



約1kg/2尾

01087	活メトラふぐ身欠 2尾入	
ケース入数/保存方法	2尾入 × 12P	冷凍
原材料	トラふぐ(中国)	
用途	素材、鍋	
ポイント	国内加工、中国養殖で鮮度の良いトラふぐを身欠にしました。 身の部分は鍋・唐揚げなどにご使用出来ます。 又ふぐ皮も付いております。	



調理例

25451	鯨ハギ肉 100g	
ケース入数/保存方法	100g × 30P	冷凍
原材料	イワシ鯨(北西太平洋産)、食塩	
用途	素材、鍋、造り①にて使用	
ポイント	イワシ鯨を国内で丁寧な下処理をし加工しました。背中の本皮をはいだ部分で柔らかい食感で口当たりの良い商品です。幅広い用途にご使用頂けます。	



25377	寒さわら炙り 2本入	
ケース入数/保存方法	2本入 × 25P	冷凍
原材料	さわら(韓国産、国内加工)、醸造酢、砂糖、食塩 他	
用途	造り、酢の物②にて使用	
ポイント	韓国産の鮮度の良い鯖を炙りにしました。山口県下関市で加工しており、解凍してそのままお使い頂けます。	



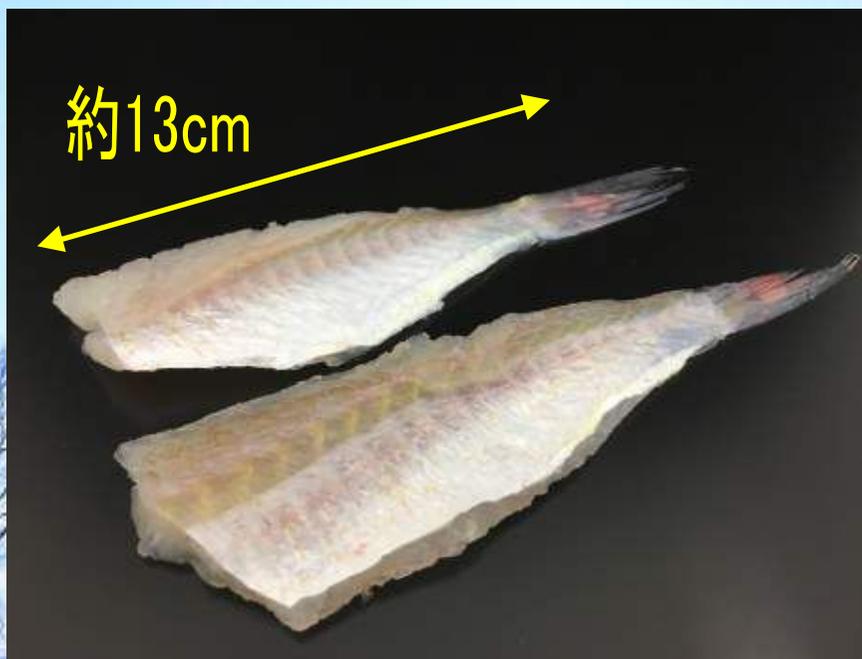
22815	甘鯛フィレ 120/150	2kg
ケース入数/保存方法	2kg × 5B	冷凍
原材料	甘鯛(ベトナム)	
用途	焼物、蒸し物③にて使用	
ポイント	ベトナム産の鮮度の良い甘鯛を、無漂白・ワンフローズンにて加工した商品です。焼物等様々な用途でお使い頂けます。	



25452	本唐墨印籠焼	
ケース入数/保存方法	30本	冷凍
原材料	いか、本唐墨(ぼら卵・食塩)、清酒、合わせ味噌、食塩、調味料(アミノ酸等)など	
用途	前菜、八寸④にて使用	
ポイント	清酒、合わせ味噌などで下味をつけた上質ないかの切り身に本唐墨を射込み、焼き目をつけました。前菜、八寸にてご使用頂けます。	



25453	かぶら骨 白 300g	
ケース入数/保存方法	300g × 12P	冷凍
原材料	ナガス鯨(アイスランド産)	
用途	あしらひ	
ポイント	くじらの鼻筋の希少部位である、かぶら骨を食べやすく薄くスライスしてあります。刺身のつまや、トッピングとしてご使用いただけます。	



12114	イトヨリ尾付きフィレ 35枚入/500g
ケース入数/保存方法	(35枚/500g) × 10B 冷凍
原材料	イトヨリ(タイ・ベトナム)
用途	揚げ物⑤にて使用
ポイント	タイ・ベトナムで漁獲される鮮度抜群のイトヨリを、ワンデーキャッチ・ワンフローズンで尻尾付の状態 でフィレ加工致しました。



25454	海鮮串揚げセット 10本入 190g
ケース入数/保存方法	190g(5種 × 各2本) × 12P 冷凍
原材料	いか、アジ、エビ、れんこん、しそ、たまねぎ、梅肉、衣(パン粉・小麦粉・でん粉・食塩)青のり、他。
用途	揚げ物
ポイント	①すり身れんこん ②いか磯部 ③えび ④あじ ⑤梅しそいわし 海鮮串揚げをお手軽にご利用出来るように5種セットに しました。凍ったまま180℃の油で3～4分揚げて下さい。



調理例

25455	大七のとろける酒粕 300g	
ケース入数/保存方法	300g × 10P	冷蔵
原材料	米(国産)・米麴(国産米)・酒精	
用途	素材	
ポイント	風味豊かで美味しさに定評のある「生もと造り」の酒粕を特性の石臼でまったりとすりつぶし、芳醇でクリーミーなペーストに仕上げました。お米が持つ本来の甘さが口中に広がり、クリームのような滑らか舌触りで、非常に溶けやすくなっています。	

25456	フォアグラ茶碗蒸しの素 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 10P	冷凍
原材料	卵、フォアグラ、白だし、黒蜜、みりん、トレハロース、グリシン、調味料(ｱｼ/酸等)など	
用途	蒸し物⑥にて使用	
ポイント	フォアグラを20%使用した、高級茶碗蒸しの素です。	

約3cm

70~80入



調理例



約2.5cm

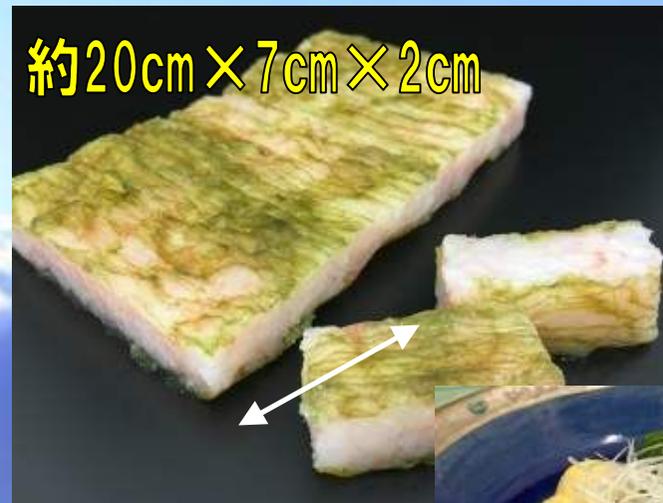


04585	みつせ鶏のふわふわだんご 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg×6P	冷凍
原材料	鶏肉(日本)、鶏皮(日本)、鶏脂、果糖ブドウ糖液糖、鶏ガラスープ、玉ねぎ(アメリカ) 他	
用途	素材⑦にて使用	
ポイント	みつせ鶏を使用し、ジューシーでふわふわとした食感のつみれだんごです。 揚げ物、煮込み料理、お鍋などにお使い頂けます。	

25457	たこ団子 中 (13.5g/粒) 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg×10P	冷凍
原材料	魚肉すり身、たこ(北海道産)、いか、食塩、他	
用途	鍋、椀種、揚げ物⑧にて使用	
ポイント	たこ、いかをふんだんに使用し食感の良いつみれに仕上げました。 これからの鍋シーズンに最適な商品です。	



約20cm×11cm×1.8cm

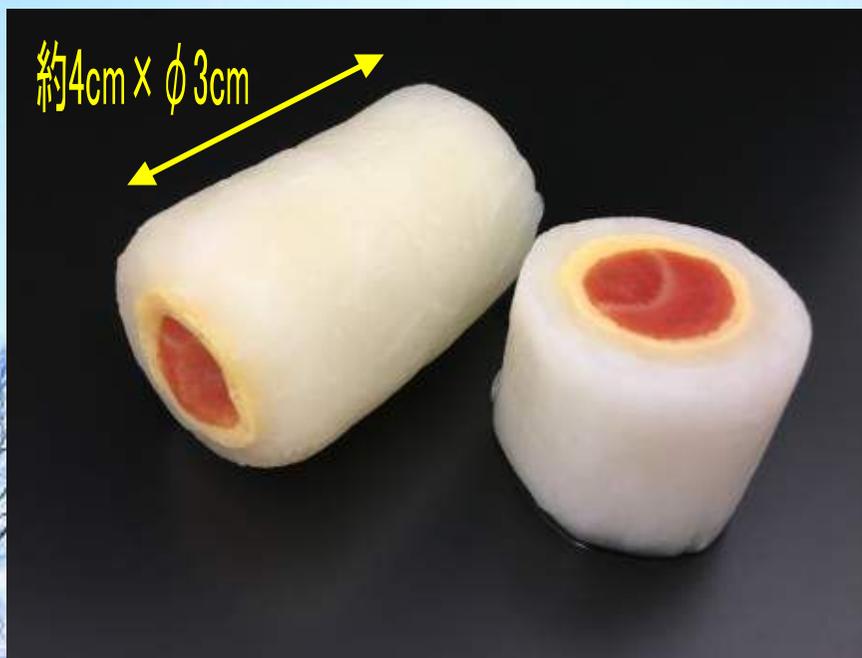


約20cm×7cm×2cm

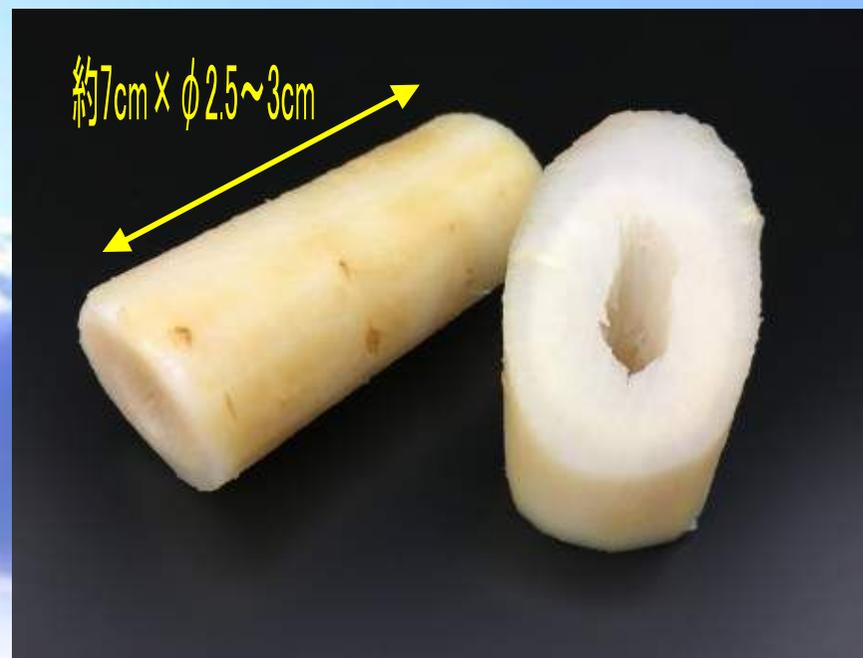


25380	金時人参カステラ	
ケース入数/保存方法	16枚	冷凍
原材料	金時人参(中国)、鶏卵、小麦、さとうきび、バター加工品 他	
用途	前菜、揚げ物、デザート	
ポイント	繊維もそのままペースト状にした金時人参を卵とホイップクリームを加えて蒸し焼きにしました。前菜から揚げ物、デザートなど幅広くお使い頂けます。	

20291	甘海老昆布×刺身用	
ケース入数/保存方法	24枚	冷凍
原材料	甘エビ(カナダ)、昆布(北海道県)	
用途	前菜、造り、酢の物⑨にて使用	
ポイント	甘海老を使用した昆布×です。お造りや寿司ネタとしてカットしやすいように加工しています。	



25458	日の出きぬた 20入	
ケース入数/保存方法	20本×12P	冷凍
原材料	金時人参、大根、錦糸玉子、醸造酢、砂糖 他	
用途	前菜、酢の物、八寸⑩にて使用	
ポイント	金時人参を筒状に射抜き、錦糸玉子と大根で巻き上げました。日向夏の果汁を使用し、さっぱりとした甘酢仕立てにしています。	



31075	筒ごぼう水煮 20本入	
ケース入数/保存方法	20本×10P	冷蔵
原材料	ごぼう(国産)、酸化防止剤(ビタミンC)、クエン酸	
用途	原料⑪にて使用	
ポイント	国産の牛蒡を丁寧に手作業で射抜きをしています。そのまま煮炊きものや、牛肉などを射込んでご使用下さい。	



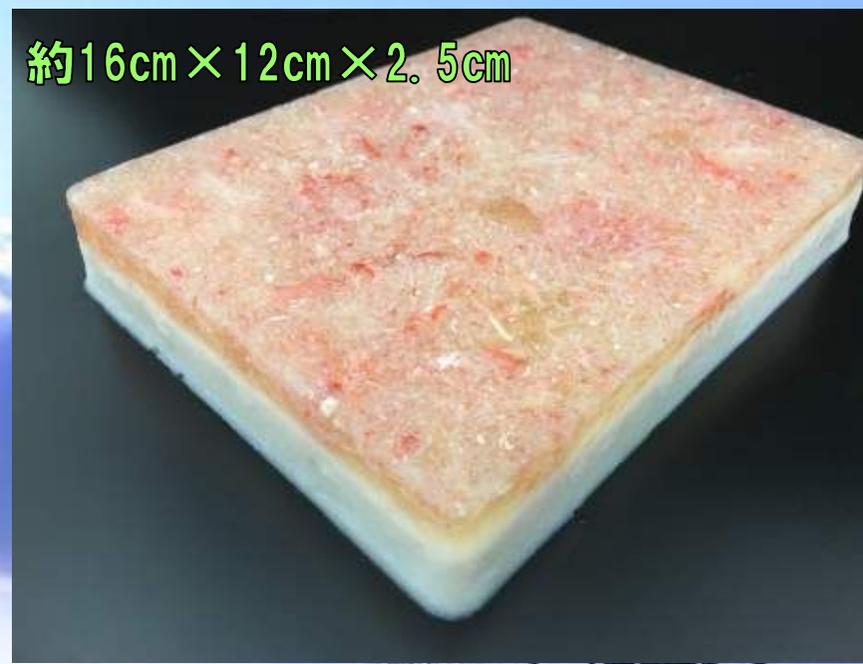
25459	赤こんにゃく牛蒡射込み 50入	
ケース入数/保存方法	50ケ×10P	冷凍
原材料	こんにゃく、ごぼう、醤油、砂糖、唐辛子等	
用途	前菜、八寸⑫にて使用	
ポイント	滋賀県の近江こんにゃくに牛蒡を射込んで味付けしています。 精進料理やおせち料理等幅広くご使用頂けます。	



