



<調理例：鱸のカルパッチョ>



高鮮度 3D凍結®

《 大分県産スズキフィレ 2枚入 》

CD-87649

【規格】 約10kg/CS

【使用材料】 スズキ(大分県産)

【セールスポイント】

淡白な味わいと独特の風味がある、夏が旬の白身魚です。  
出世魚で、縁起の良いとされる人気魚です。  
大分県で漁獲された天然スズキを、新鮮な内にフィレ加工して3D®凍結しました。  
解凍時のドリップも少なく、品質・鮮度の良さが自慢です。

冷凍 素材

※<不定貫> 大きさ・重量にはバラツキがあります。(約900~1,250g/P)



<調理例：鱸の炙り刺>



<調理例：鱸と海老のワッパール>



<調理例：海鮮丼>

関東地方でのスズキの呼び名の変化

「ハクラ」→「セイゴ」→「フッコ」→「スズキ」→「大太郎」

関西地方でのスズキの呼び名の変化

「セイゴ」→「ハネ」→「スズキ」

東海地方でのスズキの呼び名の変化

「フッコ」→「マダカ」



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：本鮭の握り>



<使用例：ロースヒーフ>



<使用例：鶏の炭火焼>



<調理例：豚カツ>



<調理例：海老フライ>

《 味萬彩 おいしいわさび 300g 》

【規格】300g×30P

【使用材料】塩蔵本わさび、還元水飴、西洋わさび加工品、植物油脂 他

【セールスポイント】

粗く刻んだ本わさびの茎をふんだんに使用しました。  
シャキシャキとした食感で、噛むごとに本わさびの風味が口の中に広がります。  
味付している為、素材にそのまま乗せるだけで、美味しく頂けます。  
お寿司やお刺身はもちろん、脂の多い肉料理にも相性抜群です。  
又、お好みの調味料に混ぜたり、お好みの具材に合わせたりしてもお使いいただけます。

キャップ付きのスタンドパウチパック入りで、便利です。

CD-36696

冷凍

薬味  
調味料

《 バッターミックス クイックライト 1kg 》

【規格】1kg×10P

【使用材料】でん粉、小麦粉、食塩、砂糖、香辛料、植物油脂 他

【セールスポイント】

打ち粉・下味が不必要。便利なバター粉です。  
食物繊維とトウモロコシ由来のでん粉粒の働きで、サクッと軽い食感に仕上がります。  
時間が経ってもべたつかず、電子レンジでの再加熱でもOKです。

CD-07349

常温

原材料

ご使用方法

クイックライト 100%  
冷水 200~250%

- ミックス粉と冷水を上記の割合で混合し、均一になるように混ぜ合わせて下さい。
- 40秒ほど、軽く攪拌するだけで、ご使用いただけます。



<調理例：ちくわと胡瓜のわさびマヨネーズ和え>



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：かすうどん>



大阪名物

《あぶらかすスライス(4mm) 500g》 CD-27352

【規格】500g×10P

【使用材料】牛小腸(アメリカ産)

【セールスポイント】

「油かす」とは大阪の南河内地方で昔から食されてきた郷土料理食材です。牛の腸を油でじっくりと時間をかけて揚げ、余分な油分が抜けて肉の旨味が凝縮された、美味でしかも栄養価も高い食材です。まわりはカリカリと香ばしく、中はぶるぶるとした独特の歯ざわりが特徴です。鍋料理やスープに加えて頂きますと、牛肉の香ばしい匂いと味がたっぷりの具になります。その他に、炊き込みご飯・炒め物・煮物等の具材や隠し味にもお勧めです。スライスカット済ですので、手間なく簡単にご使用頂けます。

冷凍

素材



<調理例：肉吸い>



<調理例：炊き込みご飯>



<調理例：お好み焼き>



<調理例：カレー>

Point!



低脂肪 &  
旨味・コラーゲンたっぷり

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：石垣貝の握り>

《イシガキ貝スライス 8g/20枚入》

CD-27353

【規格】20枚×30P×2合

【使用材料】エゾイシガキ貝

【セールスポイント】

イシガキ貝(石垣貝・エゾイシガキ貝)は、トリの仲間で、「白トリ」とも呼ばれます。肉厚で、独特の甘味があり、お刺身・海鮮丼・寿司種・サラダ・ソテ-等にご使用下さい。

