

イタリア ロンバルディア州産



約10kg



※商品はこのような
チーズの固まりです。

《ベラ・ロディ ラスパドゥーラ ミニ》

CD-16285

【規格】約10kg/CS

【使用材料】生乳、食塩

【セールスポイント】

約5ヵ月熟成の若く柔らかいハードタイプのチーズの表面部分を、薄い刃で削り、ご賞味いただくものです。
特別な薄くしなやかな刃で削られたチーズは、柔らかく軽い食感です。
削ったチーズ一枚一枚の間に空気が入り、ふわっとするので、少量でもかなりのボリューム感が出ます。(目安：約10～20g/1人前)

約10kg 約φ38.5×H8cm



「ベラ・ロディ ラスパドゥーラ」ってどんなチーズ？

「ベラ・ロディ」は、イタリア北部のロンバルディア州ロディの町に伝わる伝統的なチーズです。

「ラスパドゥーラ」とは、ロディの町に伝わる「ベラ・ロディ」の特別な食べ方のことで、特殊なナイフで表面をふわふわに削り、料理にトッピングしたりして食します。

お肉・サラダ・パスタ・リゾット・チーズケーキ等のドルチェのトッピングにご使用下さい。又、意外な料理にも良く合います。

柔らかく薄い花卉の様なチーズのとろける口どけがたまりません。

<イメージ画像>

アンティパスト



生ハム



削る様子をお客様に見せるのも
料理とライブ感の演出に◎

パスタ



リゾット



お茶漬け



<イメージ画像>

※専用ナイフ・専用台はこちら

| 商品CD | 商品名 |
|-------|---------------------------|
| 16287 | *ベラ・ロディ ラスパドゥーラ専用カットナイフ |
| 16394 | *ベラ・ロディ ラスパドゥーラ専用台 スタンダード |

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





<調理例>のどぐろのフライ



のどぐろ



<調理例>のどぐろ塩焼きのにぎり寿司
(十分に加熱調理して下さい。)



<調理例>のどぐろの南蛮漬

締めはお出汁をかけて
だし茶漬けが◎



<調理例>焼のどぐろの丼

《 のどぐろ天麩羅用尾付開き(2S) 12尾 》

CD-27308

【規格】 12尾×35P

【使用材料】 のどぐろ(韓国産)

【セールスポイント】

小さめサイズのものを選び、開き加工を施しました。
パックのまま流水で解凍し、天ぷら・フライ・塩焼き・ソテ-などに
ご使用頂けます。

※骨取り処理しておりますが、小骨が残っている場合があります。
ご了承下さい。

冷凍 素材

のどぐろ(品種名:赤むつ)

脂がととも多いため身の甘味が強く、熱を通しても硬くならないという特徴があり、
「白身のトロ」とも呼ばれる高級魚です。

深海性の為に養殖されておらず、漁獲量も少ない希少性のある魚です。

一年を通して脂のりがあまり変わらないため、旬はとくにありません。
そのため、一年中いつ食べても同じように美味しく召し上がれます。



約17g/尾



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





<調理例> 鰯のお造り



<調理例> 鰯大根

《 超冷燻ブリ皮無ロイン 約600g 》

CD-24962

【規格】 5kg×2合

【使用材料】 鰯(養殖：愛媛県産)

【セールスポイント】

独自の技術「超冷燻」によって、魚本来の旨みが堪能できます。
脂乗りが良く、上品な脂がお口の中で広がり、とろけるような口当たりです。

冷凍

素材

《 天然ブリフィレ 国内産 》

CD-37221

【規格】 10kg/GS

【使用材料】 鰯(天然：国産)

【セールスポイント】

鮮度抜群・ワンフリーズで、身の張りがあります。
焼物・蒸し物・煮物にと、冬に大人気な商品です。

冷凍

素材

約5～8枚/GS

※天然物の為、水揚げ状況等に応じて、国内の産地・サイズ規格等が
変わることがあります。ご了承下さい。

「超冷燻」とは

「超冷燻」という加工技術は、魚の毛細血管まで
完全に血液を除去する特許製法です。

魚の血生臭さが無くなり、真っ白な美しさと
旬の魚の旨味を、堪能することができます。



<調理例> 鰯のしゃぶしゃぶ (完熟柚子胡椒添え)



<調理例> 鰯のガーリックソテー



<調理例> ぶりかまの塩焼き



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《青ゆず胡椒みそ 170g》

【規格】170g×25P

【使用材料】米味噌、砂糖、柚子胡椒、柚子果汁 他

【セールスポイント】

福岡県産米味噌と、九州産柚子胡椒を合わせた、万能調味料です。刺身・炊き肉・焼鳥・焼き魚・焼き野菜・揚げ物・炒め物・おでん等、幅広くの料理にお使い下さい。

CD-27307

常温 調味料

青柚子の爽やかな風味
辛子酢味噌の代替に◎



＜使用例＞鯛と帆立の青ゆず胡椒みそ和え



＜イメージ画像＞

《生スワイ棒ホーション 約1kg 60本》

【規格】約1kg×10B

【使用材料】スワイカニ(カナダ・ロシア産原料)

【セールスポイント】

本ずわい蟹の脚だけ集めてあります。鍋・しゃぶしゃぶにおすすめの一品です。殻がほぼむいてあるので、上部を持ってしゃぶしゃぶして、そのままおいしくいただけます。

CD-20864

冷凍 素材

(総量：約1kg 固形量：約800g)

人気商品につき、お早めに！



＜調理例＞にぎり寿司



＜調理例＞カニクリームコロッケ

《ボイルスワイ棒肉ムキ身 20本/300g》

【規格】300g×20B×2合

【使用材料】スワイカニ(ロシア産原料)

【セールスポイント】

中骨も取り除いた、完全なむき身ですので手間が掛かりません。高品質な原料のみを使用しておりますので、濃厚な本ずわい蟹の味をお楽しみ頂けます。

CD-01567

冷凍 素材

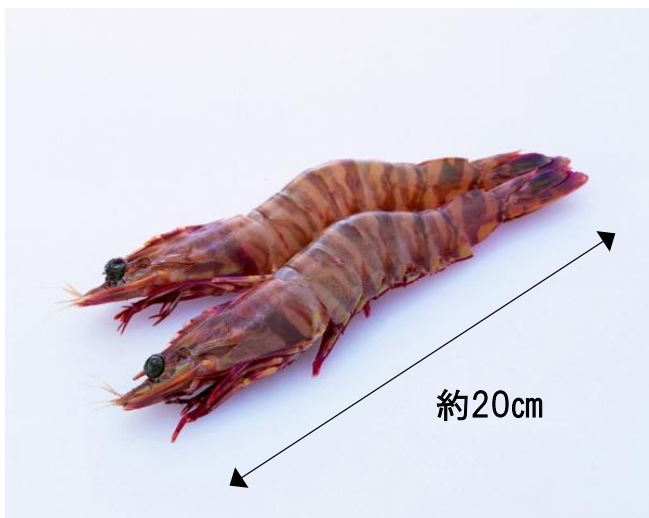
人気商品につき、お早めに！



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから



《お刺身天然海老 25尾/1kg》

CD-27323

【規格】1kg×10P

【使用材料】フ라운タイガ-海老(オーストラリア産)

【セールスポイント】

オーストラリアのエクスマス湾で漁獲されるクルマエビ科の天然海老「フ라운タイガ-」は、日本の車海老と近縁種に当たり、鮮やかで明瞭な縞模様と豊かな風味・食感、あらゆる料理の華となります。

※ブロック凍結仕様ですが、中央にセパレートシートを挟んでおりますので簡単に分割でき、半分づつご利用いただけます。

冷凍

素材

青森県深浦産



《ぎばさ佃煮 1kg》

CD-27324

【規格】1kg×10P

【使用材料】あかもく、醤油、木耳、しその実 他

【セールスポイント】

青森県深浦産ぎばさ(あかもく)に、しその実を加え、佃煮にしました。ぎばさ特有のとろみ、木耳の食感としその実の香りが、ごはんのお供やお酒の肴にピッタリです。

常温

惣菜・小鉢

青森県深浦産



《つるつるわかめ(きしめん風) 500g》

CD-49139

【規格】500g×20P

【使用材料】若布(青森県産)、ゲル化剤 他

【セールスポイント】

青森県深浦産の若布を100%使用した、きしめん風の海藻麺です。コシが強く噛みごたえがある歯ごたえとツルツルとした喉越しは、冷やしてポン酢やドレッシングと合わせたり、温かいそばつゆを入れて食べたりと、様々な調理に適しています。

冷蔵

素材

鍋料理に最適!

温めても伸びない・色落ちしないのが最大の特徴です。



<イメージ画像>



加熱調理で
薄紅色のきれいな
縞模様



<画像はホイル調理済>



あかもく(別名:ぎばさ)

ふんわり香る磯の香りとトロトロ・ネバネバ感が特徴の海藻です。

ネバネバの元となっているのが「フコイタン」と呼ばれる食物繊維の一種で、その他にもポリフェノールやミネラル・ビタミンなどを多く含む食材です。



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





鍋料理 おすすめ商品



<イメージ画像>

《ムキあんこう 3/4 1kg》

CD-32361

【規格】1kg×10P

【使用材料】あんこう

【セールスポイント】

鮫鱈は身欠きにするのに大変手間がかかります。水揚げ後、素早く加工し、凍結処理しました。ワンフロズの、鮮度と品質が自慢の商品です。

3～4尾/P

数量限定品



《完熟柚子こしょう 360g》

CD-19983

【規格】360g×20P

【使用材料】柚子(国産)、食塩、唐辛子、昆布エキ

【セールスポイント】

完熟した柚子皮を使用し、塩分控えめの柚子胡椒です。きれいな色・豊かな香りを保つ為、冷凍保存使用にしました。薬味の他に、刺身・焼物・ソース等、様々な用途にお使い下さい。



薬味だけじゃない
簡単&即席レシビ

マネースと混ぜるだけで、
お手軽にアップソースの完成!



<イメージ画像>

《国産鶏生つみれ 1kg/約55入》

CD-14890

【規格】1kg×10P×2合

【使用材料】鶏肉、豚脂、玉葱、葱、小麦粉 他

【セールスポイント】

鶏肉は国産原料を使用しております。冷凍前に加熱しておりますので、鶏肉の風味が良く、とても柔らかい食感です。これからの時期の鍋・スープ・煮物・椀物などに最適です。

約18g/個
約φ2.5cm/個



冷凍

煮物

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから



新感覚!!
メディアや口コミで
話題



《 刺身用ごま 250g 》

CD-27310

【規格】250g×10P

【使用材料】いりごま、醤油、青のり、わさび葉 他

【セールスポイント】

刺身醤油の代わりを担う、味付け胡麻です。
濃厚な醤油胡麻と爽やかなわさび味の胡麻が、刺身の味を損なうことなく、料理の格を一段上げることが出来ます。
刺身だけでなく、ステーキやサラダ、ごはんのふりかけとしてもおすすめです。

常温

素材



＜使用例＞海鮮丼



＜使用例＞ふりかけ



＜調理例＞蕪のすり流し椀

《 国産 おろしかぶら 800g 》

CD-23778

【規格】800g×14P

【使用材料】蕪(国産)、酸化防止剤(ビタミンC)

【セールスポイント】

厳選した鮮度の良い国産かぶらを丁寧におろしました。
おろしたままの蕪の風味をお楽しみください。

冷凍

素材



《 聖護院かぶら餅 770g 》

CD-19366

【規格】770g×18P

【使用材料】蕪(滋賀県産)、うるち粉、砂糖、食塩 他

【セールスポイント】

かぶら餅は、中華料理の天心「大根餅」をアレンジした料理です。
聖護院かぶらを粗くすりおろし、上新粉で蒸し固めました。
蕪の風味豊かに仕上げています。
中華料理に限らず、エスニック料理・和食料理との親和性が高く、揚げ物・田楽・蒸し物・椀種等、様々な料理にご使用いただけます。

冷凍

素材

約L20×W13×H2.5cm



＜調理例＞ソテ-(炒め物)

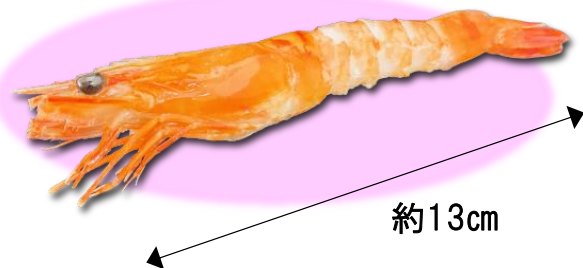


企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





約13cm

《 有頭ホイルBT海老(中むきストレート) 336g/28尾 》 CD-27309

【規格】 28尾×20P

【使用材料】 ブラックタイガ・海老(ベトナム産)、食塩

【セールスポイント】

鮮度の良いブラックタイガ・海老をホイルし、頭と尾の殻だけを残して中剥きにしました。

約12g/尾

冷凍

素材



定番の高級珍味



《 茶振スライス赤なまこ 1kg 》

CD-24262

【規格】 1kg×12P

【使用材料】 赤なまこ、食塩、酢酸

【セールスポイント】

瀬戸内産の赤なまこのコリコリとした食感が楽しめます。味付けはしておりませんので、お好みの味にご調節ください。

(総量：1kg 固形量：約800g)

冷凍

素材

海鼠(なまこ)

食用とされる「真なまこ」は、体色によって赤・青・黒と分類されますが、赤色は全体の1～2割と希少性が高く一番高級とされます。

昔から、生食の他に加工が盛んな食材で、様々な高級珍味となります。

現在では、医薬品への応用が急速に進んでおります。
(コラーゲン、アミノ酸、コンドロイチン、サボニン etc)

主な加工食品：

金ん子(きんこ)、いりこ…乾燥なまこ
このわた…腸・内臓の塩辛
くちこ、このこ…卵巣の塩辛
干子、ばちこ…卵巣の素干し



石川県産



<イメージ画像>

《 能登のふぐ煮凝り 》

CD-27311

【規格】 約680g×12P

【使用材料】 とらふぐ皮(石川県産)、料理酒、白醤油 他

【セールスポイント】

口の中に入れるとふわりと溶けて、ふぐの旨味が広がります。濃厚かつ繊細な風味は、コース料理の前菜や、お酒の肴の他に様々な用途にご使用頂けます。

約680g/P

約W14×L20.5×H2.5cm/P

冷凍

前菜



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 北海道産鶏の明太子巻 約240g 》 CD-19572

【規格】約240g×30本

【使用材料】鶏肉、辛子明太子、大葉 他

【セールスポイント】

明太子と大葉を、丁寧に鶏肉で巻き上げた商品です。
切り分けて、そのままご使用下さい。

約φ2.5×L30cm/本

冷凍

前菜



《 寒椿 24入 》

CD-01792

【規格】24個×20P

【使用材料】生あん、百合根、マッシュポテ、梅肉 他

【セールスポイント】

百合根あんで椿を表現した、可愛い絞り物です。

約14g/個
約φ3×H2.5cm/個

冷凍

前菜



椿(つばき)

日本原産の常緑樹。
花は、食用・薬用にも使われます。



<調理例>

《 くわい新丈(かに身入) 約500g 》

CD-27312

【規格】約500g×20枚

【使用材料】魚肉、慈姑、紅ズワイガニ、卵白、山芋 他

【セールスポイント】

生地に慈姑のペーストとかに身をたっぷり使用したオリジナル新丈です。
慈姑の持つ食感とほろ苦さを活かして仕上げております。
前菜・椀種・折詰等にご使用下さい。

約L16.5×W12.5×H2.8cm

冷凍

当社
オリジナル

慈姑(くわい)

丸い塊茎の部分から芽が伸びている
姿から「芽(目)が出る」縁起物と
しておせち料理に欠かせない野菜です。



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 紀州梅かつお大根 1kg 》

CD-27313

【規格】1kg×10P

【使用材料】大根、梅肉、しそ、かつお節 他

【セールスポイント】

国産の大根を、かつお梅風味に仕上げております。
国産のねり梅をふんだんに使用した、香り豊かな商品です。

冷凍

あしらい
香物



アレンジ 自由自在
便利商品!!



《 食べるおかか 1kg 》

CD-27314

【規格】1kg×12P

【使用材料】水飴、蓮根、昆布、本みりん、醤油 他

【セールスポイント】

「かつお」と「さば」の削り節を、蓮根・細切り昆布と
一緒にじっくりと煮込んで旨みを凝縮させました。
また、仕上げにあげ玉を混ぜることで味にコクを加えております。

常温

惣菜・小鉢



<調理例>ピマン炒めのおかか和え



<調理例>悪魔のおにぎり



京風のおばんざい



《 京煮 彩り高野とうふ 1kg 》

CD-27315

【規格】1kg×12P

【使用材料】凍り豆腐、人参、椎茸、ふき、醤油 他

【セールスポイント】

食べやすい一口サイズの凍り豆腐を、人参・椎茸・ふきと一緒に
たっぷりの和出汁で、彩りよく炊きあげました。

冷蔵

惣菜・小鉢



<調理例>彩り高野とうふの卵とじ



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 りんごとほうれん草の白和え 500g 》

CD-19115

【規格】500g × 6P × 4合

【使用材料】豆腐、法蓮草、林檎、胡麻、落花生 他

冷凍

惣菜・小鉢

【セールスポイント】

粒感のあるりんごのプレザブとしっかり食感のほうれん草との白あえです。
ピナツとりんごの優しい甘味で、味わいの商品に仕立てました。



《 なめ茸めんたい 500g 》

CD-27316

【規格】500g × 16P

【使用材料】エノ茸、醤油、発酵調味料、辛子明太子 他

常温

珍味・小鉢

【セールスポイント】

生の国産えのき茸を甘辛く炊いた「なめ茸」を、博多辛子明太子と和えました。
しっかりとしたなめ茸の旨味・食感と明太子の辛味が良く合った一品です。

色んな料理とよく合います!!



北海道産



<使用例>

《 北海つぶわさび 800g 》

CD-04252

【規格】800g × 12P

【使用材料】アヤボラ(北海道産)、わかめ茎、わさび茎 他

冷凍

珍味・小鉢

【セールスポイント】

コリコリとした貝の食感と旨みに、ピリっとしたわさび茎の風味とわかめ茎の磯の香りが絶妙な一品です。

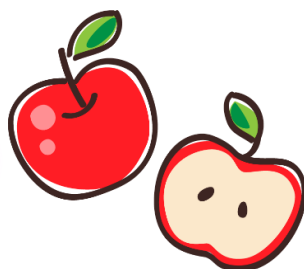
約80粒/P

ツブ貝 (螺貝)



ツブ貝とは、アワビやサザエを除く巻貝の総称として使われます。
歯応えがあり、旨みと甘みのあるものが多く、様々な料理に使われます。

アヤボラは「毛ツブ」と呼ばれ、貝殻に細かい毛は生えているのが特徴です。刺身でも、茹でてでも、焼いても美味しい貝です。



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





バイクメニュー おすすめ商品



お手軽なプレック（加熱済）商品です。

- ・手間がかからない。調理が楽チン。
- ・ロスが出ない。経済的。



《 チキンリング 500g 》

【規格】500g×20P

【使用材料】鶏肉、玉ねぎ、鶏皮、ねぎ、大豆たん白 他

【セールスポイント】

見た目はイカリングにそっくりですが、中身はチキンです。
鶏のモモ・ムネ・皮をミックスミンチにし、下味をつけた後に、リング状に成型して
パン粉をまぶしました。
フリフライ加工済ですので、簡単&時短調理で便利な商品です。

約14g/個 約35個/P
約φ5cm/個

CD-35721

冷凍 揚げ物



<調理例>



《 かに真丈さつま揚げ 50枚入 》

【規格】50枚×4P×3合

【使用材料】魚肉、玉葱、でん粉、かに、卵白 他

【セールスポイント】

かに風味カマボコとかに身の入った、ミニサイズ®のさつま揚げです。
一度蒸し上げておりますので、ふんわりやわらかな食感です。
色付く程度に揚げて、お使い下さい。

約20g/個
約φ4.5×H1.5cm/枚

CD-22112

冷凍 揚げ物



<調理例>



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





<調理例>あんこの唐揚げ

《 鰯唐揚げ(骨無) 1kg 》

【規格】1kg×6P×2合

【使用材料】あんこ、小麦粉、香辛料、醤油 他

【セールスポイント】

原料の鮮度にこだわり、水漬け・漂白等一切していません。
鰯の身を、丁寧に骨無し・皮無し加工して、調味した衣を
付けました。

香辛料を利かしたスパイシーな味付けです。

約30個/P

鰯(あんこ)



あんこは、江戸時代より「三鳥二魚」と呼ばれる五大珍味の
1つであり、歴史的にも人気のある高級食材です。

骨・歯・眼球以外のすべての部位を食べることができる、捨てる
所が少ない魚です。

特に身肉(柳肉)は、低カロリー・淡泊でクセが少なく、人気があります。
又、肝(あん肝)は「海のフォアグラ」とも呼ばれ、濃厚でクリーミーな
味わいです。

CD-00443

冷凍 揚げ物



<調理例>シマふぐの唐揚げ

《 国産 シマふぐ唐揚げ 800g 》

【規格】800g×12P

【使用材料】シマフグ、小麦粉、パン粉、食塩、胡椒 他

【セールスポイント】

身に弾力があり、揚げ上がりも香ばしい、国産シマふぐの
唐揚げです。

※例年は「コマふぐの唐揚げ」を案内しておりましたが、
本年はコマふぐの水揚げ状況が非常に悪く、本商品の
案内とさせていただきます。



CD-17842

冷凍 揚げ物



<調理例>小ふぐの天ぷら

《 天然小ふぐ開き 50尾入 》

【規格】50尾×10P

【使用材料】白サバフグ、食塩 他

【セールスポイント】

天然の白サバフグの骨を取り除き、開き加工しております。
天ぷらの他、パン粉をつけフライに、また焼いていただいても
お使い頂けます。

CD-16305

冷凍 揚げ物

洋風ソラジ



<調理例>小ふぐのバターソテー



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 とうろ湯葉揚げ 25入 》

＜調理例＞とうろ湯葉の揚げ出し

CD-05967

【規格】25個×20B

【使用材料】豆乳、湯葉、ゼラチン、加工でん粉

【セールスポイント】

豆乳と生湯葉を贅沢に使用し、外はハリハリ、中はトロとした食感です。
冷凍のまま水に潜らせて、粉打ちしてから揚げてください。

約L4.5×W3×H2cm/個



《 合鴨の里芋あられ揚げ 15入 》

CD-27317

【規格】15個×24B

【使用材料】里芋、あられ、米粉、合鴨、醤油 他

【セールスポイント】

里芋の生地に合鴨ミンチを射込みました。
ミンチの味付けには、すき焼きの割り下を使用し、コクのある上品な味に仕上げております。
もっちりとした生地と、あられ衣のかり食感が好相性です。

約29g/個
約φ3×H2cm/個



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 やわらか白子万十 約40g/18入 》 CD-04000

【規格】18個×16B

【使用材料】魚肉すり身、牛乳、真鯛白子、真鱈白子 他

【セールスポイント】

白子をふんだんに使ったくちどけの良い蒸し物です。

約φ4.5×H3.5cm/個

冷凍

挽物



<調理例>

《 柚子香るひろうす 50入 》

CD-26843

【規格】50個×10P

【使用材料】豆腐、魚肉すり身、玉葱、蟹、筍、人参 他

【セールスポイント】

豆腐とすり身で作ったふんわり生地に、蟹のほぐし身と玉葱・筍・人参・蓮根・枝豆を合わせた、素材の食感が豊かなひろうすです。
柚子皮を加え、香りも豊かに仕上げました。

約20g/個
約L3.9×W3×H3.6cm/個

冷凍

煮物



《 蓮根信田 5本入 》

CD-27318

【規格】5本×20P

【使用材料】魚肉すり身、蓮根、人参、大和芋、インゲン 他

【セールスポイント】

赤・白・緑の三色で彩りもよく、折詰や弁当にも最適です。

約80g/本
約φ3×L13cm/本

冷凍

煮物



信田巻・信太巻 (しのだまき)

油揚げで野菜・魚介のすり身・肉・豆腐などいろいろな食材を巻いて作る煮物のことを信田巻(信太巻)といいます。

語源は、狐の好物が油揚げだという伝承と、大阪府和泉市に伝わる「信太の森の狐の伝説(葛の薬物語)」にちなんだものとされています。

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





<イメージ画像>

《トリュフ&レパン》

【規格】10本×4合

【使用材料】バター、パン、トリュフ 他

【セールスポイント】

刻んだ黒トリュフを練り込んだ口当たりなめらかなバターを、ミニサイズのフランスパンの中にぎっしり詰めました。トリュフの豊かな香りが、オードブルに最適な一品です。冷凍のままお好みの厚さにスライスして、お召し上がり下さい。

約95g/本

約φ4×L17cm/本

(※大きさには多少のバラツキがあります。ご了承下さい。)

CD-27320

冷凍 オードブル



《ふかひれジュレ 300g》

【規格】300g×18P×2合

【使用材料】つゆ、かつお節エキス、ふかひれ、筍 他

【セールスポイント】

気仙沼産ふかひれの散翅(サンツ-)を使用した特製ジュレです。黄金色に仕上げてありますので、お料理を華やかに演出してくれます。粘度もありますので、トッピングしても流れません。

