



<調理例：鯖のお造り>



<調理例：海鮮丼>



<調理イメージ：鯖の昆布め重ね>  
出典：「うちの郷土料理」(農林水産省)



<調理例：鯖の天ぷら>



<調理例：鯖のたたき茶漬け>



❄️ 3D凍結®

《 生食用サワラフィレ 》

CD-87648

冷凍 素材

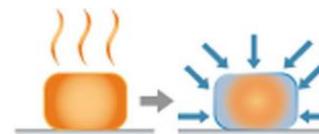
【規格】 約10kg/CS  
【使用材料】 鯖(大分県産)  
【セールスポイント】

大分県内にて一本釣りで漁獲された鯖を、新鮮なうちにフィレ加工し、3D凍結®を施しました。鮮度そのままの急速冷凍なので、刺身・たたき・炙り・しゃぶしゃぶ等で美味しく頂けます。

※<不定貫> 大きさ・重量にはバラツキがあります。(約500~950g/枚)

「3D凍結®」とは？

高湿度冷気により全方向から均一に急速冷凍する「3D凍結®技術」は、食材・商品の品質を保持したままの冷凍が可能となる新技術です。冷凍時の乾燥による食品の目減りを低減でき、解凍時のドリップ流出も減らせます。



食材を全方向からの冷気で包み込み均等な氷結晶を生成させることで高品質冷凍が可能となります



企業HPはこちら



取り扱い商品情報はこちら





<調理例：太刀魚のたたき>



<調理例：太刀魚の手網焼き>



<調理例：太刀魚の銀皮造り>



<調理例：太刀魚の巻焼き>  
※愛媛県宇和島市の郷土料理として有名



❄️ 3D凍結®

《 生食用太刀魚フィレ 2枚入 》

CD-27350

冷凍 素材

【規格】 約10kg/CS  
【使用材料】 太刀魚(国産)  
【セールスポイント】

お刺身で食べられる太刀魚の3D凍結®フィレです。  
解凍してもドリップが少なく、獲れたての食感・風味を味わえます。  
新鮮で、傷が少なく、皮目がきれいなものを厳選しております。  
弾力のある食感・脂の甘みをお楽しみ下さい。

約L50cm/枚 約300~400g/P  
※<不定貫> 大きさ・重量にはバラツキがあります



<調理例：太刀魚の昆布め>



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>

《活〆牡丹鱧 300g/30個》

【規格】30個×24P

【使用材料】鱧(ベトナム産)

【セールスポイント】

活〆鱧を骨切りした後に湯引きした、一口サイズの牡丹鱧です。無添加無漂白です。椀種や天ぷら、汁物素材としても最適です。

約10g/個  
約L3×W2×H3cm/個

CD-14005

冷凍 素材



洋食メニュー

<調理例：鮎のバターソテー>



中華料理

<調理例：鮎を使った春巻き>

《鮎フィレ(20/25) 500g》

【規格】500g×20P

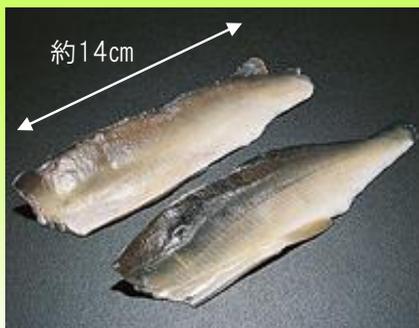
【使用材料】鮎(国産、主に滋賀県産)

【セールスポイント】

国内産の鮎を、丁寧に三枚におろしております。腹骨も取っておりますので、用途も幅広くご使用頂けます。

CD-18823

冷凍 素材



<調理例：炊き込みご飯 ベーコン、枝豆、炙りとうもろこし、三つ葉 雲井窯 中川一辺陶作 土鍋を使用>

《炙りとうもろこしスライス 20入》

【規格】20個×50P

【使用材料】スイートコーン(タイ産)

