



調理例



調理例

25390	<b>金目鯛尾付フィーレ 30尾 500g</b>	
ケース入数/保存方法	500g × 20P	冷凍
原材料	金目鯛(日本)	
用途	素材	
ポイント	宮城県沖で獲れた金目鯛をベトナムで尾付フィーレ加工しました。 天ぷらやフライなどの揚げ物にもお使い頂けます。	

24898	<b>メバルフィレ(皮付・小骨取)200/300</b>	
ケース入数/保存方法	5kg	冷凍
原材料	メバル(アラスカ産原料、中国加工)	
用途	素材	
ポイント	アラスカ、ベーリング海沿岸にて水揚げされたメバルを小骨取し、フィーレ毎に真空パックしました。肉質はしまりがよく、味は淡白なのでムニエル、焼き魚、鍋、煮付けなどのメニューでお使い頂けます。	



数量限定



21284	<b>お刺身生しらす 200g</b>	
ケース入数/保存方法	200g × 20P	冷凍
原材料	いわしの稚魚(瀬戸内海)	
用途	刺身、素材	
ポイント	瀬戸内海産生しらすを旬の美味しさを逃さない様、とれたてを急速冷凍しています。漁から加工まで一貫して行っているので新鮮さが美味しさの秘訣です。	

25391	<b>白魚 霞ヶ浦産 500g</b>	
ケース入数/保存方法	500g × 24P	冷凍
原材料	白魚(茨城県)	
用途	素材	
ポイント	鮮度状態の良い霞ヶ浦産の白魚です。500g入りの使い易い商品となっております。	



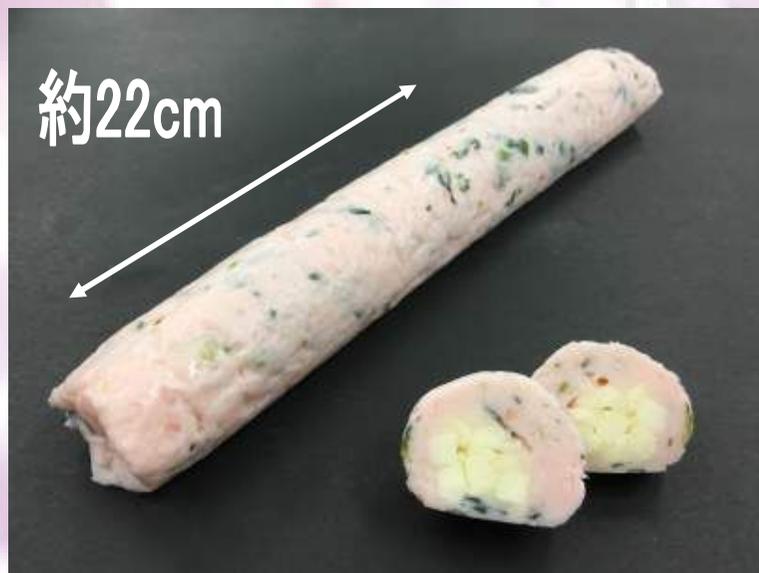
数量限定



約85入

31755	<b>海藻麺(みどり)500g</b>	
ケース入数/保存方法	500g × 24P	冷蔵
原材料	海藻抽出物(アルギン酸Na)、食塩 ※合成添加物不使用	
用途	トッピング、サラダ	
ポイント	血中コレステロール値を下げる効果のあるアルギン酸Naで作られた、体にとっても優しい商品です。鮮やかな見栄えと共に独特の食感も合わせてお楽しみ頂けます。	

25392	<b>鍵わらび水煮(自然色) 固形量180g</b>	
ケース入数/保存方法	24本	常温
原材料	わらび(中国)、ph調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca	
用途	素材	
ポイント	無着色の鍵わらびです。前菜、八寸、お造りのあしらい、椀種、蒸し物等幅広くお使い頂けます。	



25393	<b>チーズ菜の花月冠 3本入</b>	
ケース入数/保存方法	3本入 × 20P	冷凍
原材料	すり身、牛乳、ナチュラルチーズ、海老(ハングラデヴィシ)、菜の花(中国) 他	
用途	前菜、八寸、オードブル	
ポイント	海老と菜の花を混ぜたすり身地にナチュラルチーズのダイスカットを射込んだ使用用途の幅広い一品です。	

25394	<b>竹の子若草しぼり 35入</b>	
ケース入数/保存方法	35入 × 24P	冷凍
原材料	白あん、竹の子(中国)、かつお節、真昆布 他	
用途	前菜、八寸	
ポイント	竹の子が地表に出てくるイメージを表現した季節を感じて頂ける一品です。	



約L20×W9.8×H2.7cm

25183	ぷるぷる胡麻どうふ さくら 約600g	
ケース入数/保存方法	12枚	冷蔵
原材料	牛乳、胡麻、ゲル化剤、調味料、桜葉(日本)、着色料 他	
用途	前菜、小鉢	
ポイント	ぷるぷるとした食感が新しい、さくら風味の胡麻どうふです。	



約L20×W9.8×H2.7cm

31190	ぷるぷる胡麻どうふ よもぎ 約600g	
ケース入数/保存方法	12枚	冷蔵
原材料	牛乳、胡麻、ゲル化剤、調味料、よもぎ(中国)、着色料 他	
用途	前菜、小鉢	
ポイント	ぷるぷるとした食感が新しい、よもぎ風味の胡麻どうふです。	



約L20.5×W11×H1.5cm

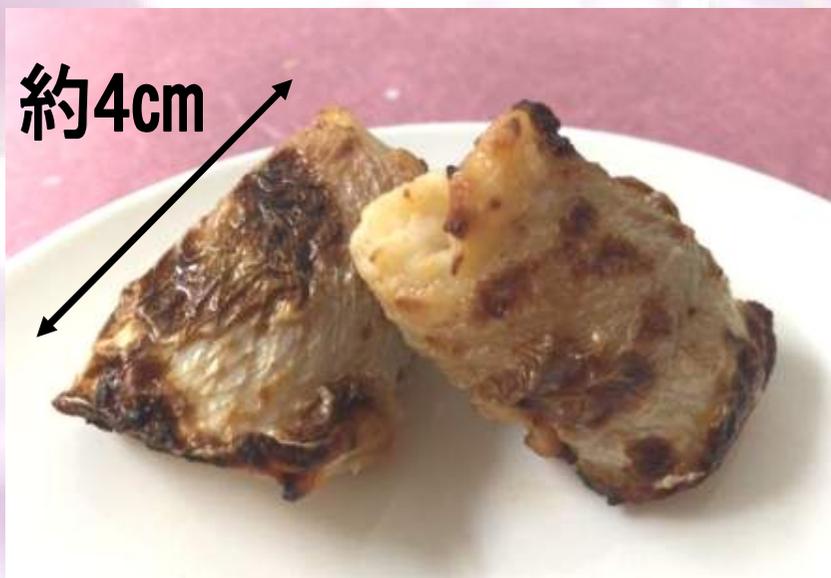
25395	<b>うぐいす黄身カステラ</b>	
ケース入数/保存方法	16枚	冷凍
原材料	グリンピースペースト(日本)、液卵、冷凍卵黄、上白糖、小麦粉 他	
用途	前菜、八寸	
ポイント	グリンピースを皮のまま滑らかにペーストしたものと卵、ホイップクリームを加えて蒸し焼きにした黄身カステラです。 細かくした黄色い卵生地を混ぜ込んでいるので、明るい色合いに仕上がっております。	



約L16.5×W12.5×H2.8cm

25396	<b>春風新文</b>	
ケース入数/保存方法	20枚	冷凍
原材料	すり身、百合根(日本)、空豆(中国) 他	
用途	前菜、椀種	
ポイント	当社製造部新文シリーズ、春の新作です。 空豆を混ぜた新文地に百合根生地を重ね鮮やかな色合いに仕上がっております。	