CD-27321

冷凍 素材



《胡桃のもっちり柚子流し 470g》

CD-27322

【規格】470g×16枚

【使用材料】砂糖、胡桃、水飴、柚子皮、醤油、寒天 他

【セールスポイント】

胡桃ゆべしと柚子羊羹の2層になっております。胡桃のかりかりとした食感と寒天生地のもっちり食感の両方が楽しめる一品です。

約L17.5×W10×H2.0cm

冷凍 甘味



胡桃 (くるみ)

胡桃は、α-リノレン酸 (ALA) と呼ばれるオメガ3脂肪酸の一種を多く含んでいます。

ALAやその他のオメガ3脂肪酸が豊富な食事は、血圧を下げ、動脈をきれいにするとされ、人間の脳と心臓の両方にとって良い効果があるとされております。

和食の前菜・箸休め・小鉢、中華・洋食のオードブル等使用用途は自由自在



<使用例> 海鮮オードブル



<使用例> 茶碗蒸し



<使用例> 海鮮炒飯ふかひれジュレのせ

洋酒との相性◎



<イメージ画像>

世界三大珍味の一つ
TRUFFLE
(トリュフ)



企業HPはこちら



取り扱い商品情報は こちらから





《 花餅 カスタドみかん 15入 》

【規格】15個×30P

【使用材料】水飴、カスタード、米粉、砂糖等

【セールスポイント】

みかんをイメージした可愛い和菓子です。

約16g/個
約φ3.5×H2.5cm/個

CD-19139

冷凍

甘味



<調理例>

《 りんごプリン 1kg 》

【規格】1kg×10P

【使用材料】果糖ブドウ糖液糖、りんご果汁、加糖練乳 他

【セールスポイント】

りんごの果汁をふんだんに使い、練乳でなめらかな食感に仕上げたフルーツプリンです。

CD-18533

冷凍

デザート

解凍/使用方法：

約85度の熱湯の中に袋ごと入れて約25～30分(商品温度が80℃位になります)加熱し、液状化にします。他の容器に移し替えてから氷水等で粗熱を取り、冷蔵庫で冷やし固めます。



《 ほうじ茶ティラミスケーキ 72入 》

【規格】72個×10P

【使用材料】生クリーム、ナチュラルチーズ、卵、小麦粉 他

【セールスポイント】

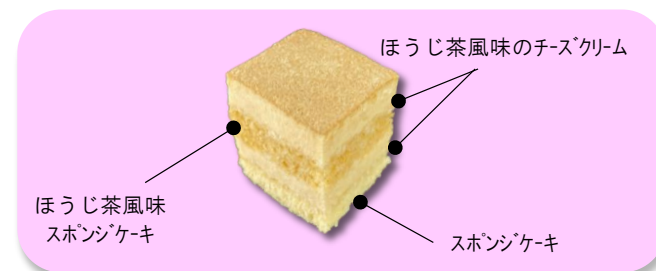
ほうじ茶の芳ばしい風味が感じられるケーキです。濃過ぎずさっぱりとした風味は、食後のデザートにぴったりです。小ぶりサイズにカットしておりますので、用途多様な商品です。

約W2.5×L2.5×H3cm/1カット

CD-08460

冷凍

デザート



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから



北海道産



36631 ふっくら帆立紐付(3S)1kg

石川県産



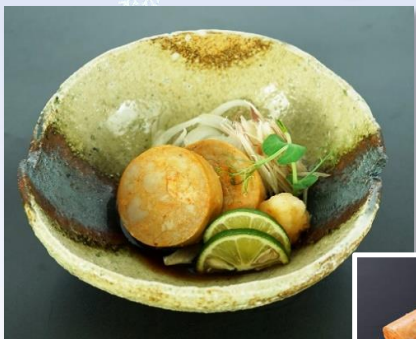
27319 真7ツトレス(L) 2kg:4~6尾



01087 活メトラふぐ身欠 2尾入



定番人気商品



39428 キルドあん肝棒レトルト 200g



25166 金柑甘露(丸M)約60粒



26944 ぶるぶる胡麻豆腐(聖護院かぶら)

その他の商品に関しても、ご気軽に担当者までお問合せ下さい。

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから

