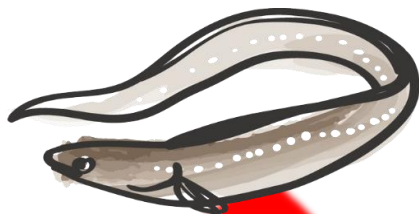




<使用例：煮穴子の一本握り>



穴子

《料理素材仕込煮穴子 5尾/250g》
《料理素材仕込煮穴子 8尾/250g》

CD-80112
CD-82493

【規格】250g×10P×4合

【使用材料】穴子(中国産)、砂糖、醤油、みりん、清酒 他

【セールスポイント】

原料は、脂が乗って煮穴子に適しているとされる、12～1月に漁獲・活け加工された新鮮なものを厳選しており、臭みがありません。
身の柔らかさを重視して、味付けは薄めに留めております。
そのままでも美味しいですが、お好みの味に手を加えることも容易に可能です。
炙りや天ぷらにも適しております。

5尾：約50g/尾 約L23cm/尾
8尾：約30g/尾 約L20cm/尾

冷凍 素材

～ どうして中国産原料を使うの？ ～
(穴子の漁獲産地による違いについて)

中国産：身が柔らかく、煮穴子に適している。

韓国産：身が締まっており、焼穴子に適している。

国産：トロール船で漁獲されるのが一般的で、鮮度が劣る場合があり、品質が一定しない。(かご漁もあるが、流通量が著しく少ない。)

素材としての使用を考えて
薄めの味付けで抑えた所が
ポイントです！



<使用例：煮穴子の押し寿司>



<使用例：炙り穴子の握り寿司>



<使用例：穴子の天ぷら>



5尾入



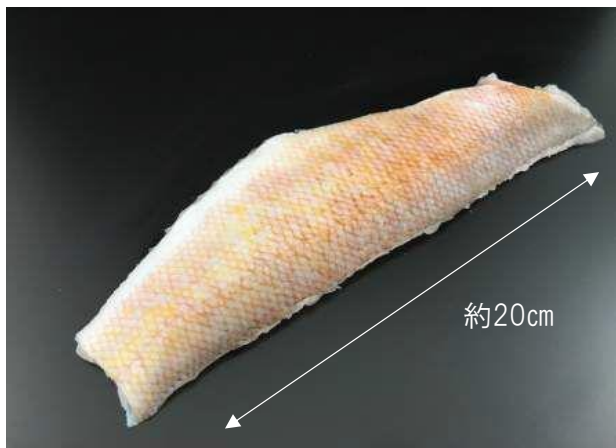
8尾入

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





約20cm



甘鯛

CD-25448

冷凍 素材

《 鱗付赤甘鯛フィレ (60/80) 5枚入 》

【規格】 5枚×12P×2合

【使用材料】 赤甘鯛 (ベトナム産)

【セールスポイント】

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。

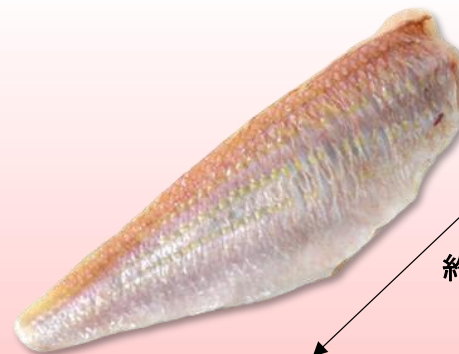
60～80g/枚



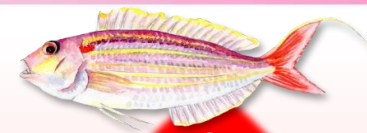
＜使用例：赤甘鯛のきのこと蟹の葛あんかけ＞



＜使用例：赤甘鯛の串揚げ＞



約16cm



糸撚鯛

CD-66935

冷凍 素材

《 イトヨリフィレ(40/50) 1kg 》

【規格】 1kg×4P×2合

【使用材料】 イトヨリタイ(タイ産)

【セールスポイント】

味は非常に淡白でクセがなく、柔らかい身質が特徴のイトヨリタイは、鮮やかなピンク色の皮目と身の白さでどんな料理にもよく合います。

40～50g/枚



＜使用例：いとより鯛の酒蒸し＞



＜使用例：いとより鯛の淡煮＞



＜使用例：甘鯛の鱗焼 リゾット添え＞





《 とすこい海老BBQカット(4/6) 》

CD-27325

【規格】454g×10B×2合

【使用材料】オニテナガエビ*

【セールスポイント】

ハンカラテシ産の超大型サイズのオニテナガエビをBBQカット(頭部切り落とし&殻付き背開き)にしております。背中側の深い切り込みで、身が殻から外れやすく、背ワタも取り除いてありますので、調理が簡単です。加熱時の発色も良く、高級大型海老に見劣りしません。

4～6尾/P

冷凍

素材



<イメージ画像>

ほほ可食部だけで、約80g/尾
食べ応え・見栄えのインパクト◎

岩手県産



《 釜揚げわかめ 1kg 》

CD-08956

【規格】1kg×10P

【使用材料】わかめ(岩手県産)、pH調整剤

【セールスポイント】

三陸産のわかめの芯を付けたままカットしております。茎がついているのでシャキシャキとした歯ごたえを味わえます。塩抜き不要で、解凍後すぐに使用できます。

冷凍

素材



<使用例：わかめ鍋>



《 燻製ほたるいか 200g/約150入 》

CD-68612

【規格】200g×5P×2合

【使用材料】ホタルイカ(日本海産)、食塩

【セールスポイント】

日本海産ほたるいかの素干しを、桜チップ*で燻製にしました。一般的な素干しに比べ、渋みが少なく、旨味が感じられます。直火で軽く炙ると、さらに美味しくなります。

冷凍

前菜 珍味



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





銀
鮭



北海道産



秋
鮭

《 定塩銀鮭フィレ バター醤油風味 5-9枚 》

【規格】10kg/CS

【使用材料】銀鮭(チリ産)、醤油、食塩 他

【セールスポイント】

低濃度塩水に漬け込んだ銀鮭を、バター醤油風味の外に漬けました。
浸透式でなくインJECTION加工により、味ムラがなくソフに仕上がっております。
脂ののった身は柔らかく、ふっくらとしており、旨味のある味わいです。

CD-27327

冷凍

素材

《 知床サ-モン切身 50g/5切 》

【規格】5切×40P

【使用材料】秋鮭(北海道産)、食塩

【セールスポイント】

世界自然遺産に認定される北海道知床で水揚げされた秋鮭のみ使用。
秋鮭の身に直接塩分を注入するインJECTION加工していますので、
どこを食べても同じ塩加減で、焼き上がり後もふっくらした食感に
仕上がります。

CD-27328

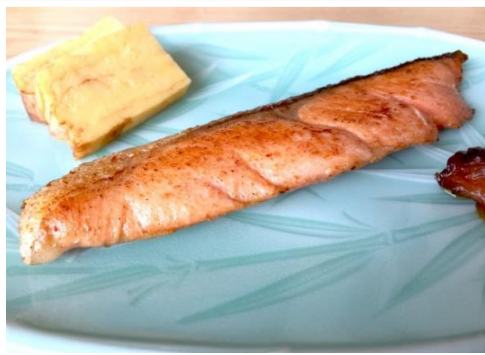
冷凍

焼魚

＜受注生産品につき、リードタイムがかかります。＞



＜使用例：銀鮭のバター醤油ソテ＞



＜使用例：焼き鮭(バター醤油仕立て)＞



＜使用例：焼き鮭＞



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

横浜市SDGs
認証制度
「Y-SDGs認証」
を取得。

横浜市SDGs認証制度

Y-SDGs
- standard -



《 かずのこ昆布 約280g×2枚入 》 CD-27329

【規格】約560g×8P×2合

【使用材料】練の卵、昆布、食塩 他

【セールスポイント】

横浜市金沢区の八景島の沖合で、環境保全を目的に養殖している「ぶんこのこんぶ」に、数の子のバラコを人工的に結着させた子持ち昆布です。

厚みのある歯ごたえ充分のざっくり食感です。

お好みの大きさにカットし、塩抜きしてからお召し上がりください。串揚げや天ぷら等、加熱する料理にもご使用いただけます。

約W10×L16×H2.5cm/枚

冷蔵

素材

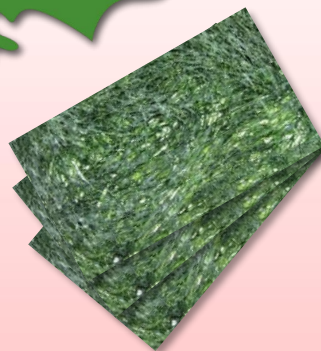
※注意点

・天然の子持ち昆布より塩抜きに時間がかかります。

「カットしてから塩抜きする」という手順にてご使用ください。



北海道産



＜水戻し後＞

《 北海道函館産ソメン昆布 10枚 》

CD-27326

【規格】10枚×30P

【使用材料】昆布(北海道道南産)、食塩

【セールスポイント】

北海道産の早採り昆布を湯通し、細切りカットした後にシート状に乾燥させております。

水戻し後、約15倍に大きくなります。

刺身昆布の他に、サラダのトッピング・炒め物やスプ・鍋の具材等の様々な料理にご利用ください。

約W18×L28cm/枚 約10～20g/枚

常温

素材

早採り昆布(早煮昆布)

2～3月頃に採取されます。繊維質が少なく柔らかいので、刺身・昆布巻・佃煮・おでん等に用いられます。だしをとるには、不向きです。



北海道産



《 型抜き昆布(四つ葉のクローバー)100入 》

CD-27340

【規格】100個×10P

【使用材料】昆布(北海道道東産)

【セールスポイント】

北海道産の昆布を四つ葉のクローバーの形に型抜き加工しました。

水又はお湯で戻して、天盛などにご使用下さい。もしくは、そのままお茶や椀物に入れて下さい。

常温

素材

＜水戻し後＞



約W3.5×L2.5cm/個



＜使用例：昆布茶＞

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 天満菜漬 1kg 》

【規格】1kg×10P

【使用材料】天満菜(大阪府産)、食塩、発酵調味料、酒

【セールスポイント】

天満菜は、別名「大阪しろな」とも呼ばれる、アブラナ科の野菜です。名前に「大阪」を冠する唯一の葉菜で、「大阪市なにわの伝統野菜」の認証を受けております。アクやクセが無く、あっさりした食味とサクサクと歯ざわりの良い食感が特徴です。本商品は、素材野菜の良さを活かした浅漬けに加工いたしました。

CD-80065

冷凍

香物



《 ジュレ仕立て 本醸造醤油 5g/500入 》

【規格】500個×4P

【使用材料】醤油、砂糖、食塩、ゲル化剤

【セールスポイント】

ゆるいゲル状に仕上げたジュレタイプの醤油です。一人前用のミニボトルタイプで、飛び散らず使いやすくなっております。

CD-27330

常温

調味料

テイクアウト・お弁当に
最適です。



<イメージ画像>

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





<使用例>

《 春彩新丈 約520g 》

【規格】約520g×20枚

【使用材料】魚肉すり身、空豆、山芋、筍、海老 他

【セールスポイント】

山芋をふんだんに使用し、ふんわりとした食感の生地
に筍・空豆・海老を混ぜ込み、蒸し上げました。
黄色・緑色・赤色の彩りが映える商品です。

約L15.5×W12×H2.5cm

CD-27331

冷凍

八寸 椀種



《 桃の三色チズ 390g 》

【規格】390g×30枚

【使用材料】ナチュラルチーズ、生クリーム、砂糖、桃 他

【セールスポイント】

ヨーグルト風味のチズ生地を、ピンク色・白色・緑色の三層に
仕上げました。

約W8.5×L22×H2.5cm/枚

CD-11163

冷凍

前菜 甘味



《 うぐいすカステラ 約450g 》

【規格】約450g×16枚

【使用材料】グリゼース、鶏卵、小麦粉 他

【セールスポイント】

グリゼースをなめらかにペーストし、卵とホイップを加え、
しっとりとしたカステラに仕上げました。
きめの細かい口当たりが抜群です。

約W11×L20×H1.8cm/枚

CD-23923

冷凍

前菜 八寸



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 桜うどん（春限定品）200g 》

CD-27244

【規格】200g×12P

【使用材料】小麦粉、食塩、桜葉パウダー 他

【セールスポイント】

桜の葉を練り込んでおり、食した瞬間に桜の香りが際立ちます。
讃岐うどんの製法で製麺しており、角の立った食べ応えがある麺をお楽しみ頂けます。
桜のほのかなピンク色が、季節の彩りを演出いたします。

常温 お凌ぎ

< 季節限定/数量限定の商品となります。 >

温かくしても、冷やしても
相性抜群！！



《 竹炭うどん 180g 》

< 使用例 >

CD-33546

【規格】180g×20P×2合

【使用材料】小麦粉、食塩、炭末色素

【セールスポイント】

選び抜いた小麦粉に国産竹炭パウダーを練り込みました。
コシが強く、のどごしの良いうどんです。
独特の色味と風合いをお楽しみください。

常温 お凌ぎ

竹炭の効果



- ・天然のミネラル分が豊富に含まれます。
- ・吸着効果を持ち、腸内環境や便秘改善などデトックス効果があります。



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから



北海道産



<使用例>

《 がごめ昆布入り山わさび 300g 》

CD-27332

【規格】300g×20P

【使用材料】山わさび、がごめ昆布、醤油 他

【セールスポイント】

北海道網走産の山わさびを、辛味の残る粗おろしで仕上げ、がごめ昆布と合わせました。強い粘りと旨味が特徴です。ご飯はもちろん、魚・肉料理にも良く合います。

冷凍

小鉢 珍味



《 たらチャン塩辛京七味 500g 》

CD-27333

【規格】500g×20P

【使用材料】マダラ胃袋、白キクラゲ、発酵調味料、醤油 他

【セールスポイント】

真鱧の胃袋の塩辛(チャンジャ)です。京都の七味を使用して、香りと辛味を効かせております。真鱧の旨味と風味を味わえる一品です。

冷凍

珍味

国産本わさび使用



《 珍味わさび 300g 》

CD-27334

【規格】300g×10P×2合

【使用材料】本わさび(国産)、醤油、還元水飴 他

【セールスポイント】

一年に一度、わずかな期間しか収穫できないわさびの花芽を、丁寧に手摘みし、奥深い味わいのたまり醤油に漬け込みました。ツンとした辛みが、ご飯のお供や酒の肴にピッタリです。

冷凍

香物 珍味

薬味としての
使い勝手が良過ぎる!



<使用例：ロスビ[®]-フの握り寿司>



韓国の珍味「チャンジャ」とは?

一般的に、鱧の内臓(主に胃や腸など)をニンニク・唐辛子・コチュジャン・ごま油などと一緒に漬けた塩辛のような料理のことです。「海のキムチ」とも呼ばれ、旨辛な味わいとコリコリした歯ごたえが魅力です。



辛みと旨味の両方を
料理に足したい時に!



<使用例：蕎麦>



<使用例：いなり寿司>

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 いか桜花ジュレ 800g 》

【規格】800g×12B

【使用材料】イカ、白だし、水飴、ゼラチン、白ワイン他

【セールスポイント】

コリコリとしたイカに、煌びやかな桜色のクラッシュゼリーを纏わせた商品です。
白だしの優しくもしっかりとした味わいは、他の食材や料理の邪魔をしません。

CD-21035

冷凍

小鉢



《 さくら大豆 1kg 》

【規格】1kg×16P

【使用材料】大豆、砂糖、醤油、水飴、桜海老他

【セールスポイント】

春にピッタリな桜海老のピンク色が入った煮豆です。
もっちりとした歯ごたえと栗のようなほっくりとした甘味が特徴の超大粒の北海道産大豆「たまふくら」を使用しております。

CD-09974

冷蔵

小鉢 惣菜



《 味付焼春たけのこ 800g 》

【規格】800g×12P

【使用材料】筍、砂糖、醤油、食塩、鰹風味調味料

【セールスポイント】

柔らかい穂先筍に焼き目を入れ、食べやすいサイズ*にカットし、うす味で味付しました。そのままご使用頂けます。
お弁当の一品に、煮物や天ぷらとしても、美味しくお召し上り頂けます。

CD-27239

常温

小鉢 先付

5～7cm/個 9～13g/個
約60枚/P



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 浅利の生姜味噌 800g 》

【規格】800g×12P

【使用材料】浅利、米味噌、筍、青葱、生姜 他

【セールスポイント】

春の食材「浅利」に、生姜をきかせた生姜味噌で和えました。
筍の食感がアクセントになっています。

CD-25095

冷凍

小鉢 和え物



《 筍と湯葉の白和え 1kg 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】豆腐、筍、菜の花、湯葉、砂糖 他

【セールスポイント】

春を演出する筍を、湯葉と合わせて上品な白和えにしました。
隠し味の胡麻油が食欲をそそります。

CD-25094

冷凍

小鉢 和え物



《 姫皮竹の子と野沢菜のおひたし1kg 》

【規格】1kg×6P×2合

【使用材料】筍、野沢菜、人参、木耳、醤油 他

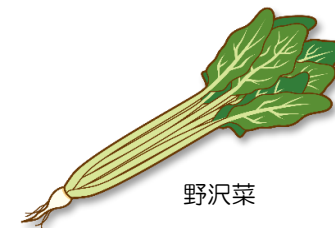
【セールスポイント】

姫皮は竹の子の先端を切り落とし、外皮を除いた内側の白く
柔らかい部分です。
姫皮筍・野沢菜・人参・木耳を合わせて、和風おひたしに
仕上げました。

CD-14663

常温

小鉢 惣菜



野沢菜

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



《 北海道産 たらこ昆布 1kg 》

CD-27335

【規格】1kg×12P

【使用材料】昆布(北海道産)、たらこ(北海道産)、醤油 他

【セールスポイント】

たらこが入った昆布佃煮です。
ボイルしたスケウダラの卵を手切りして、細切りした真昆布と一緒に
丁寧に甘辛く炊き上げました。
弁当や小鉢、一品にも最適です。

常温

小鉢 惣菜

北海道産たらこ&
北海道産昆布を使用!!



《 揚げ葛豆腐(雪下人参) 21入 》

CD-27336

【規格】21個×16P

【使用材料】雪下人参、甘藷澱粉、砂糖、本葛粉 他

【セールスポイント】

非常に甘味のある新潟県津南産雪下人参を使用した、
揚げ出し豆腐です。
柔らかな食感です。

冷凍

揚物



雪下人参とは

秋に収穫できる状態の人参を、
わざと2m以上もの雪の下で越冬
させる方法で収穫した人参をいいます。

真冬の降雪期の間、雪の中で冬眠させ
人参に熟成を加えることで、人参特有の
臭みを取除くができ、甘味やまろやかさ
も生まれるといえます。



＜調理例＞

《 筍の桜葉揚げ 32入 》

CD-24987

【規格】32個×20B

【使用材料】筍、カダイフ、桜葉、小麦粉

【セールスポイント】

筍を桜の葉で包み、カダイフで巻いた、ハリハリ食感と風味のある
揚げ物です。

冷凍

揚物

約W1.2×L6×H3cm/個 約11g/個



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから



国産原料
国内加工



<調理例>

《国産 さわら竜田揚げ(骨取り) 1kg》

CD-27337

【規格】1kg×12P

【使用材料】鱈(国産)、馬鈴薯澱粉、醤油 他

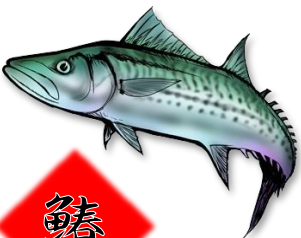
冷凍

揚物

【セールスポイント】

国産の鱈の切身に醤油ベースの下味を付け、粉打ちしました。脂乗りの良い鱈を使用しているため、冷めてもふっくらジューシです。

約30g/切



<使用例>

《えんどう豆の薩摩平天 50入》

CD-27126

【規格】50枚×4B×3合

【使用材料】魚肉、グリーンピース、玉葱、大豆粉、卵白 他

冷凍

揚物 煮物

【セールスポイント】

彩りの良いえんどう豆をたっぷり加えた風味と緑が鮮やかな薩摩揚げ(平天)です。調理済なので、自然解凍後にそのままお召し上がり頂けます。おでん・煮物や、食べやすい大きさに切り、炒め物などにもお使い下さい。

約W5×L4×H1.4cm/枚

約21g/枚



<使用例>

《桜海老つみれ 500g/約38入》

CD-22231

【規格】500g×16P

【使用材料】魚肉すり身、桜海老、卵白、青海苔 他

冷凍

煮物 椀種

【セールスポイント】

浜名湖産の青海苔と上質な釜揚げの桜えびを使った、風味・彩りの豊かなつみれです。煮物や、鍋の具材にご使用ください。

約φ3cm/個



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





<使用例>

《 彩り豆腐(花)50入 》

【規格】50個×12P

【使用材料】豆腐、すり身、人参、玉葱、トウモロコシ 他

【セールスポイント】

ふわふわな食感の豆腐生地の中に、たっぷりの野菜が入ったヘルシーな商品です。

野菜は細かく刻み、なめらかな食感に仕上げました。花型で、煮物・炊き合わせに春の季節感を演出します。

約φ4×H1.5cm/個 約17g/個



冷凍

煮物

CD-00637



《 海老道明寺蒸し 18入 》

【規格】18個×16P

【使用材料】道明寺、里芋、枝豆、すり身、馬鈴薯澱粉 他

【セールスポイント】

色彩が良く、海老の香りを楽しめる商品です。自然解凍にて、そのままお召し上がりいただけます。

約φ4×H3.5cm/個 約40g/個



冷凍

折詰 お凌ぎ

CD-27338



《 安くて旨いうぐいす万頭 12入 》

【規格】12個×24P

【使用材料】餅米粉、里芋、グリーンピース、マッシュポテト 他

【セールスポイント】

すり身は一切使用せず、里芋やグリーンピースを生地にしております。柔らかくねっとりした食感は、蒸しても揚げ出しにしても美味しく頂けます。

約40g/個

グリーンピース
(グリーンピース)



熟す前のエンドウを食用としたのがグリーンピースです。古代エジプト・古代ギリシャでも食用とされていた記録があり、世界最古の農作物ともいわれています。甘く煮詰めたものは「うぐいす豆」と呼ばれ、和菓子の材料となります。

冷凍

揚物 蒸物

CD-27339

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 桜あん 1kg 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】白生あん、砂糖、桜葉塩漬 他

【セールスポイント】

白生あんに桜葉を混ぜ込み、春らしい「あん」に仕上げました。
和菓子はもちろん、洋菓子やパンに幅広く使えます。
甘じょっぱさがクセになる味わいです。

CD-25103

常温 素材



《 求肥 苺 5本入 》

【規格】5本×24P

【使用材料】ホイップクリーム、苺、白玉粉、砂糖、水飴

【セールスポイント】

洋の食材ストロベリークリームと生のいちごを、和の食材求肥で包んだ
新感覚のデザートです。

約85g/本
約W3.5×L12×H3cm/本

CD-27053

冷凍 デザート



《 ミニふわ大福いちごクリーム 12入 》

【規格】12個×25P

【使用材料】いちごヨーグルトフレーバーペースト、もち粉、砂糖 他

【セールスポイント】

ふわふわの生地でいちごクリームを包んだ、可愛い洋風
ミニ大福です。
ヨーグルトといちごの酸味が相まって、さっぱりとした美味しさ
です。

約20g/個
約φ3×H2.5cm/個

CD-30921

冷凍 デザート



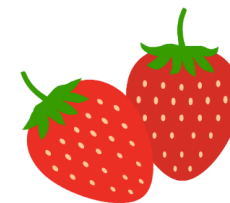
＜調理例：桜あんぱん＞



＜調理例：桜あんのクッキー＞

※注意点

・非常に柔らかい商品ですので、半解凍状態で
カットして下さい。



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから

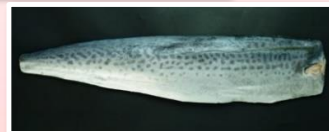




02772 台湾産 桜海老(釜揚げ)500g



21284 お刺身生しらす 200g



20923 寒鯖フィレ(韓国産) 800/1000



03753 穂付筍水煮(11-13)1kg

定番人気商品



25183 ぷるぷる胡麻豆腐(さくら)



31190 ぷるぷる胡麻豆腐(よもぎ)



02771 桜餅(葉巻)20g 15入

その他商品につきましても、ご気楽にお問合せください。

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから

