



<調理例：イモチと野菜の天ぷら盛り合わせ>



<調理例：イモチのフライ>



<調理例：イモチの変わり揚げ>

(衣に、玄米フレーク・素麺・柿の種を使用。)



<調理例：イモチの野菜巻き揚げ>

《 イモチ尾付フィル(皮付骨取) 500g/25尾 》

CD-21355

【規格】 500g×10P×2合

【使用材料】 イモチ(シログチ)(宮城県産)

冷凍

素材

【セールスポイント】

宮城県産のイモチを新鮮な内に急速冷凍し、ベトナムにて尾付きフィル加工しております。脂乗りが良く、厚みのある白身の身質は、加熱するとほぐれやすい特徴を持ち、フワフワの食感とケセの無い味は、天ぷらだけでなく焼物・フライ・変わり揚げ等のアレンジ料理にも適しております。セミIQFで、使いたい分だけ解凍してお使い頂けます。



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





石川県



<使用例：押し寿司(石川県)>  
出典：「うちの郷土料理」(農林水産省)

《 四季の花 紺のり 6g 》

CD-02529

常温 素材

【規格】6g×10P×20合

【使用材料】えご草(国産)、着色料(青色1号)

【セールスポイント】

「紺のり」は海藻を青く染めたものです。  
石川県では、秋祭りやお祝い行事の際に食べる押し寿司の上に「紺のり」を乗せます。  
獅子頭や獅子舞の蚊帳の色を模したと言われており、華やかなハレの日を祝う特別な色どりとして欠かせないものです。  
赤色の干し海老と一緒に、特別な料理に色彩をお添え下さい。



岐阜県



<イメージ画像>

出典：「うちの郷土料理」(農林水産省)

《 奥飛騨山之村 寒干し大根 800g 》

CD-68088

常温 素材

【規格】800g×5P

【使用材料】大根(岐阜県飛騨市神岡町産)

【セールスポイント】

岐阜県奥飛騨山之村地区の伝統食材の「寒干大根」です。  
日本有数の豪雪地帯で作られる、天然のフリーズドライ食品で、甘味と旨味が凝縮されております。  
ぬるま湯に10分位つけて、柔らかくなった所で、味噌汁、おでん、すき焼き等にご使用ください。

製造工程の特性の為、  
商品には穴が開いて  
おります。



<製造風景：寒晒し>

希少の為、数量限定商品となります。



<使用例：寒干大根煮>

出典：「うちの郷土料理」(農林水産省)



水気を含まますと、元の  
大根の大きさに近いサイズ  
に戻ります

企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから



100%  
PLANT  
BASED



《 ヴィーガンマヨ 150ml 》

CD-68811

【規格】150ml×50P

【使用材料】菜種油、豆乳、サツマイモ、醸造酢、でんぷん 他

【セールスポイント】

遺伝子組み換えでない大豆を使用した特濃豆乳をベースに、こだわり抜いた安全な食材だけを使用して作りました。

酸味を抑え、万人向けの味に仕上がっています。

卵や蜂蜜を一切使用しない本格ヴィーガン食品です。

常温 調味料



100%  
PLANT  
BASED



《 ヴィーガンドレッシング(ニンジン) 150ml 》

CD-68813

【規格】150ml×50P

【使用材料】にんじん、菜種油、豆乳、サツマイモ、甜菜糖、食塩 他

【セールスポイント】

旬のにんじんをふんだんに使用した、スッキリと酸味の際立つドレッシングです。国産にんじんの内容量が30%以上で、特濃豆乳とこだわりの植物性原材料100%の無添加ヴィーガン仕様のドレッシングです。

豆乳ベースで低カロリーなので、サラダに使用する事で、健康志向で美容意識の高い方にはオススメです。

また、サンドイッチの味付けやフライもの等のソース、カルパッチョ等の生魚にも最適です。

野菜ソースとして料理の彩りとしてもご使用いただけます。

常温 調味料



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>

《 銀鱈西京漬 50g/50切 》

【規格】50切×3合

【使用材料】銀鱈、西京味噌 他

【セールスポイント】

味と脂のりに定評のある銀鱈切り身の西京味噌漬です。50gにカットし、西京漬けまでの仕込みを終えておりあとは焼き上げるのみの便利な商品となります。

CD-27368

冷凍

素材



秋の行楽弁当（曲げわっぱ弁当）



<イメージ画像>

《 さんまの竜田揚げ 1kg 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】さんま、小麦澱粉、醤油、生姜 他

【セールスポイント】

質の良い原料のみを使用しております。油で揚げるだけの簡単調理でOKです。近年、価格が高騰している秋刀魚ですが、リーズナブルにお手軽にお使い頂けます。

約40～50枚/P

CD-27363

冷凍

揚物

数量限定商品となります。



《 パタドフィッシュファイル 15本入 》

【規格】1kg(15本)×10P

【使用材料】パンガシウス、小麦粉、コンフラワー 他

【セールスポイント】

ベトナム産のパンガシウスを厚切りにカットして、独自のバター液を付けてフリフライしました。パンガシウスのふんわりとして柔らかな食感と、衣のサクサクとした食感のギャップが楽しめる商品です。冷めても衣のサクサク感は損なわれない為、定番のフィッシュ&チップス以外にも、サンドイッチ等の具材にもオススメです。

CD-27369

冷凍

オードブル  
揚物



<調理例：フィッシュ&チップス>



<調理例：バインミー>  
(ベトナム風サンドイッチ)

企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





《 味付うずら卵10個(スモーク味) 50卵入 》

【規格】 50卵×12P

【使用材料】 うずら卵、醤油、かつお節エキス、くん液 他

【セールスポイント】

燻製風味の味付うずら卵です。  
オトブル・前菜の他、天ぷらネタ等にもお勧めです。

CD-27370

常温 オトブル  
素材



《 吉野仕立ての素 240g 》

【規格】 240g×30P

【使用材料】 葛澱粉、和風調味料、椎茸エキスパウダー 他

【セールスポイント】

『吉野仕立て』というのは、汁物などに葛粉でとろみをつける調理法のことです。  
お鍋でダマがなくなるまで水とかき混ぜ、加熱し全体に透明感が  
出れば完成です。  
味付け不要で本格的な銀餡を作ることができます。  
化学調味料・保存料等の添加物は不使用です。

CD-27371

常温 素材



<使用例：和風あんかけご飯>



《 柿シート 5枚入 》

【規格】 5枚×18P

【使用材料】 干柿

【セールスポイント】

干柿をシート状にした商品です。  
半原材料として、お使い易い商品となっております。

CD-12524

冷凍 素材



干し柿

企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





《 菊花くらくら和え 1kg 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】山くらげ、海月、菊花、梅酢、醤油、醸造酢

【セールスポイント】

山くらげとくらげの食感が楽しめる商品です。  
色目が良く、味も美味しい商品です。

CD-16395

冷凍

前菜  
小鉢



《 あん肝奈良漬け和え 300g 》

【規格】300g×32P

【使用材料】あんこう肝、奈良漬、醤油 他

【セールスポイント】

あん肝に細かく刻んだ奈良漬を和え、味わい深さを意識した  
味付けに仕上げました。  
ごはんのお供や酒の肴に最適です。

CD-11237

冷凍

珍味  
酒肴品



《 国産焼エリンギ\*ぼん酢 1kg 》

【規格】1kg×15P

【使用材料】エリンギ、醤油、梅酢、醸造酢 他

【セールスポイント】

長野県産エリンギに焼き目を付けて、ぼん酢漬けにしました。  
食感も良く、さっぱりとした味わいは、焼物のあしらいにも  
お勧めです。

CD-27372

常温

素材  
前菜

約190本/P

※開封後は冷蔵庫にて保存し、早めにお使い下さい。



エリンギ

企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





《さんま砵巻 5本入》

【規格】5本×16P

【使用材料】大根、菊花(紫)、さんま、甘酢

【セールスポイント】

さんまと紫色の菊花を使用した砵巻きです。  
大根の白色に菊花の紫色が映える商品です。

約φ3×L12cm/本 約85g/本

CD-27373

冷凍

酢の物  
前菜



秋刀魚



《秋野菜煮ごり 約450g》

【規格】約450g×24枚

【使用材料】きのこ水煮、菊花、とんぶり、銀杏 他

【セールスポイント】

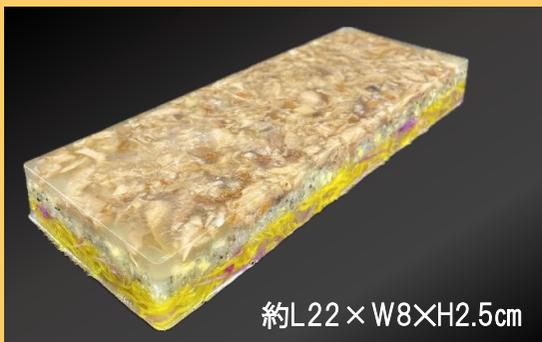
秋野菜を使った煮凝りです。

上段:きのこ・中段:とんぶり・下段:菊花の3層に仕上げております。  
きのこをふんだんに使っており、菊花との色合いがきれいです。

CD-27374

冷凍

前菜



約L22×W8×H2.5cm



《手まり絞り(渋皮栗)40入》

【規格】40個×24P

【使用材料】生あん、栗甘露煮、百合根、マッシュポテト 他

【セールスポイント】

甘味の強い韓国産の渋皮栗と百合根餡を手まり状にし  
絞りを付け手作り感を出しました。  
一つ一つ丁寧に作り上げた商品です。

CD-18108

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





《 小判柿 小 66枚入 》

【規格】66枚×16P

【使用材料】干柿、上白餡、栗 他

【セールスポイント】

外側は干柿、内側は白餡と栗を合わせた甘味です。  
スライスカットしており、盛付けも簡単なお手軽&便利商品です。

約L2.5×W3.3×H0.7cm/枚 約8g/枚

CD-27375

冷凍

前菜  
甘味



《 栗チースもみじ 56入 》

【規格】56個×20P

【使用材料】乳製品、栗ペースト、砂糖、水あめ、寒天 他

【セールスポイント】

栗ペーストとチーズを合わせ、繊細なもみじ型に射抜きました。

CD-63154

冷凍

前菜  
あしらい



《 ポルチニ茸のテリヌ 約200g 》

【規格】約200g×20本×2合

【使用材料】ポルチニ茸、玉葱、すり身、赤イカ、帆立貝柱 他

【セールスポイント】

魚肉すり身を生クリーム等で延ばしてからムース状にし、厳選したポルチニ茸の旨味を凝縮した炒め生地へ練り込みました。

CD-16474

冷凍

前菜



ポルチニ茸



秋の風景：栗拾い

企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





《 タコスホ-ル 30g/34入 》

【規格】 34個×10P

【使用材料】 鶏肉、牛肉、豚肉、チーズ、粒状大豆たん白 他

【セールスポイント】

タコスミートにチーズを入れ、チキンでくるんで、衣をまぶした商品で、タコの味と風味を楽しめる商品でおつまみ、オードブルに最適です。

CD-27376

**冷凍** **オードブル**  
**揚物**



《 超イケてる五目飛竜頭 500g 》

【規格】 500g×24P

【使用材料】 豆腐、すり身、玉葱、人参、筍、銀杏 他

【セールスポイント】

ふんわりとした食感のがんもどき(ひろうす)です。1個約20gと使い勝手の良いサイズです。煮物・揚物・おでん種等に便利な商品です。

約φ3.5cm/個 約20g/個

CD-27377

**冷凍** **煮物**  
**椀種**



南瓜



銀杏



《 安くて旨いさつま芋万頭 12入 》

【規格】 12個×24P

【使用材料】 さつま芋、餅米粉、マッシュポテト、鶏肉 他

【セールスポイント】

さつま芋を使用した、秋らしい万頭です。すり身は使用しておりません。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φ4×H3cm/個 約40g/個

CD-27378

**冷凍** **煮物**  
**蒸物**



さつま芋

企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





《ミニおはぎ紫芋餡(黒ゴマ) 20入》

【規格】20個×28P

CD-15580

【使用材料】紫芋餡、餅米、水飴、黒胡麻 他

冷凍

甘味

【セールスポイント】

紫芋餡の風味とゴマの食感が美味しい小さなおはぎです。一口サイズなので、お弁当やお茶請け、ハイキングの他、トッピング等にも使用できます。



<使用例>

《業務用awaはちみつ(ハンカリ産アカシア)100g》

【規格】100g×5P

CD-34804

【使用材料】アカシア蜂蜜、プロテインパウダー 他

冷凍

素材  
デザート

【セールスポイント】

雲のように軽やかで、光沢感を増した生クリームのような滑らかさを持ちながら、その味わいは蜂蜜そのもの。口に入れた瞬間に感じるふんわりとした泡の新感覚が、新しい「はちみつ」です。



《あわ和三盆つぶつぶれんこんあいす 2L》

【規格】2L×6本

CD-37379

【使用材料】糖類、糖蜜、乳製品、蓮根 他

冷凍

甘味  
デザート

【セールスポイント】

ダイス状にカットしたれんこんの粒々とした食感をお楽しみ頂けるアイスです。和三盆糖の丸みのある爽やかな甘さをプラスしました。



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





**24954**  
錦秋新女  
(むかご入)



**00013**  
黄金栗 500g



**05040**  
南瓜さくさく揚げ



**25372**  
姫栗揚げ 24入



秋の定番商品



**25368**  
富有柿なます 1kg



**32305**  
ぷるぷる胡麻  
どうふ(南瓜)



**31526**  
栗とさつまいもの  
秋色白和え 1kg



**27192**  
菊香漬け 500g



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから

