

約L24cm

17203	あいなめ骨切フィーレ 150/200	
ケース入数/保存方法	約10kg (不定貫)	冷凍
原材料	あいなめ(北海道産)	
用途	素材	
ポイント	北海道産のあいなめを手切りしております。 天ぷら、蒸し物と幅広い用途でご使用頂けます。	



約L10cm

25468	金目鯛フィレ炙り(生食用)	
ケース入数/保存方法	10枚×32P	冷凍
原材料	キンメダイ(宮城県)、食塩、ビタミンC	
用途	刺身用、サラダ等	
ポイント	良質な金目鯛をフィーレに加工し、皮目を炙りました。 パックのまま流水解凍後、刺身やカルパッチョなど 様々な用途でご使用頂けます。 再度炙る事によって美味しく頂けます。	

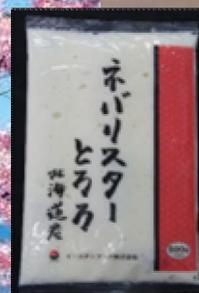
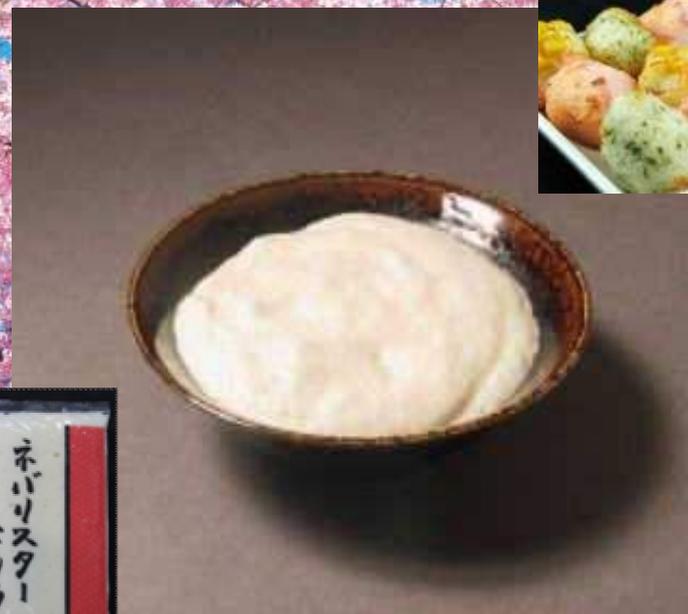


21284	お刺身生しらす 200g	
ケース入数/保存方法	200g × 20P	冷凍
原材料	いわしの稚魚(瀬戸内海)	
用途	刺身、素材	
ポイント	とれたての瀬戸内海産生しらすを急速冷凍しています。 漁から加工まで一貫して行っているので新鮮さが美味しさの秘訣です。	

25471	桜海老(華さくら) 500g × 2	
ケース入数/保存方法	(500g × 2) × 12B	冷凍
原材料	桜海老(台湾産)	
用途	素材	
ポイント	台湾産の天然桜エビを漁獲後→選別→洗いなどの処理をしております。 500gを4分割のシートに分けていますので、ロスなくご使用頂けます。	



25469	冷凍 カットケール 500g	
ケース入数/保存方法	500g × 10P	冷凍
原材料	ケール(宮崎県産)	
用途	素材	
ポイント	β-カロテン・ルテイン・ビタミンC・食物繊維などの栄養素を豊富に含む食材です。冬ケールを使用している為、クセが無く食べやすい商品です。	



25470	冷凍ネバリストーとろろ 500g	
ケース入数/保存方法	500g × 10P	冷凍
原材料	北海道産ネバリストー 100%	
用途	素材	
ポイント	北海道産のネバリストーを100%使用し、新鮮なまま速やかに加工し急速冷凍しています。添加物を一切使用しておらず、北海道産長芋の白くなめらかな味わいの良い商品です。	



25472	冷凍 白魚 IQF 8/10 500g	
ケース入数/保存方法	500g × 20P	冷凍
原材料	白魚(中国)	
用途	素材	
ポイント	丁寧の下処理をし、IQF凍結をしていますので掃除などの手間が省け、使い勝手の良い商品です。	

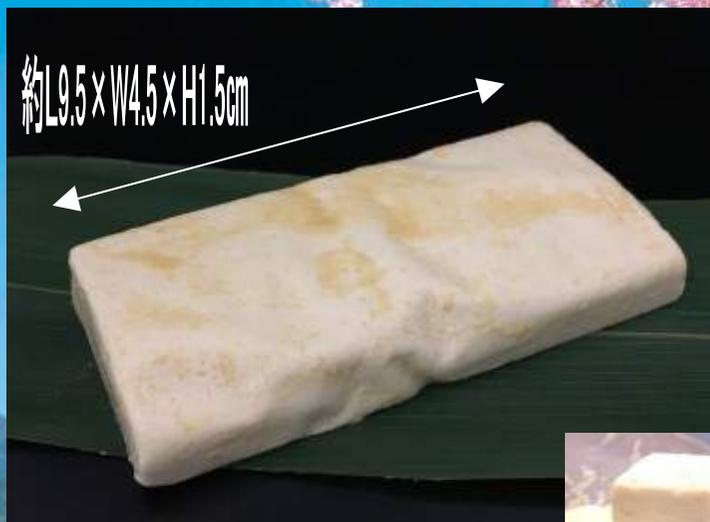
25473	生食可ポイルあさり 300/500 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 10P	冷凍
原材料	あさり(中国産)、あさり出汁	
用途	素材	
ポイント	特殊スチーム機でポイルし、あさりの旨みが詰まった煮汁でグレース(氷膜)をかけてとじこめました。加熱調理時に冷凍のまま使用すれば、あさりのダシが料理にプラスされます。	



24895	あさり菜の花わさび 500g	
ケース入数/保存方法	500g × 18P	冷凍
原材料	あさり、菜の花、数の子、わさび茎、食塩、米発酵調味料、醤油、他	
用途	小鉢	
ポイント	あさりと菜の花にバラ子を和え、味付のアクセントにわさび茎を使用しています。	



25474	竹の子木の芽和え 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 14P	冷凍
原材料	筍、白味噌、卵黄、ほうれん草、酒、みりん、砂糖、山椒、かつお節エキス、他	
用途	小鉢	
ポイント	旬の竹の子に出汁、白味噌を加えて木の芽和えに仕上げました。解凍してそのままご使用頂けます。	



25475	クリームチーズ味噌漬 6枚入	
ケース入数/保存方法	6枚 × 12P	冷凍
原材料	クリームチーズ、出し味噌(大豆・米・食塩・その他)、合成清酒、砂糖、他	
用途	前菜、あしらい	
ポイント	滑らかで濃厚なクリームチーズをガーゼに包み合わせ味噌に3日間漬け込みました。	

25476	鯛錦糸巻 2本入	
ケース入数/保存方法	2本入 × 24P	冷凍
原材料	キダイ(レコタイ)、わらび、生姜、人参、大葉、大根、錦糸シート、異性化液糖、食塩、醤油	
用途	前菜、酢の物	
ポイント	タイ・わらびを具材にした春らしい商品です。酢のあたりがやわらかく、食べやすい味付けとなっています。また、従来の錦糸巻と比べ、細巻で使いやすく仕上げました。	

約L24.5×W5.5×L2.3cm



25477	筍ふくさ	
ケース入数/保存方法	32枚	冷凍
原材料	魚肉(いとより)、大豆油、筍、卵、桜海老、青さのり 他	
用途	八寸	
ポイント	筍、桜エビを使用した色鮮やかなふくさ焼きです。筍の食感と伊勢湾産の青さのりが香りのアクセントとなった商品です。	

約L16.5×W2.5×2.8cm

弊社オリジナル



25478	空豆新丈	
ケース入数/保存方法	20枚	冷凍
原材料	魚肉(いとより・スケソウダラ)、空豆、山芋、筍、油脂加工品	
用途	前菜、椀物	
ポイント	山芋をふんだんに使用し、ふんわりとした食感の生地には筍と空豆を具材として使用した弊社オリジナルの新丈です。	

約L6×W3×H3cm



約φ4×H3.5cm

弊社オリジナル



25479	黒メヌケ菜種焼(カラスミ風味) 10入	
ケース入数/保存方法	10入×30P	冷凍
原材料	黒メヌケ、魚肉、菜の花、竹の子、唐千寿、塩、砂糖、胡麻油、他	
用途	焼物、蒸物	
ポイント	良質で味の良い黒メヌケに葉の花、竹の子を加え唐千寿をまぶした商品です。全体的に薄味に仕上げているので、焼き物、蒸物と幅広くご使用頂けます。	

25289	うぐいす万頭 35g/12入	
ケース入数/保存方法	12入×30P	冷凍
原材料	鶏肉(ブラジル)、ポテトフレク(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。	



約φ4cm×H1cm



25401	ほたるいか醤油漬 1kg(約130入)	
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。	

25480	筍と落味噌の味覚揚げ 32入	
ケース入数/保存方法	32入×16P	冷凍
原材料	筍、落味噌、白味噌、コーンスターチ、小麦粉	
用途	揚物	
ポイント	筍に落味噌のほのかな苦味を加え春の味覚を感じる事の出来る商品です。	



32204	蓮根と粗挽つくね白湯煮込み 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 15P	冷凍
原材料	鶏肉、蓮根、パプリカ、長葱、枝豆、生姜、胡麻油、白湯、ニンニク、他	
用途	惣菜、バイキング	
ポイント	食感の良い蓮根と荒挽きつくねを中華風に白湯で煮込みました。パプリカ、枝豆を入れ、色目が鮮やかな商品です。	



25481	タイ風チキンの煮込み 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 15P	冷凍
原材料	鶏肉、人参、玉葱、ピーマン、ニンニク、生姜、トマト、ココナッツミルク、他	
用途	惣菜、バイキング	
ポイント	本格的なタイ風のチキン煮込みです。女性をターゲットとしたメニューや、インバウンド向けに対応したメニューにもお使い頂けます。	



25482	桃のチーズ寄せ	
ケース入数/保存方法	30枚	冷凍
原材料	ナチュラルチーズ、ホイップ、桃、ゼラチン、レモン果汁、他	
用途	前菜、甘味	
ポイント	桃の果肉をふんだんに使用し、チーズに混ぜ込んだ口当たりの良い商品です。アクセントにレモン果汁を使用し爽やかに仕上げました。	



25483	ホワイトイチゴ餅 600g(約50個)	
ケース入数/保存方法	600g×20P	冷凍
原材料	ホワイトチョコレート、イチゴエード、加工澱粉、甘藷澱粉、コーティングシュガー	
用途	甘味、デザート	
ポイント	ホワイトチョコをベースにイチゴ果汁を練り込んだ風味豊かな生チョコ風の甘味です。	



25484	ラズベリーバニラ	
ケース入数/保存方法	20本(340g)	冷凍
原材料	白スポンジ、バニラムース、フランボワーズ、クッキークラッチ、グラサージュ赤、他	
用途	甘味、デザート	
ポイント	バニラムースにフランボワーズとクッキークラッチを混ぜ込み、表面に赤チョコレートをコーティング。口の中にラズベリーの風味が広がる上品な味に仕上げました。 サイズ/ L32.5×W7.5×H2.5cm	



25485	ドライフルーツドショコラ	
ケース入数/保存方法	20本(420g)	冷凍
原材料	チョコスポンジ、生クリーム、グラニュー糖、ブランデー、ミックスフルーツ、他	
用途	甘味、デザート	
ポイント	ババロアに相性のよいドライフルーツを混ぜ込みチョコスポンジでサンドした口当たりの良い商品です。 サイズ/ 約33×8×3cm	

< 人気定番商品 >

