

兵庫県



<イメージ画像>



<調理例：生牡蠣>



<調理例：殻付き牡蠣のガリックバター焼>



<調理例：かき飯>



<調理例：焼き牡蠣>



<調理例：かき鍋>



<調理例：殻付き牡蠣の一ロケラタン>

《 兵庫県室津産殻付き牡蠣(生食用) 1kg 》

CD-27379

【規格】1kg×10P

【使用材料】マガキ(兵庫県産)

【セールスポイント】

揖保川と千種川の2つの川に挟まれた兵庫県播磨灘室津湾は、プランクトンが豊富な漁場であるため、養殖牡蠣は1年という非常に短い期間で立派に出荷サイズまで成長します。そのため「1年牡蠣」とも呼ばれます。生きた殻付き牡蠣を水揚げして、すぐに急速冷凍加工にて細胞を極力傷めずに冷凍する事で、解凍後も刺身で食べられる鮮度を維持しております。旨味がありながらも、クセがなく食べやすい、生食用にもぴったりな牡蠣です。

約50g/個

冷凍 素材

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



室津産殻付き牡蠣(冷凍品)を
お勧めする理由



- ・殻が薄く、身入りが良い。加熱しても縮みにくい。
- ・海の塩分濃度が濃いことで、力と甘みが強い。
- ・生牡蠣と異なり、殻が簡単に外しやすい。
- ・牡蠣養殖の歴史が浅いこともあり、ノウィルスが出たことが無い。徹底管理で安全。



室津の生産工場からのPR動画です。



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





宮城県



目魚鯛



《 目鯛フィレ 11/15 (700~1000g) 》

CD-26778

【規格】10kg/CS

【使用材料】目鯛(漁獲地：宮城県、加工地：ベトナム)

【セールスポイント】

皮付&腹骨除去したフィレを、1枚毎に包装し、IQF凍結した便利な商品です。身質がしっかりとしており、加熱しても型崩れせず、パサつかずにしっとりとしているのが特徴です。身は綺麗な白色をしていて、クセがなく魚の旨みがしっかりあり、身には味が入りやすいので、漬け魚の原料としても人気があります。

※<不定貫>

大きさ・重量にはバラツキがあります。
約700~1000g/枚

冷凍 素材

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



<調理例：目鯛のふき味噌バター焼き>



<調理例：目鯛と若筍の煮付け>



<調理例：目鯛と生ハムとそら豆のヴァッパル>



<調理例：目鯛の粕漬け焼き>

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから



Re-
newal

約18cm



《 お刺身天然海老 25尾/1kg 》

【規格】 1kg × 10B

【使用材料】 ブラウンタイガ-海老(オーストラリア産)

【セールスポイント】

これまでブロック凍結でしたが、IQF凍結へと変更になって、使い勝手と質(鮮度)が、より向上してリニューアル致します。お刺身で食べられる鮮度なので、焼く・蒸す・炒める等の調理工程において、火入れ加減が自由自在に調節出来ます。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。

CD-27323

冷凍 素材

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



＜調理例：海老のミキユイ
ホワイトリゾット添え＞



＜調理例：海老のケリル＞

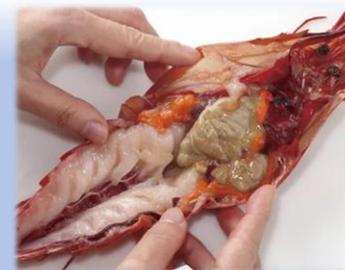


＜調理例：海老のタルタルと
ヴィンソワズ＞

Carabinero



約L30cm/尾



CD-68827

《 ブラジル産 カラビネロ 9/10 約13尾 》

【規格】 1.3～1.5kg不定貫(約13尾) × 12B

【使用材料】 カラビネロ海老(ブラジル産)

【セールスポイント】

深海性の大型海老です。ブラジルやスペインで馴染みのある高級食材で、加熱前から殻が紅色をしているのが特徴です。甘味のある身はもちろん美味しいのですが、この海老の最大の特徴は、「海老味噌」です。「味噌を食べる海老」とも言われ、臭みは無く、クリーンな味は他の海老とは異なり、絶品の味わいです。

※＜不定貫＞

大きさ・重量にはバラツキがあります。

冷凍 素材

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



＜調理例：カラビネロと蕪の
クリスタルジュレ＞



＜調理例：カラビネロの
リゾット＞



＜調理例：カラビネロの握り寿司＞

企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





<調理例：のどぐろのフライ>



<調理例：のどぐろの天ぷら>

《 のどぐろ天麩羅用尾付開き(2S) 12尾 》

【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。

約17g/尾

※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。

CD-27308

冷凍 素材 揚物



<調理例：のどぐろの南蛮漬け>



北海道

<調理例：チカの天ぷら>

《 チカ開き(尾付) 500g/25尾 》

【規格】1kg×10P×2合

【使用材料】チカ(漁獲地：北海道、加工地：ベトナム)

【セールスポイント】

チカ(千魚)は、わかさぎと似た海産魚です。
東北地方や北海道では、食用として広く流通しております。
臭みを持たず、淡泊な風味で幅広い料理に適した魚です。

CD-67236

冷凍 素材 揚物



<調理例：チカの香草パン粉焼き>



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから



Gluten Free

100% PLANT BASED



《ソイブール 500g》

【規格】500g×20P

【使用材料】植物油脂、豆乳クリーム、豆乳、大豆粉、食塩 他

【セールスポイント】

大豆から作られた、料理・製菓・製パンにも使用できる、動物性原材料不使用の豆乳クリームバターです。大豆の深いコクを持ちながら、圧倒的な口どけの良さと、すっきりとした後味が特徴で、素材の風味を引き立たせます。バターに比べてコレステロールは97%以上オフ、飽和脂肪酸は約35%オフで大変ヘルシーであるのも特長です。

また、冷凍庫から取り出して、すぐにスライスカットが出来ます。常温に戻す手間と時間が必要無いのも、大きな利点です。食塩が入っていますので、有塩バターと同様にお使い下さい。(一般の有塩バターは塩分約1.5%に対し、本商品は塩分約0.6%と低塩となります。)



<使用例：モーニングプレート>



<調理例：バターサンドクッキー風>

Food Diversity対応 おすすめ商品



CD-68190

冷凍 素材

本品に含まれるアレルギー物質 (特定原材料8品目)



100% PLANT BASED



《菜食つゆの素(大) 900ml》

【規格】900ml×12本

【使用材料】醤油、粗糖、みりん、昆布エキス、食塩 他

【セールスポイント】

動物性原材料不使用&五葷不使用。昆布だしの純粋な旨味を活かし、甘味を抑えた味に仕上げております。かけつゆ・つけつゆ・天つゆ・炒め物・煮物・炊き込み御飯等、様々な用途にご使用頂ける万能調味料です。

※4倍希釈タイプ



<使用例：精進筑前煮>



<使用例：ヴィーガン麻婆豆腐>



CD-20741

常温 調味料

本品に含まれるアレルギー物質 (特定原材料8品目)



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>



《手造り厚焼玉子 約380g》

【規格】約380g×30枚

【使用材料】本みりん、鶏卵、魚肉すり身、砂糖 他

【セールスポイント】

鶏卵に魚肉すり身・みりん・砂糖を合わせて、手間と時間をかけて焼き上げました。

濃厚で上品な、甘口の玉子焼きです。

鮮やか彩りは、料理を明るく演出いたします。

前菜・八寸の他に、デザートやお茶請けにもお勧めです。

約W9×L18.5×H2cm/枚



<イメージ画像：前菜>



<イメージ画像：お茶請け>

CD-21261

冷凍

前菜
甘味

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



《淡雪かぶら新丈(カニ風味) 約470g》

【規格】約470g×20枚

【使用材料】魚肉すり身、おろし蕪、蟹風味カマボコ、卵白、澱粉、山芋 他

【セールスポイント】

生地におろした蕪をたっぷり使用したオリジナル新丈です。
お箸が通るほどの柔らかさに仕上げてあります。
蟹風味カマボコで、風味・色合いにアクセントをつけました。

約W12.5×L16.5×H2.8cm



CD-27161

冷凍

前菜
椀種

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



蕪

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>

《ゴマフグたたき 500g/約6本入》

【規格】500g×10P×2合

【使用材料】ゴマフグ(国産、主に青森県・新潟県・山形県)

【セールスポイント】

鮮度抜群のゴマフグの表面を強火で素早く焼き、氷水でさっと引き締めました。外は香ばしく、中は生食感が味わえます。ぼん酢・もみじおろしの他に、ドレッシングでカルパッチョにしてお召し上がり頂くのもお勧めです。

約75g/本



表面に網目状の焼き目が付いてます。

CD-22723

冷凍 刺身

本品に含まれるアレルギー物質 (特定原材料8品目)			
卵	乳	小麦	そば
鶏卵生	えび	かに	くるみ

おすすめ食材 河豚 (ふぐ)



<調理例：ふぐの黄味焼き/雲丹焼き>

《ふぐ尾付きフィレ 10枚入》

【規格】10枚×12B×4合

【使用材料】クロサバフグ(中国産)

【セールスポイント】

クロサバフグを尾付きフィレに加工しました。小ぶりサイズで、用途が広い商品です。天ぷら・唐揚げ・焼物等にご使用下さい。



<調理例：ふぐの酒盗外漬の石焼>



<調理例：ふぐのぶぶあられ揚げ>

CD-27380

冷凍 素材

本品に含まれるアレルギー物質 (特定原材料8品目)			
卵	乳	小麦	そば
鶏卵生	えび	かに	くるみ



約11cm



<調理例：ふぐのコンソメジュレセルクル仕立て>

《極上 生ふぐフィレ 500g(約8~10本)》

【規格】500g×20B

【使用材料】マフグ(漁獲地：北海道、加工地：山口県)

【セールスポイント】

刺身用の天然国産マフグのフィレです。雑味の無い、あっさりとした味は、食用油との相性が良く、薄造りの刺身の他に、サラダやカルパッチョ等に非常に良く合います。



<調理例：ふぐのカルパッチョ>



<調理例：ふぐの握り寿司>



<調理例：てっさ(ふぐの薄造り)>

CD-27381

冷凍 素材 刺身

本品に含まれるアレルギー物質 (特定原材料8品目)			
卵	乳	小麦	そば
鶏卵生	えび	かに	くるみ



約17cm

企業HPはこちら



取り扱い商品情報は こちらから



仕込み要らずシリーズ
【半製品】

蒸し物・揚げ物
作りに一役買
います！



蒸し物

<調理例>



揚げ物

<調理例>

《仕込み要らず 海老芋まんじゅうの生地 1kg》

【規格】1kg×14P

【使用材料】海老芋、馬鈴薯、澱粉、乳飲料、小麦粉、卵 他

【セールスポイント】

野菜ベースのまんじゅうの生地です。
すりおろした海老芋をふんだんに使用した、柔らかな生地にな
っております。
オリジナルの蒸し物や揚げ物作りに、ご使用下さい。
もっちりとした粘りのある饅頭に仕上がります。

ご使用方法

1. 解凍後、蒸し器で20～25分蒸し戻して下さい。
2. 冷蔵庫で、3時間以上冷やして下さい。
3. お好みのサイズで成形して下さい。
4. 打ち粉や衣を付けて、加熱調理して下さい。

CD-27382

冷凍

半製品

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



手間を抑えて、
手作り感を!!



《くわいせんべい 200g》

【規格】200g×10P

【使用材料】蒟蒻、米油、食塩

【セールスポイント】

くわいを薄くスライスして、国産米油で揚げています。
くわいは「芽が出る」野菜として、縁起の良い食材です。
サクとした食感と、独特なほろ苦い味わいが、他の料理の
アクセントになります。

約1～2g/枚

数量限定：100P



<調理例：鰯のくわい衣焼き>



<使用例：前菜(あしらいに使用)>

CD-27383

常温

素材
あしらい

本品に含まれるアレルギー物質
(特定原材料8品目)



<調理例：椀種(砕いたくわいせんべいを揚げ衣に使用)>



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>



《くろ柚子ノンオイルレッシング* 1L》

【規格】1L×8本

【使用材料】醤油、醸造酢、黒酢、柚子、りんご酢、玉葱 他

【セールスポイント】

香り豊かでコクのある黒酢をベースに、柚子皮・玉葱等を加えて仕上げたヘルシーなノンオイルレッシングです。お肉とも相性が良く、口の中で広がる爽やかな柚子の香りが特徴です。

CD-04052

常温 調味料



<調理例：豚しゃぶサラダ>



<調理例：チキンステーキ>



<盛付け例>

《ドライフルーツとチーズのテリーヌ 約410g》

CD-27384

【規格】約410g×30本

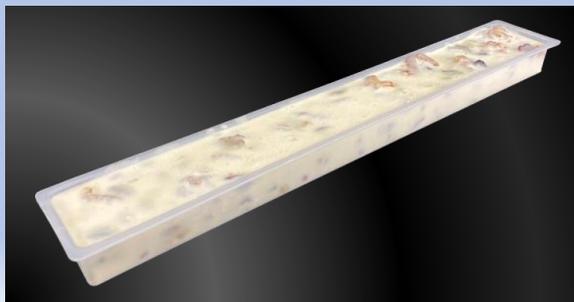
【使用材料】クリームチーズ、生クリーム、くるみ、アーモンド、ドライフルーツ 他

【セールスポイント】

ドライフルーツとナッツがしっかりと入った、クリームチーズ風味のテリーヌです。甘過ぎないので、他の料理と合わせやすいのが、利点です。前菜・オードブル・デザート等にお勧めです。

約W4.5×H2.8×35cm/本

冷凍 前菜 オードブル



《寒椿 24入》

CD-01791

【規格】24個×20P

【使用材料】生あん、百合根、マッシュポテト、梅肉 他

【セールスポイント】

百合根あんで椿を表現した、可愛らしい絞り物です。

約14g/個
約φ3×H2.5cm/個

冷凍 前菜 八寸



椿の花

企業HPはこちら



取り扱い商品情報はこちらから





《 あん肝ボン酢寄せ 約250g 》

【規格】約250g×30P

【使用材料】あん肝、清酒、白だし、刻み生姜、ゼラチン他

【セールスポイント】

濃厚でまろやかな味わいのあん肝をさっぱりとしたぼん酢のゼリーで煮凝りにしました。刻み生姜でアクセントを効かせております。

約W7×H2.5×L22cm/本

CD-00453

冷凍 前菜 八寸



《 白糸団子(イカチズ) 20g/10入 》

【規格】10個×30P

【使用材料】いか、ライスペーパー、玉葱、チーズ、卵白 他

【セールスポイント】

チーズの入ったいかペーシのすり身で作った団子を、糸のように細く加工したライスペーパーで包み、球状に仕上げました。

※調理方法・注意点

- ・凍ったまま170～175℃の油で、3～4分で揚げて下さい。
- ・温度が高くと、黒く焦げてしまいます。
- ・衣が広がりますので、揚げ上がりの姿は多少大きくなります。

<調理例>

CD-27385

冷凍 揚物



《 かに味噌入りクリームコロッケ 50g/10入 》

【規格】10個×8P×2合

【使用材料】紅スワイガニ味噌、小麦粉、脱脂粉乳、紅スワイガニ身 他

【セールスポイント】

コクのある紅スワイガニのかに味噌とカニ身をたっぷりを使用したクリームコロッケです。しっかりと濃厚なかに味噌の風味を味わえる商品です。

<調理例>

CD-19115

冷凍 揚物



企業HPはこちら



取り扱い商品情報はこちらから





<調理例：ちゃんこ鍋>

《合鴨とりつみれ 1kg》

【規格】1kg×8P

【使用材料】合鴨肉、鶏肉、山羊、鶏卵 他

【セールスポイント】

3度挽きした鴨肉に、鶏肉を合わせ、箸でも切れる程の柔らかさに仕上げました。鶏肉には無い、濃厚な旨味をご堪能下さい。鍋、煮物、椀種等にご使用下さい。

約52～55個/P

CD-39821

冷凍

煮物
椀種



《帆立柚子明太 1kg》

【規格】1kg×12B

【使用材料】帆立貝ひも、明太子、柚子皮、醤油 他

【セールスポイント】

鮮やかな赤色が食欲をそそる一品です。甘みのある帆立貝ひもを、明太子の辛みが引き立てております。

CD-30271

冷凍

小鉢
珍味



《かぶと富有柿の甘酢 1kg》

【規格】1kg×12P

【使用材料】蕪、富有柿、金時人参、醸造酢、柚子皮 他

【セールスポイント】

国産の蕪と富有柿を、ふんだんに使用し甘酢と合わせました。柚子の風味を効かして、さっぱりと仕上げております。

CD-05899

冷凍

小鉢
酢の物



富有柿

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 》

【規格】500g × 6P × 4合

【使用材料】豆腐、法蓮草、林檎、胡麻、落花生 他

【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、味わいのある商品に仕立てました。

CD-19115

冷凍 惣菜 小鉢



りんご



《 根昆菜 1kg 》

【規格】1kg × 16P

【使用材料】大根、高菜、広島菜、昆布、醤油、梅肉 他

【セールスポイント】

国産の割干大根・高菜・広島菜を刻み、あっさりとした醤油漬けに仕上げました。国産昆布と梅肉で、旨味と風味を付けております。ご飯のお供や、おにぎりの具材に最適です。

CD-20510

冷蔵 惣菜 香の物



《 みかんおはぎ 25g/15入 》

【規格】15個 × 35B

【使用材料】餅米、粒あん、砂糖、みかん果皮 他

【セールスポイント】

生地にみかんの皮を混ぜ合わせた、爽やかな風味が特徴のおはぎです。鮮やかな黄色が料理に彩りを加え、ミニサイズで使いやすくなっています。

25g/個 約φ3.5×H2.5cm/個

<盛付け例>

CD-27386

冷凍 前菜 甘味



企業HPは
こちらから



取り扱い商品
情報はこちらから





《 求肥 (ペリペリ) 5本入 》

【規格】5本×24P

【使用材料】求肥、生クリーム、カス、ブルーベリー 他

【セールスポイント】

カスとブルーベリーを混ぜ込んだクリームを、求肥で包んだ和洋折衷デザートです。

約68g/本
約W3.5×L12×H3cm/本

※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。



カス

(くろすぐり、ブラックカラント)



CD-27387

冷凍 デザート



＜調理例＞

《 愛媛県産伊予柑プリン 1kg 》

【規格】1kg×10P

【使用材料】生クリーム、伊予柑果汁、加糖練乳 他

【セールスポイント】

愛媛県産の伊予柑果汁をたっぷりを使用したプリンの素です。



伊予柑



CD-27388

冷凍 デザート



＜イメージ＞

《 シトケキカット(とろっと！プリンムス)70入 》

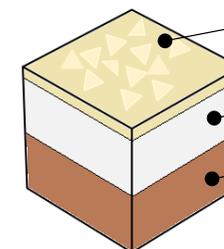
【規格】70カット×10B

【使用材料】生クリーム、砂糖、鶏卵、小麦粉、ビスケットランチ 他

【セールスポイント】

プリンをイメージしたシトケキです。デザートの王道にして、大人気の味を再現しております。キャラメル風味のスポンジケーキの上に、とろける食感のプリンムスを流し、キャラメルソースとランチをトッピングしました。

約W2.5×L2.6×H2.8cm/1カット
約6g/1カット



キャラメルソース&ビスケットランチ

とろけるプリンムス

キャラメルスポンジケーキ

CD-27389

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





19983 完熟柚子こしょう 360g



23778 国産 おろしか7ラ 800g



24962 超冷燻7リ皮無ロイン 約600g



37221 天然7リ7レ 国内産



冬の定番人気商品



16305 天然小ふぐ開き 50尾入



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)



その他の商品につきましても、営業担当者までお気軽にお問い合わせ下さい。

