



25363	海老芋もみじ 50入	
ケース入数/保存方法	50入 × 20P	冷凍
原材料	海老芋(中国)	
用途	素材	
ポイント	もみじの葉を型どった海老芋です。しっとりとした食感で煮物に限らず様々な用途にご使用頂けます。	

24954	錦秋新丈(むかご)	
ケース入数/保存方法	20枚	冷凍
原材料	すり身(スケソウダラ、イトヨリ)、山芋、むかご、銀杏、人参、他	
用途	前菜、椀物	
ポイント	弊社オリジナル新丈の秋バージョンです。秋を代表する食材をふんだんに使っており、特にむかごのしっとり感がお勧めの逸品です。 (※小豆・木耳からむかごにリニューアルしております。)	



約L24×W5.5×H2cm



約15cm



32683	黄身寄せ新文(くるみ)塩麴入	
ケース入数/保存方法	32枚	冷凍
原材料	クリームチーズ、くるみ、卵黄、魚肉、砂糖、塩麴	
用途	前菜、八寸	
ポイント	黄味ベースの新文に健康志向で人気のある、くるみと塩麴の組み合わせが絶妙な商品です。	

21907	国産 カマスフィーレ 1kg 30/50g	
ケース入数/保存方法	1kg×10P	冷凍
原材料	カマス(富山県 氷見漁港)	
用途	素材	
ポイント	富山県氷見産の原料を使用しており、ワンフローズンで加工している為、鮮度抜群です。	



細巻タイプ◎

25439	柿バター 2本入	
ケース入数/保存方法	2本 × 20P	冷凍
原材料	干柿、バター	
用途	前菜、八寸	
ポイント	干柿を筒状に型どり、中にバターを射込んだ商品です。お好みの大きさにカットしてご使用下さい。	

25440	さんま錦糸砵巻 2本入	
ケース入数/保存方法	2本 × 24P	冷凍
原材料	秋刀魚、大根、人参、生姜、食塩、醸造酢、大葉、菊花、鶏卵、他	
用途	酢の物	
ポイント	秋の旬の代名詞でもある秋刀魚を芯に、食感の良い野菜を砵巻きにしました。酢の物にご使用頂けます。	

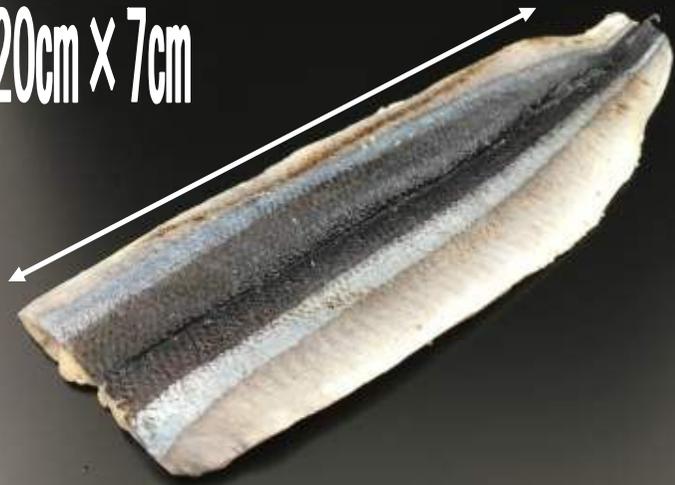


26717	京丹波産 大黒本しめじ 60本入	
ケース入数/保存方法	60本×10P	冷凍
原材料	本しめじ(京丹波産)	
用途	素材	
ポイント	安心、安全の京丹波ブランドの本しめじです。豊かな旨味、コリコリの食感が特徴の高い希少性のある商品です。	



25441	冷凍 松茸 刻み 500g	
ケース入数/保存方法	500g×20P	冷凍
原材料	松茸(中国産)	
用途	素材	
ポイント	旬の松茸を使い勝手の良いサイズで刻み加工をしました。香りが良く、様々な用途でご使用頂けます。	

約20cm × 7cm



25442	炙りメさんま(紀州梅酢仕込) 5尾	
ケース入数/保存方法	5尾 × 20P	冷凍
原材料	さんま(宮城県産)、梅酢調味液、砂糖、調味料、甘味料、ビタミンB1	
用途	お刺身、寿司ネタ、酢の物	
ポイント	紀州産の梅で作った梅酢調味液を使用したメさんまです。ほのかに梅が香り、梅酢の酸味を抑えた優しい味付けになってます。また皮を炙っておりますので香ばしく仕上がっております。	

34915	マグロスライス(キハダマグロ) 10g/20枚	
ケース入数/保存方法	20枚 × 20P	冷凍
原材料	キハダマグロ、ニガウリ汁(全果)、茶、塩/トレハロース、ワラ灰抽出物	
用途	寿司種	
ポイント	マグロをスライスし、こだわりの調味液に漬け込み加工しました。色変わり、ドリップのしにくい商品となっております。(従来品は品質維持可能な超低温冷凍庫での保管が条件でしたが、-18℃以下の保管で対応出来ます。)	



25443	秋色しぼり 40入	
ケース入数/保存方法	40ヶ×24P	冷凍
原材料	百合根、生餡、さつまいも餡、パプリカ色素	
用途	八寸	
ポイント	百合根の裏ごしに、さつまいも餡、生餡を使用した秋らしい色彩の百合根しぼりです。甘過ぎない上品な味付けとなっております。	



25444	雑穀おはぎ 20g /20入	
ケース入数/保存方法	20ヶ×18P	冷凍
原材料	粒あん、もち米、くるみ、十二穀、砂糖、水飴 他	
用途	甘味	
ポイント	九州産のもち米と国産雑穀12種を使用したおはぎです。粒あんにくるみを混ぜ込む事により、くるみの風味と食感を引出しています。	



32051	国産ひたし豆 500g	
ケース入数/保存方法	500g × 20P	常温
原材料	青大豆、ブドウ糖果糖液糖、食塩、調味料(アミノ酸など)	
用途	惣菜、小鉢、和え物、サラダ	
ポイント	日本国内で契約栽培された国産青大豆を使用しており、青大豆の風味、食感を残し高温高圧釜で仕上げました。様々な用途でご使用頂けます。	



21931	かぼちゃペースト 雪化粧 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 12P	冷凍
原材料	北海道(上川管内)	
用途	素材	
ポイント	北海道産の雪化粧かぼちゃを100%使用したペーストです。通常のかぼちゃペーストよりも糖度が高く、甘味・スープ等にご使用頂けます。	



25445	焼き栗 1kg 約50入	
ケース入数/保存方法	1kg × 10P	冷凍
原材料	栗(中国産)	
用途	八寸、デザート	
ポイント	厳選した生栗を高温高圧の釜で仕上げる事で、ホクホクとした食感を出しています。解凍後はそのまま召し上がって頂けます。	

25446	うにといかの新丈	
ケース入数/保存方法	30枚	冷凍
原材料	魚肉すり身(たら)、いか、豆腐、卵白、ねり雲丹、けしの実 他	
用途	前菜、八寸	
ポイント	ねり雲丹、すり身、豆腐などをベースとした新丈に刻んだイカを入れて食感にアクセントを付けました。	



25368	富有柿のなます 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 12P	冷凍
原材料	大根、柿、人参、醸造酢、金胡麻、かつお節調味料 他	
用途	小鉢	
ポイント	富有柿をたっぷり加えた、後味のさっぱりとしたなますです。	



25447	柿流し	
ケース入数/保存方法	12枚	冷蔵
原材料	柿ペースト、グラニュー糖、澱粉、食塩、ゲル化剤、着色料	
用途	前菜、八寸	
ポイント	秋の旬の代名詞でもある柿ベースの流し物です。前菜、八寸にご使用下さい。	



25157	薩摩芋挟み揚げ 500g 20入	
ケース入数/保存方法	20入 × 20P	冷凍
原材料	さつまいも(ベトナム)、すりみ(ベトナム)、玉ねぎ(ベトナム)、黒ごま、砂糖、胡椒、食塩、他	
用途	揚げ物	
ポイント	秋の素材を代表するさつまいもを使用した変わり揚げの商材です。素揚げすると、香ばしいさつまいもの香りが際立ちます。また天ぷらにすると、ホクホクしたさつまいもの食感が特徴の変わり揚げになります。	



25449	いか柚子麴漬 500g	
ケース入数/保存方法	500g × 10P	冷凍
原材料	するめいか(国内産・韓国産)、醤油、麴風味調味料、砂糖、発酵調味料、柚子、他	
用途	小鉢	
ポイント	良質なイカのスライスを醤油麴風味の調味液に漬け込んだ商品です。柚子の香りがアクセントとなった商品です。	



25448	鱗付赤甘鯛フィレ 60/80g 5枚	
ケース入数/保存方法	5枚(320g) × 12P	冷凍
原材料	赤甘鯛(ベトナム)	
用途	素材	
ポイント	良質な赤甘鯛を鱗付きのフィレ加工にしました。揚げ物、焼き物など様々な用途にて使用して頂けます。	

38193	栗ときのこの白和え 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 12P	冷凍
原材料	豆腐、ほうれん草、栗、さつまいも、しめじ、舞茸、人参 他	
用途	小鉢	
ポイント	秋が旬の食材をふんだんに使用した色鮮やかな白和えです。	



25450	紫芋アイス EX 2ℓ	
ケース入数/保存方法	2ℓ×4本	冷凍
原材料	乳製品、紫芋ソース、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、水あめ、他	
用途	デザート	
ポイント	九州産紫芋の甘みと素材感が楽しめる鮮やかな色合いのマーブルアイスです。	

● ハロウィン デザートメニュー

JACK-O-LANTERN
Trick or Treat!

アイスにジャック・オ・ランタンの顔を描いて♪
パープル ジャック オ ランタン

- ・チョコクッキー . . . 30g
- ・かぼちゃ餡 . . . 60g
- ・森永デザートホイップ3 . . . 15g
- ・2L EX 紫いも . . . 1d(#14)
- ・チョコ飾り(ウィッチハット) . . . 1個
- ・チョコ飾り(目、鼻、口) . . . 適量

チョコペンで、プラ版等に顔パーツや蜘蛛の巣を描いてオリジナルパーツを作って♪

おはけのクリームがとろーり♪
Halloweenプレート

- ・シフォンケーキ . . . 50g
- ・森永シャンティホイップ2.0 . . . 20g
- ・森永デザートソースチョコレート . . . 1g
- ・かぼちゃペースト※ . . . 45g
- ・かぼちゃの種 . . . 3個
- ・2L EX 紫いも . . . 1d(#14)
- ・チョコ飾り(こもり) . . . 2個
- ・森永デザートソースフランボワーズ . . . 10g
- ・ボンティエ冷凍フルーツメランジエ・ド・フルーツ . . . 12g

Boo!

※かぼちゃペースト(出来上がり量100g)

- ・かぼちゃ餡 . . . 80g
- ・森永シャンティホイップ2.0 . . . 20g

【作り方】

- ① ボールにかぼちゃ餡とシャンティホイップを入れ混ぜ合わせる。
- ② モンブランの口金で絞る。

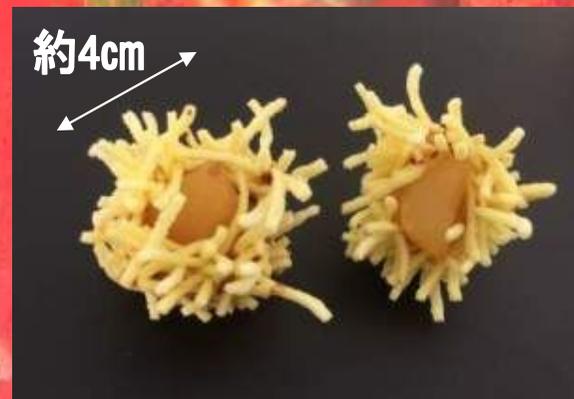
シャンティホイップとデザートソースチョコレートで作ったおはけ



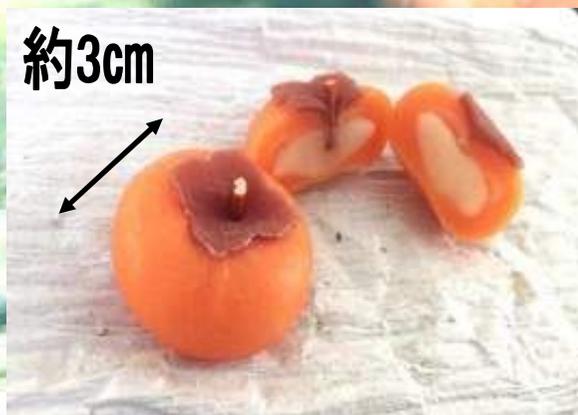
松茸天婦羅用 220g



きのこミックス水煮 1kg



姫栗揚げ 24入



まるごと柿餅 15入



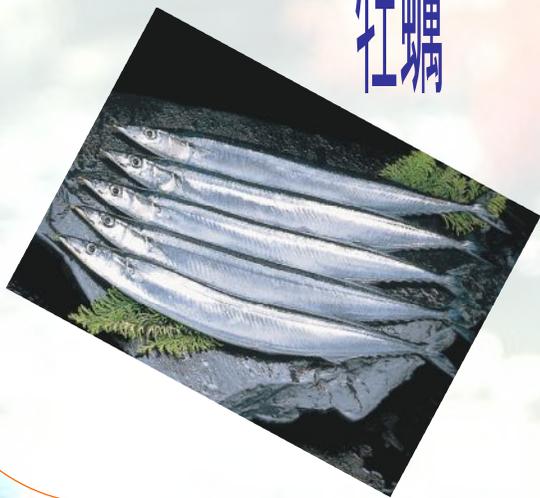
ミニさんま八幡 50入



秋華新丈

季節の食材

鱈、甘鯛、鰯、
秋刀魚、カンパチ、
牡蠣



林檎、すだち、栗、
柿、いちじく

青唐辛子、なめこ、
エリンギ、むかご、
松茸、椎茸、
かぼちゃ、さといも