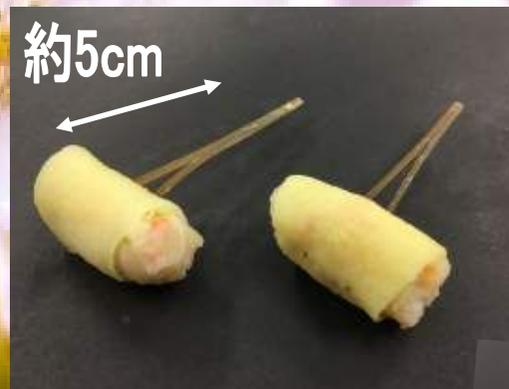
約4cm



約L19.5×W13.5×H2cm

25181	<b>小鯛西京焼 24入</b>	
ケース入数/保存方法	24入×10P	冷凍
原材料	ひれこ鯛(ベトナム)、調味味噌、発酵調味料 他	
用途	前菜、惣菜	
ポイント	ひれこ鯛を一口サイズにカットし味噌漬けた後焼き上げています。	

25397	<b>さわらけんちん(板)</b>	
ケース入数/保存方法	20枚	冷凍
原材料	さわら(中国)、鶏卵、菜の花(中国)、すり身、牛乳、ねぎ(日本) 他	
用途	前菜	
ポイント	さわらを小口切りにした物をけんちん生地に重ねました。 表面に漬けダレをかけ炙って頂くと一層際立ちます。	



**調理例**



25398	<b>春菊まんじゅう 20g/24入</b>	
ケース入数/保存方法	24入×18P	冷凍
原材料	春菊(福岡)、じゃがいも(広島)、澱粉、乳飲料、卵、植物油脂 他	
用途	椀物、揚げ物、蒸し物	
ポイント	春菊独特の風味が香るじゃがいもベースのまんじゅうに仕上げております。	

25399	<b>たけのこ松葉串 30入</b>	
ケース入数/保存方法	30入×20P	冷凍
原材料	たけのこ、海老、すり身、山芋、玉ねぎ、枝豆、人参 (全てベトナム産) 他	
用途	揚げ物	
ポイント	具材を混ぜ込んだすり身をたけのこ薄切りスライスで巻きつけました。 和風だしの地に浸してお使い頂くのもお勧めです。	



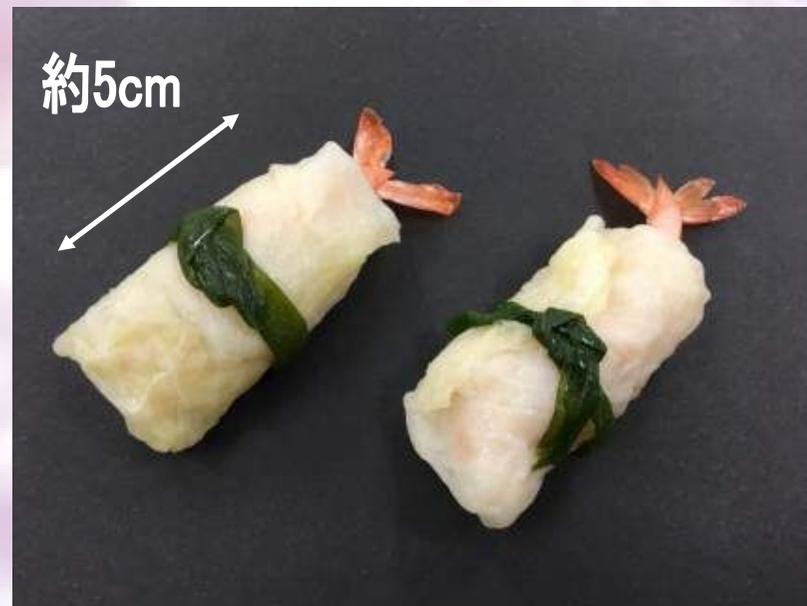
25400	<b>菜の花信田 5本入</b>	
ケース入数/保存方法	5本入 × 12P	冷凍
原材料	菜の花(中国)、すり身(タイ、アメリカ)、豆腐、油あげ、人参(日本) 他	
用途	煮物	
ポイント	菜の花を加えた芯身を油揚げで巻いた信田巻です。	

25401	<b>ほたるいか醤油漬 1kg</b>	
ケース入数/保存方法	1kg × 14B	冷凍
原材料	ほたるいか(日本海)、還元水飴、醤油、食塩、酒精 他	
用途	小鉢	
ポイント	日本海で獲れたほたるいかを素早く醤油と赤穂塩に漬けこみあっさり仕上げました。 保存料、着色料など余分な調味料をできるだけ控え素材本来の味を楽しんで頂ける商品です。	



24991	<b>春野菜のお浸し 1kg</b>	
ケース入数/保存方法	1kg × 12P	冷凍
原材料	菜の花(中国)、キャベツ(日本)、昆布、筍(中国)、人参(中国)、醤油 他	
用途	小鉢	
ポイント	春が旬の野菜をたっぷり使用した、季節を味わって頂ける一品です。	

25402	<b>竹の子と桜海老の白和え 1kg</b>	
ケース入数/保存方法	1kg × 12P	冷凍
原材料	豆腐、竹の子(中国)、菜の花(中国)、湯葉、桜海老(台湾)、砂糖 他	
用途	小鉢	
ポイント	旬の野菜と桜海老に湯葉を加え、白和えにした一品です。	



22733	<b>海老キャベツ巻き 30入</b>	
ケース入数/保存方法	30入×20P	冷凍
原材料	キャベツ、海老、すり身、玉ねぎ、青ねぎ（全てベトナム産）他	
用途	揚げ物、椀物	
ポイント	尾付海老をすり身で包み、キャベツで巻きました。揚げ物や椀物など様々な用途でお使い頂けます。	

25289	<b>うぐいす万頭 35g/12入</b>	
ケース入数/保存方法	12入×30P	冷凍
原材料	鶏肉(ブラジル)、ポテト(日本)、グリーンピース(アメリカ)、魚肉すり身、枝豆(中国) 他	
用途	蒸し物、椀物	
ポイント	モチモチとしたポテトとすり身の生地にグリーンピースを混ぜ、具材に味付け鶏肉そぼろとグリーンピースペーストの餡を包んでいます。	



食前酢として  
お使い下さい



25403	<b>黒酢と果実の酢 1L</b>	
ケース入数/保存方法	1L×12本	常温
原材料	醸造酢(有機りんご酢、米黒酢、ぶどう酢)、有機りんご果汁、ぶどう果汁	
用途	飲料、ソース、調味料	
ポイント	りんご酢、ぶどう酢、黒酢に果汁を加えたフルーティーな味わいが特長のフルーツ'ネガー'です。牛乳割りやアイスクリームにかけたり、また4倍希釈して飲料としてもお使い頂けます。	

21693	<b>シートケーキカット(イチゴ) 54入</b>	
ケース入数/保存方法	54入×10B	冷凍
原材料	乳等を主要原料とする食品、鶏卵、砂糖、小麦粉、牛乳、いちごブレザーブ、還元水飴、加糖卵黄、洋酒 他	
用途	デザート	
ポイント	いちごの果肉入りホイップクリームをスポンジと合わせました。いちごの甘酸っぱさが魅力です。	



若草味噌 500g



花びら麩 90g/5本入



冷凍) 穂付筍 (4S) 1kg/約30入



さくらわらび餅 500g



生食用スズメシロトウモロコシ 500g



徳島産) 冷凍 菜の花 500g



割烹桜餅 20g/20入

春の食材

ちやえんとう  
グリーンピース  
クレソン  
アスパラ

かかれい  
きびなご  
サヨリ  
ひじき  
わかめ  
ほたて貝