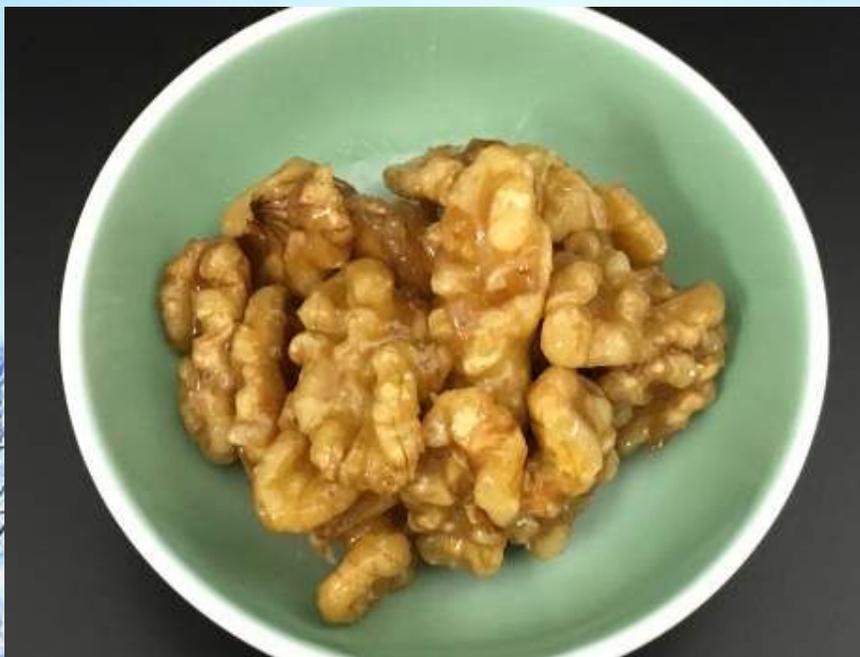
31603	ゆずしぼり 32入	
ケース入数/保存方法	32ケ×16P	冷凍
原材料	白餡、砂糖、柚子皮、落花生、着色料(黄4)	
用途	前菜、八寸⑬にて使用	
ポイント	上品な口当たりと、ほんのりと柚子の風味を利かせた手作り感のある商品です。 落花生でアクセントを付けました。	



25460	北海道産鶏鴨クレープ	
ケース入数/保存方法	1本×20P	冷凍
原材料	鶏肉(北海道産)、鴨(ハンガリー)、クレープ、長葱、食塩など	
用途	前菜、八寸、オードブル⑭にて使用	
ポイント	調味液に漬け込みをした鴨胸肉を北海道産鶏胸肉とクレープで包みこんだ商品です。自然解凍後、お好みの大きさにカットしてご使用下さい。	



25461	かにの海老芋流し 約480g	
ケース入数/保存方法	約480g×18枚	冷凍
原材料	海老芋ペースト、紅ずわい蟹フレーク、くわい水煮、合成清酒、白醤油風味液、ホイップクリーム、牛由来ゼラチン、他	
用途	先付、八寸⑮にて使用	
ポイント	紅ずわいと海老芋をふんだんに使用した生地に慈姑をカットし混ぜることで、絶妙な食感となっております。	



31520	メイプルくるみ 500g	
ケース入数/保存方法	500g × 10P	冷凍
原材料	くるみ、メイプルシロップ、砂糖、還元水飴、醤油、食塩、寒天、カラメル色素、香料	
用途	前菜⑯にて使用	
ポイント	カナダ産メイプルシロップを使用し、甘露煮や飴炊きのようにべとつかないさっぱりとした甘さに仕上げています。	



25462	まぐろ昆布 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 16P	冷凍
原材料	鮪、醤油、砂糖、昆布佃煮(昆布・醤油・砂糖)、胡麻、醸造酢、生姜、寒天、他	
用途	惣菜⑰にて使用	
ポイント	まぐろの角切り、刻み昆布の佃煮を三温糖を使用して優しい口当たりの甘さに仕上げました。	



21914	国産)真いかうに和え 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 12P	冷凍
原材料	いか、酒粕、雲丹、砂糖、食塩、米発酵調味料、ソルビット、調味料、(アミノ酸等)、他	
用途	前菜、小鉢⑩にて使用	
ポイント	国産のいかを酒粕などを使用した調味液に漬け込み、雲丹と和えた商品です。	



25463	大根とサーモンの紅白和え 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 12P	冷凍
原材料	大根、サーモントラウト、玉葱、パプリカ、醸造酢、砂糖、食用調合油、人参、セロリ、他	
用途	小鉢⑨にて使用	
ポイント	色鮮やかな、さっぱりとした酢の効いた和え物です。サーモンをふんだんに使用し、高級感のある商品となりました。	



31557	数の子松前 (1kg × 2P)	
ケース入数/保存方法	(1kg × 2P) × 6B	冷凍
原材料	にんじん(国産)、砂糖、異性化液糖、昆布、数の子、するめなど	
用途	小鉢 ^㉔ にて使用	
ポイント	国産の昆布とするめの旨味を引き出し、人参で彩りを加えたしょうゆの風味が豊かな松前漬に、数の子をたっぷり使用した北海の珍味です。	



25085	かりっとわかさぎ 500g	
ケース入数/保存方法	500g × 12B	冷凍
原材料	わかさぎ(秋田県八郎湯産)、砂糖、醤油、水飴、味噌、本みりん等	
用途	前菜、あしらい ^㉔ にて使用	
ポイント	10-11月に秋田県で漁獲される新鮮な公魚を独自の製法で唐揚げにし、味噌だれで味付けしました。	



調理例

25464	赤だしみそ漬け 250g
ケース入数/保存方法	250g × 20P 常温
原材料	干し大根、糖類、豆みそ、米みそ、しょうゆ、食塩、香辛料、米ぬか、調味料、他
用途	香物 あしらひ ㊂ にて使用
ポイント	国内産の上質な干し大根をじっくりとぬか床熟成させ、愛知県の三河地方で有名なまるや八丁味噌の赤だしみそを使用して仕上げた味わい深い逸品です。



25465	ショコラパウンドナッツ 330g
ケース入数/保存方法	330g × 25本 冷凍
原材料	チョコレート、凍結全卵、砂糖、小麦粉、ホイップ、ココアパウダー、クルミ、チョコチップ、アーモンドスライス、安定剤
用途	デザート、バイキング
ポイント	しっとりした食感と上質な甘さにナッツを加える事で、風味と口当たりにアクセントを付けています。ロングタイプなので、お好みのサイズにカットして下さい。



調理例



25466	直七果汁(果汁100%) 1kg
ケース入数/保存方法	1kg×12本 冷凍
原材料	田熊スダチ(直七)
用途	素材
ポイント	魚介類のくさみを消し、味を引き立てます。ドレッシングやソースとして様々な料理にお使いいただけます。水やお湯で割ってドリンクに、レモン汁やお酢の代わりに、自然解凍してお使いください。

25467	野菜村ドレッシング 三ヶ日みかん 1ℓ
ケース入数/保存方法	1ℓ×6本 常温
原材料	食用植物油、砂糖、醸造酢、温州みかん(三ヶ日産)、食塩、はちみつ等
用途	サラダ
ポイント	温暖な気候と豊かな土壌に恵まれた奥浜名湖にて古くから育まれてきた三ヶ日みかんです。その代表品種「青島」を使用した、サラダをスイーツ感覚でお召し上がり頂けるドレッシングとなっております。



国産おろしかぶら



金柑甘露煮 丸M
約60入



真鱈白子



アンコウフツ切り



約5cm
市田柿



ほたて新女



完熟柚子胡椒



黄味寄せ新女黒豆 塩麴入



花餅 雪だるま



※一押し食材を一部使用しています(使用食材はカタログ内の用途欄に番号にて記入しております。)

冬の食材

- 蜜柑
- 柚子
- 林檎



- 水菜
- 牛蒡
- 春菊
- 白菜



- 平目
- 鮪
- 鯖
- 鱈



- 牡蠣
- 赤貝



正月商品のご案内

皮むき数の子	青梅甘露煮
乾燥 棒鱈 戻し棒鱈	赤梅甘露煮
棒鱈甘露煮	栗きんとん
百合根甘露煮	お多福豆
生 田作り	乾燥 丹波大黒
田作煮	ぶどう豆
つく羽根	くわい松笠
丁呂木	くわい六方
網笠柚子	葉付金柑
鮭昆布巻	てまり麩
鰯昆布巻	錦てまり麩
絵馬かまぼこ	栗甘露煮
羽子板かまぼこ	ブランデー焼栗
小袖かまぼこ(紅白)	本からすみ
たたき牛蒡	人造からすみ
市松かぶら	錦糸巻
菊かぶら	龍皮巻
伊達巻	鮭小川巻
穴子八幡巻	なます
うなぎ八幡巻	煮なまこ
くるみ甘露	花餅 紅梅 白梅
干支さつまいも	子持昆布カット
絵馬大根	味付いくら
子持鮎 各種	焼帆立

その他の正月食材、おせち食材各種取り扱いしております。皆様方のご注文を心よりお待ちしております。