【セールスポイント】

ホイルした糖度の高いスイートコーンに焼き目を入れ、食べやすい一口サイズにスライスしました。お寿司の変わりダネの他、様々な料理にご使用下さい。

CD-37639

冷凍 素材

約8g/個



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから



徳島県産



すいおろした皮を含んでいますので、固形感(粘度)が高く、香りが豊か

《 木頭柚子ヒューレ 500g 》

CD-27342

【規格】500g×10P×2合

【使用材料】柚子果汁、柚子皮、グラニュー糖

【セールスポイント】

徳島県那賀町木頭地区で特別栽培された「木頭柚子」の果汁と皮を使い、その美味しさを丸ごと閉じ込めた特製ヒューレです。強い香りと酸味・複雑な苦みを活かしております。デザートその他、様々な料理に豊かな香りと味わいを手軽にプラスして頂けます。

冷凍

素材

### 「木頭柚子」について

他の柚子では類を見ない香りの高さ、酸味が強いのが木頭柚子の特徴です。生産地(徳島県那賀町木頭地区)は、標高300～500mに位置した盆地で、雨量も全国的にみても非常に多く、1年を通して寒暖の差が激しいことなど様々な条件が、良い柚子の栽培には向いております。



《 とうがん 網の目カット 500g 》

CD-27343

【規格】500g×20P

【使用材料】冬瓜

【セールスポイント】

とうがんを4～5cmの角状にカットし、表面を網の目状に加工しました。皮目をきれいに剥いておりますので、身は白く透明で涼しげな見た目が、この季節に良く合います。瑞々しく、さっぱりとした味わいで、炒め物・煮物・汁物など様々な料理にご使用下さい。

冷凍

素材



＜調理例：冬瓜の煮物(あんかけ)＞



京都府産



＜調理例：伏見唐辛子のさつま揚げと焼き浸し＞

《 冷凍 伏見唐辛子 500g 》

CD-05931

【規格】500g×20P

【使用材料】伏見とうがらし(京都産)

【セールスポイント】

フレッシュの食感そのまま味わえる伏見とうがらしです。煮浸し・天ぷら・焼き物に適しています。伏見とうがらしは、かなり古くから京都の伏見付近を中心に栽培されてきた、夏が旬の野菜です。果肉はやわらかく、爽やかな風味と甘さを持つのが特徴です。

冷凍

素材



企業HPはこちら



取り扱い商品情報はこちらから





《穴子とあおさの新丈 約530g》

【規格】約530g×20枚

【使用材料】魚肉すり身、山芋、穴子、青さのり、卵白他

【セールスポイント】

刻んだ穴子と青さのりを使用しております。  
長芋のとろろを多く配合した、柔らかかなすり身生地を使用して、  
ほどける様な食感に仕上げました。  
前菜・八寸の他、椀種でも使用できます。

約L15.5×W12×H2.5cm

CD-27273

冷凍 前菜 椀種



<使用例>



本製品約200g  
に対して、煮穴子を  
約50g使用。

煮穴子の含有率は  
約25%

《煮穴子新丈テリヌ 約200g》

【規格】約200g×35本

【使用材料】魚肉すり身、煮穴子、青さのり、卵白他

【セールスポイント】

青さ海苔を混ぜ込んだすり身をベースにした新生生地の上に、  
ふっくらと炊き上げた煮穴子を並べました。  
箸でも切れる様な食感、八寸・前菜の他に、椀種としても  
適しております。

上辺：約L14×W4cm  
下辺：約L15×W5.5cm 高さ：約H3cm

CD-27347

冷凍 前菜 椀種



<使用例>



「穴子とあおさの新丈」  
「煮穴子新丈テリヌ」は、  
自社工場にて、丁寧に手作り  
しております。

～使用している原材料はこちらです。～



03519  
魚萬(り)身 冷凍  
500g



24788  
薯蕷(り)身  
(やわらか新丈ベース)  
500g



80112  
料理素材仕込煮穴子  
5尾/250g



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>



<使用例>

《 茄子養老寄せ 約320g 》

【規格】約320g×40本

【使用材料】茄子、長芋、水飴、風味調味料、乳化剤 他

【セールスポイント】

焼き茄子の風味・とろろの食感・出汁の旨味が上品に  
合わさった商品です。

約L2.6×W4.9×H2.5cm/本

CD-27346

冷凍

前菜



<使用例>

《 焼湯葉田楽串 50本入 》

【規格】50本×15P

【使用材料】大豆

【セールスポイント】

湯葉を串に巻き、焼き目を付けました。  
解凍後そのままお使いいただけます。  
又、煮物にしても美味しくお召し上がりいただけます。

約φ1.5×L9cm/本 約10g/本

CD-27344

冷凍

前菜



<使用例>



《 さくらんぼ甘酢漬 300g 》

【規格】300g×20P

【使用材料】さくらんぼ、醸造酢、砂糖 他

【セールスポイント】

さくらんぼを甘酢漬けにしました。  
爽やかな甘酸っぱい風味が広がります。

約100粒/P

CD-27345

冷凍

前菜



さくらんぼ  
(桜桃)

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>



<使用例>

《 浅炊きレモンちりめん 500g 》

【規格】500g×20P

【使用材料】いわし稚魚、砂糖、醤油、レモン皮、食塩 他

【セールスポイント】

瀬戸内産のレモン皮を使用して、風味豊かに仕上げました。  
浅炊きですので、あっさりとした味付けでとても食べやすいです。  
ご飯のお供、サラダやパスタのトッピング等にお勧めです。

CD-10964



<調理例>

《 冷凍 紅生姜串フライ 8本 》

【規格】8本×16P×3合

【使用材料】生姜、パン粉、コンスタチ、醸造酢 他

【セールスポイント】

串打ち済で、仕込みの手間が省ける商品です。  
冷凍のまま、170～180℃の油で約3分間揚げて下さい。  
サクッと食感が楽しく、生姜のさわやかな辛みが美味しいです。  
又、茶色や黄色が多くなる揚物類のなかで、紅生姜の鮮やかな赤色は目を引き、食欲をそそります。

CD-27348



紅生姜フライ・紅生姜天

紅しょうがの薄切りに衣をつけて揚げた料理です。  
大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県など近畿地方で古くから親しまれている味です。



《 キス梅サクサク揚げ 12入 》

【規格】12個×20P×2合

【使用材料】キス、餅米、澱粉、小麦粉、梅肉、卵粉末 他

【セールスポイント】

あっさりとしたキスと梅肉のほのかな酸味がよく合った商品です。  
冷めても、衣のあらがれが程よいサクサク食感を残します。

CD-27349



約L9×W3×H2cm/個

約27g/個



<使用例>



ちりめんじゃこ・しらす  
(イワシ類の稚魚)



鱚(きす)

企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





《水まんじゅう(ずんだ餡) 15入》 CD-27351

【規格】15個×36P

【使用材料】ずんだ餡、寒天、砂糖、蓮根、加工澱粉 他

【セールスポイント】

小さめの一口サイズの水まんじゅうです。  
柔らかい透明な生地で、ずんだ餡を包みました。  
暑さを払う清涼感たっぷりの一品です。

約φ3×H2.2cm/個 約25g/個

※しっかりと解凍した後、お召し上がり下さい。  
(解凍が弱いと固く感じることがあります。)

冷凍 甘味



「ずんだ」とは？

宮城県の郷土料理の一つで、枝豆に砂糖や塩をまぜてすり潰したものです。お餅やお団子などの上のにせるのが主な食べ方です。



《徳用柏餅 20入》

CD-23021

【規格】20個×30P

【使用材料】上新粉、小豆こし餡、砂糖、もち粉 他

【セールスポイント】

小さめの一口サイズの柏餅です。  
解凍後そのままお召し上がりください。  
前菜やお弁当の一品、お茶菓子としてもお使い頂けます。

約L6×W4.5×H1.3cm/個(柏葉込み)  
約15g/個(柏葉込み)

冷凍 前菜 お茶請け



第十一回

魚萬珍味堂  
食品展示会

2024.5.15(水) OPEN 10:00  
CLOSE 17:00 (受付 9:30~)

【会場】スイスホテル南海大阪



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから

