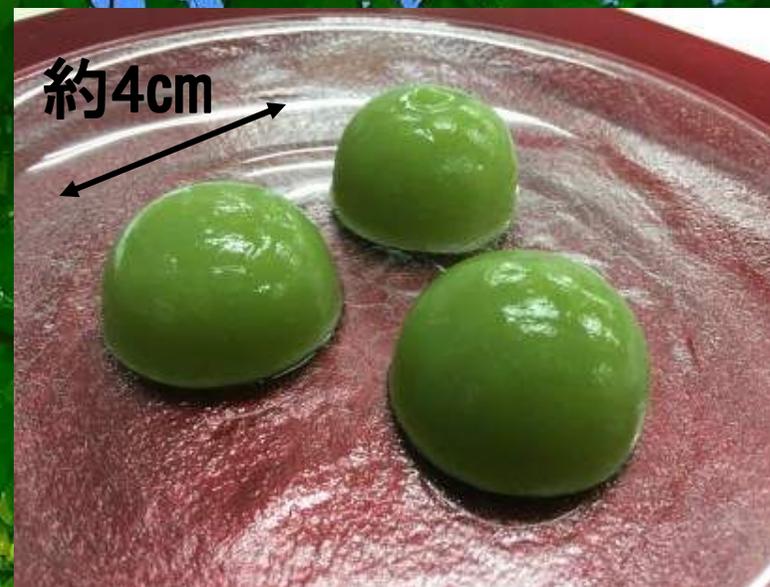


25332	<b>4種豆の塩レモンサラダ 800g</b>	
ケース入数/保存方法	800g × 12P	冷凍
原材料	大豆、レッドキドニー、枝豆、ひよこ豆、昆布、とうもろこし、レモン砂糖漬けペースト 他	
用途	小鉢	
ポイント	4種の色彩豊かな豆を塩レモンで和えて、さっぱりとしたサラダに仕上げております。	

約2.5cm



約4cm



25333	華しぼり 小 24入	
ケース入数/保存方法	24入×24P	冷凍
原材料	百合根(中国)、さつま芋(日本)、生あん、砂糖、紫芋(日本)、リコ糖、マーガリン、マッシュネト、水飴、もち米加工品、着色料 他	
用途	前菜	
ポイント	百合根をふんだんに使用した甘さ控えめの前菜です。従来のものよりサイズを小さくし、上品さが増した商品になっております。	

25334	清涼アスパラ 15入	
ケース入数/保存方法	15入×21P	冷凍
原材料	ホワイトアスパラ(中国)、還元水あめ、グリーンアスパラ(日本)、カラスブ、寒天、ゲル化剤、着色料(黄4、青1) 他	
用途	前菜、冷やし鉢	
ポイント	旬のアスパラをあっさりとした味付で、半円球状の前菜に仕上げております。清涼感のある初夏にピッタリな商品です。	

当社オリジナル



約L16.5×W12.5×H2.8cm

25335	ブロッコリー新丈	
ケース入数/保存方法	20枚	冷凍
原材料	ブロッコリー(中国)、小麦(タイ、インドネシア)、やまいも(日本、中国)、スケウダラ(アフリカ)、卵白 他	
用途	前菜	
ポイント	弊社オリジナル新丈シリーズ、初夏の新作です。初夏にぴったりのブロッコリーを丁寧に練りこんだ新丈です。	



25336	麩レンチトースト麩 100g	
ケース入数/保存方法	100g×10P	常温
原材料	小麦グルテン、小麦粉	
用途	焼き物、揚げ物、デザート	
ポイント	フランスパンを見立てた変わり種の新しい麩です。名前の通りレンチトーストにして頂くなど、様々な用途でお使い頂けます。	



冷製!



温製!

25337	十勝産えんどう豆のヴルーテ 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg×10P	冷凍
原材料	えんどう豆(北海道)、玉ねぎ(アカ、ニュージータト)、牛乳、チキン(イソ)、ルー、小麦粉、バター 他	
用途	椀物、ソース	
ポイント	北海道十勝産のえんどう豆を使用した濃厚なスープです。温製、冷製のスープ又はソースとしてもお使い頂けます。	



07152	手造り蓮根ひろうす 50入	
ケース入数/保存方法	50入×10P	冷凍
原材料	もめん豆腐、すり身(タ)、蓮根(中国)、とろろ芋(日本)、人参(中国)、木耳(日本)、小麦粉、砂糖、塩	
用途	煮物	
ポイント	蓮根のシャキッとした食感の良い手造り風のひろうすです。	



25338	三陸めかぶそうめん 200g	
ケース入数/保存方法	200g × 20P	常温
原材料	小麦粉、食塩、めかぶ粉末、わかめ粉末	
用途	冷やし鉢、椀物	
ポイント	三陸産の「めかぶ」と「わかめ」を練りこんだ、磯の香りが豊かなそうめんです。	



21179	抹茶ソース 500g	
ケース入数/保存方法	500g × 12本	常温
原材料	糖類、抹茶、増粘剤、香料、クチナシ色素、pH調整剤	
用途	トッピング	
ポイント	新緑の季節の代表格である抹茶をソースにしました。デザートへのトッピングにお使い頂けます。	



24829	<b>葛餅マスカット風味 20入</b>	
ケース入数/保存方法	20入×28P	冷凍
原材料	白あん(中国)、砂糖、さつまいもでん粉(日本)、本葛粉、着色料、香料 他	
用途	デザート、前菜	
ポイント	本葛粉を使用した季節感のあるマスカット風味の葛餅です。前菜やデザートなどにお使い頂けます。	



25339	<b>杏子ジェラート 2L</b>	
ケース入数/保存方法	2L×6本	冷凍
原材料	牛乳(北海道)、グラニュー糖、フレッシュクリーム、アブリコットピューレ、ぶどう糖、脱脂粉乳、ユーロジェル	
用途	デザート	
ポイント	口当たりの良い食感と杏子の爽やかな香りが特徴のジェラートです。	



北海たこ 1kg



稚鮎 生



稚鮎 塩焼き



40入

枝豆さくさく揚げ

第六回

# 魚萬珍味堂 食品展示会

2016. 6.22 [水]

主催

株式会社 魚萬珍味堂

近日、招待状にてご案内致します。



北海たこ 1kg



稚鮎 生



稚鮎 塩焼き



40入

枝豆さくさく揚げ

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

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

主催



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。



北海たこ 1kg



稚鮎 生



稚鮎 塩焼き



40入

枝豆さくさく揚げ

季節の食材

平貝・太刀魚・鰹・鮎

枝豆・南瓜・胡瓜・とうもろこし・アスパラガス

さくらんぼ・びわ・メロン