約8g/枚



《炙りかます(紀州梅酢仕込み) 8枚入》

CD-17863

【規格】8枚×40P

【使用材料】カマス、梅酢調味液、昆布エキス 他

【セールスポイント】

国産のカマスに、丁寧にフィル・炙り加工を施しました。紀州梅酢の調味液で、さっぱりと炙っております。そのままはもちろん、寿司種にもお勧めです。

約20g/枚



<調理例：炙りかますの棒寿司>



《生帆立しそ風味 1kg》

CD-27354

【規格】1kg×12P

【使用材料】ホタテひも、大根、ヒエクサ 他

【セールスポイント】

国産の帆立貝ひもを使った和え物です。大根ですっきりとした風味に仕上げております。貝ひものシャキシャキとした食感と、紫蘇の爽やかな香りの相性が抜群です。



帆立貝

冷凍

刺身  
寿司種

冷凍

酢の物  
寿司種

冷凍

小鉢  
和え物

企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





<盛付け例>

《パテド・カンパニウ 700g》

CD-60005

【規格】700g×9本×2合

【使用材料】豚肉、鶏肝、玉葱、にんにく、香辛料 他

【セールスポイント】

粗挽きの豚肉を使用し、鶏の白レバーでコクを加えた濃厚な味わいの田舎風パテ(パテド・カンパニウ)です。レバーが苦手な方を意識して、レバーの濃厚さよりもしっかりした肉感を特徴とし、ナツメグやオレガノ等の香辛料で上品な風味に仕上げております。

約L17×W6.5×H6.5cm/本

冷凍

前菜  
オードブル



《国産太刀魚八幡巻 2本入》

CD-25423

【規格】2本×30P

【使用材料】太刀魚、牛蒡、醤油、発酵調味料 他

【セールスポイント】

淡路島産の太刀魚と徳島県産の牛蒡を使用した、純国産の八幡巻です。

約120g/本  
約φ3×L20cm/本

冷凍

前菜  
八寸



たちうお  
(鯛・太刀魚・立ち魚)



<盛付け例>

《ぷるぷる胡麻豆腐(コン) 約600g》

CD-27055

【規格】約600g×12枚×2B

【使用材料】コンビュレ、牛乳、ねり胡麻 他

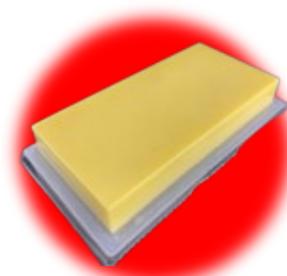
【セールスポイント】

ぷるぷる食感の胡麻豆腐に、とうもろこしをたっぷりと練り込みました。とうもろこしの甘味をしっかりと感じられる商品です。

約L20×W10×H2.5cm

冷蔵

前菜



とうもろこし  
(玉蜀黍・玉米)

企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから



ヴィーガン対応メニュー特集



《 白花豆瀬戸内レモン煮 450g 》

CD-27355

【規格】450g×24P

【使用材料】白花豆、還元水飴、レモン果皮 他

【セールスポイント】

大粒の白花豆をふっくら炊き上げ、瀬戸内産レモンの皮と  
いっしょに味付けしました。  
レモンの風味を生かした甘さ控えめの仕立てで、甘味だけでなく  
前菜やおせち、サラダのトッピングにもお勧めです。

内容量：450g（固形量：250g）

常温 前菜  
甘味



《 豆ともち麦の豆乳仕立て 1kg 》

CD-27356

【規格】1kg×8P

【使用材料】還元豆、豆乳、玉葱、マロファッパビス、もち麦 他

【セールスポイント】

たまねぎ・セロリをじっくり炒めて引き出した甘味と豆乳・  
白いんげん豆の旨味が調和したやさしい味わいです。  
白ワインですっきりとした後味に仕上げました。  
温めるだけでご提供いただけます。

冷凍 惣菜



《 赤いんげん豆のトマト仕立て(チリビーンズ)1kg 》

CD-27357

【規格】1kg×8P

【使用材料】レッドキドニー、玉葱、トマト、人参、セロリ、にんにく 他

【セールスポイント】

たまねぎ・セロリをじっくり炒めて引き出した甘味に  
トマトと赤いんげん豆の旨味が調和したやさしい味わいです。  
ほんのりチリハウタ-のアクセントを効かせました。  
温めるだけでご提供いただけます。

冷凍 惣菜



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>

《 水茄子 糠風味漬 1本入 》

【規格】1本/P

【使用材料】水茄子、漬け原材料(醸造酢、米糠発酵エキス 他)

【セールスポイント】

大阪泉州地域特産の「泉州水なす」を、あっさりとした糠風味の調味液に漬けました。みずみずしくて口当たりの良い、酸味を抑えた繊細な美味しさの水茄子漬けをご堪能下さい。

CD-36251

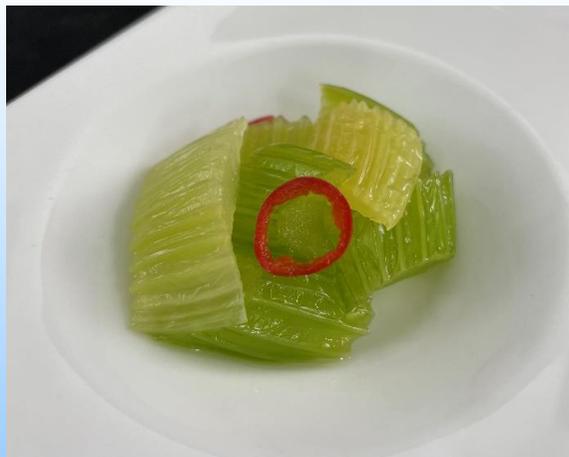
冷蔵

香の物



水茄子とは

他の茄子とは異なり、灰汁がほとんど無く、水分を多量に含んでおり、ほのかな甘みもあって柔らかいので生食が可能です。室町時代にルーツを持ち、江戸時代には栽培も盛んに行われていた、伝統野菜の一つです。



《 浅漬けサラダ\*セロリ 1kg 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】セロリ、醸造酢、椎茸エキス、唐辛子 他

【セールスポイント】

セロリが苦手な方でも召し上がれる、サラダ感覚の浅漬けです。塩分控えめで、さっぱりとした風味に仕上げております。

CD-27358

冷凍

サラダ香の物



セロリ (塘蒿)

季節の味覚  
生じゅんさい 入荷中!!

(蓴菜・順才)



酢の物、和え物、汁の実、天ぷら、鍋の具材等の、様々な料理にご使用下さい。



<調理例：じゅんさい鍋>

出典：「うちの郷土料理」(農林水産省)

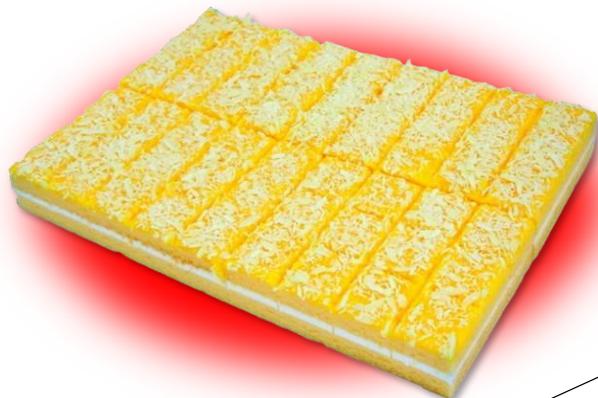
※入荷量には限りがございます。商品については、営業担当者までお気軽にお問合せ下さい。

企業HPはこちら

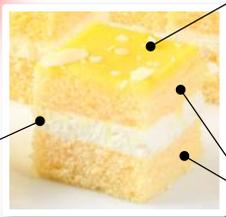


取り扱い商品情報はこちら





ホワイトチョコレート  
&  
レモンカスタードクリーム



レモンクリーム

スポンジケーキ  
&  
レモンシロップ

《 カットケーキ(レモン) 54カット 》

【規格】 54切×8枚×2枚

【使用材料】 生クリーム、卵、砂糖、小麦粉、カスタードクリーム、レモン果汁、ホワイトチョコレート 他

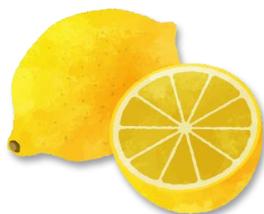
【セールスポイント】

レモンシロップを染み込ませたスポンジケーキで、甘さを抑えたレモンクリームをサンドしたカットケーキです。  
カット済みなので使用する分だけ解凍してご使用可能です。

CD-28402

冷凍 デザート

約L3×W3.3×H3cm/切



レモン (檸檬)



《 大納言ゼリー 約520g 》

【規格】 約520g×24枚

【使用材料】 小豆甘納豆、砂糖、ゼラチン、食塩、ゲル化剤 他

【セールスポイント】

大納言小豆の甘納豆をふんだんに使用した、流し物(和風ゼリー)です。  
譲過ぎない甘さで、手作り感のある商品です。

約L22×W8×H2.5cm/枚

CD-27359

冷凍 甘味  
デザート

大納言とは

小豆(あずき)の中で特に大粒な特定の品種群は、「大納言」と呼ばれ、普通の小豆品種とは区別されています。その名前の由来は、大納言は大粒だけでなく、煮たときに皮が破れにくい特徴を持ち、いわゆる「腹切れ」が生じにくいことから、切腹の習慣がない公卿の官位である「大納言」と名付けられたと言われています。



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





おすすめピュッフェメニュー特集

限定  
夏季



**27360**  
瀬戸内レモンのかじかご 50g/12入

レモンと3種のハーブの爽やかな香りが、かじかごの旨味を引き立てます。



**27268**  
爽やか生姜天 900g(約18g/約50枚)

高知県産生姜と国産野菜を練り込んだ、もちもち食感の揚げ蒲鉾です。



**27361**  
ヴィーガン春巻 25g/20入

動物性食品を使用せず、10種の野菜と大豆で作った、具たくさん春巻です。



**27362**  
山椒入り(粒)ソーセージ 20g/50本入

山椒を粒のまま練り込みました。スモークはしておりませんので、山椒の香りと風味をダイレクトに感じることができます。



**35722**  
千キンリング 1kg

鶏のヒレ・胸・皮をミンチにして、リング状にした千ッフライです。



**68753**  
宮崎県産日向夏の葛餅 20入

宮崎県産の日向夏を使用した、ミニサイズの葛餅です。



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから

