



**調理例**



86572	生冷)北海たこ 1kg/3~5本	
ケース入数/保存方法	1kg×10P	冷凍
原材料	たこ(北海道産)	
用途	素材	
ポイント	北海道産の水たこを鮮度の良い状態で凍結しました。解凍時、ドリップが少なく、寿司ネタ、酢の物などにご使用頂けます。	

25210	シロダイ・フィレ 800/1200	
ケース入数/保存方法	5kg	冷凍
原材料	シロダイ(ベトナム)	
用途	素材	
ポイント	白身の魚で、真鯛よりもしっかりと身質が特徴です。真空パックのまま、流水又は自然解凍してご使用ください。	



**使用例**



25211	<b>海ぶどう麺 150g</b>	
ケース入数/保存方法	150g × 20P	常温
原材料	小麦粉、食塩、葛でん粉、海ぶどう粉末、甘藷でん粉	
用途	鍋物、椀種	
ポイント	こだわりのコシの強い麺に、海ぶどうの粉末を丁寧に練りこみました。 ノンオイル製法により、のど越しと光沢感を演出しました。	

2kg/P



**盛り付け例**



25212	<b>国産蒸し鶏 2kg/P</b>	
ケース入数/保存方法	2kg/P × 3P	冷凍
原材料	鶏肉(国産)、白だし、生姜、みりん、砂糖、醤油 他	
用途	寿司、サラダ、オードブル	
ポイント	非常に柔らかい食感とみずみずしさがたっぷりの商品です。	





25213	<b>ミニトマトホール 2号缶</b>	
ケース入数/保存方法	2号缶 × 6缶	常温
原材料	トマト(中国)、砂糖、乳酸カルシウム、クエン酸、水	
用途	前菜、デザート	
ポイント	ミニトマトをシラップ漬けにしてフルーツのようなおいしさに仕上げしております。	



25214	<b>華しぼり 24入</b>	
ケース入数/保存方法	24入 × 24P	冷凍
原材料	百合根(中国)、さつま芋(日本)、生あん、砂糖、紫芋(日本) 他	
用途	前菜	
ポイント	百合根、紫芋、さつま芋をふんだんに使用して初夏を彩る色目を演出し、なめらかな食感に仕上げしております。	



約3cm



25215	<b>くず餅(マンゴー) 20入</b>	
ケース入数/保存方法	20入 × 28P	冷凍
原材料	白あん(中国)、水あめ(アメリカ)、砂糖、マンゴー(インド)、本葛粉 他	
用途	前菜、甘味	
ポイント	しっとりとした透明感のある葛餅に色鮮やかなマンゴーあんを使用しました。前菜やバイキングなど様々なシーンでご使用頂けます。	

約1.5cm



25216	<b>ミニ蓮根玄米揚げ 24入</b>	
ケース入数/保存方法	24入 × 24P	冷凍
原材料	蓮根(中国)、枝豆(中国)、玄米あられ(日本)、里芋(中国) 他	
用途	揚げ物	
ポイント	玄米と蓮根生地の食感が絶妙なバランスに仕上がっております。中に色鮮やかな枝豆を入れており、懐石やお重詰め、本精進料理にもご使用頂けます。	





約L20×W9.8×H2.7cm

25217	<b>清涼アスパラ寄せ 約600g</b>	
ケース入数/保存方法	約600g × 12枚	冷蔵
原材料	グリーンアスパラ(日本)、ホワイトアスパラ(中国)、水あめ、鶏ガラスープ 他	
用途	前菜、小鉢	
ポイント	国産のグリーンアスパラを使用した夏らしい寄せ物です。トッピングにはコンソメとマヨネーズが抜群に合います。	



約L16.5×W12.5×H2.8cm

25218	<b>ふくさ新丈</b>	
ケース入数/保存方法	20枚	冷凍
原材料	すり身、卵、人参、木耳、グリーンピース 他	
用途	椀種	
ポイント	当社オリジナル新丈シリーズ、初夏の新作です。	





約L21×W13×H2cm

25219	<b>彩り水晶 約600g</b>	
ケース入数/保存方法	約600g×20枚	冷凍
原材料	鶏(ブラジル)、人参(日本)、木くらげ(中国)、玉子 さやいんげん(中国)、生姜、チキンブイオン、ゼラチン 他	
用途	前菜、小鉢	
ポイント	蒸した鶏もも肉スライスと野菜を混ぜ、鶏スープで固めました。 水炊き同様にさらしネギと赤おろしにポン酢をかけていただくのがおすすめです。	



約24cm

25220	<b>海老枝豆月冠 4入</b>	
ケース入数/保存方法	4入×24P	冷凍
原材料	枝豆(中国)、海老(ハングレイトッシュ)、すり身 他	
用途	前菜、八寸	
ポイント	海老のプリプリとした食感と枝豆の色合いが良い商品です。後味に旨みを感じる切り出し物に仕上げしております。	





25221	<b>太刀魚南蛮漬 1kg</b>	
ケース入数/保存方法	1kg × 12P	冷凍
原材料	太刀魚(パキスタン、インド、他)、玉葱(中国)、人参(中国)、山ぜり(中国) 他	
用途	小鉢	
ポイント	一口大にカットした太刀魚と野菜が彩り良く、さっぱりとした南蛮漬けに仕上げしております。	

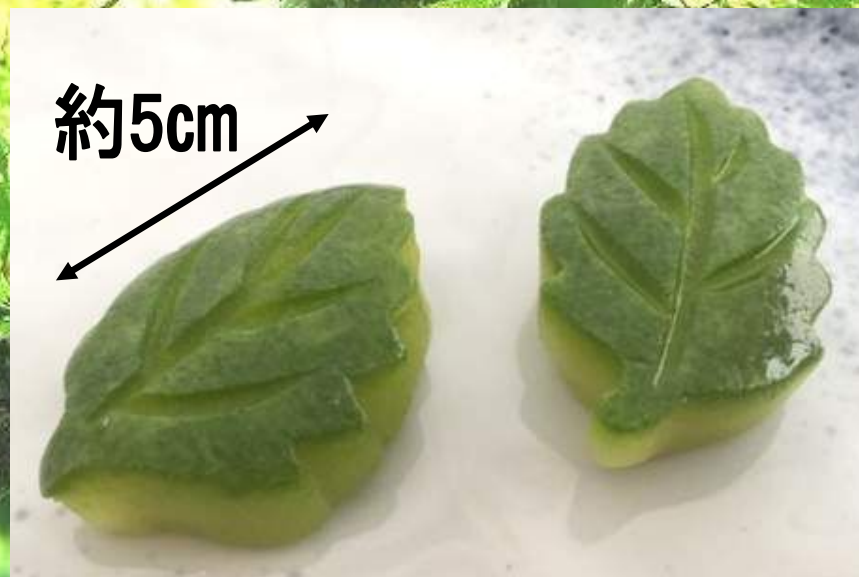


25222	<b>青さ海苔湯葉わさび 1kg</b>	
ケース入数/保存方法	1kg × 12P	冷凍
原材料	湯葉、花わさび、青さのり、醤油、砂糖 他	
用途	小鉢	
ポイント	国産の青さのりと湯葉を和え、わさび風味に仕上げしております。	





25223	<b>揚げ茄子とインゲンの和風生姜あん 800g</b>	
ケース入数/保存方法	800g × 12P	冷凍
原材料	茄子(ベトナム)、いんげん(中国)、胡麻、調味料	
用途	小鉢	
ポイント	手作り感のある一品です。解凍後の色落ちも少なく仕上げております。	



25224	<b>冬瓜 木の葉 50入</b>	
ケース入数/保存方法	50入 × 12P	冷凍
原材料	冬瓜(ベトナム)	
用途	素材	
ポイント	ベトナム産のフレッシュ冬瓜を軽く下茹でし、バラ凍結しました。 木の葉型に細工を施した清涼感のある商品です。	



約3cm

約160~170入



原材料：粉末油脂、こんにゃく粉  
粉末豆乳、水酸化カルシウム

原材料：粉末油脂、こんにゃく粉  
粉末豆乳、枝豆ペースト、クロレラ 他

25225	生玉豆腐こんにゃく(白) 1kg
25226	生玉豆腐こんにゃく(枝豆) 1kg
ケース入数/保存方法	1kg × 10P 冷蔵
用途	素材
ポイント	白玉だんごの様な低カロリー、高タンパクの健康的なこんにゃくです。 本格「生」のトロトロな食感を味わっていただける商品に仕上げております。

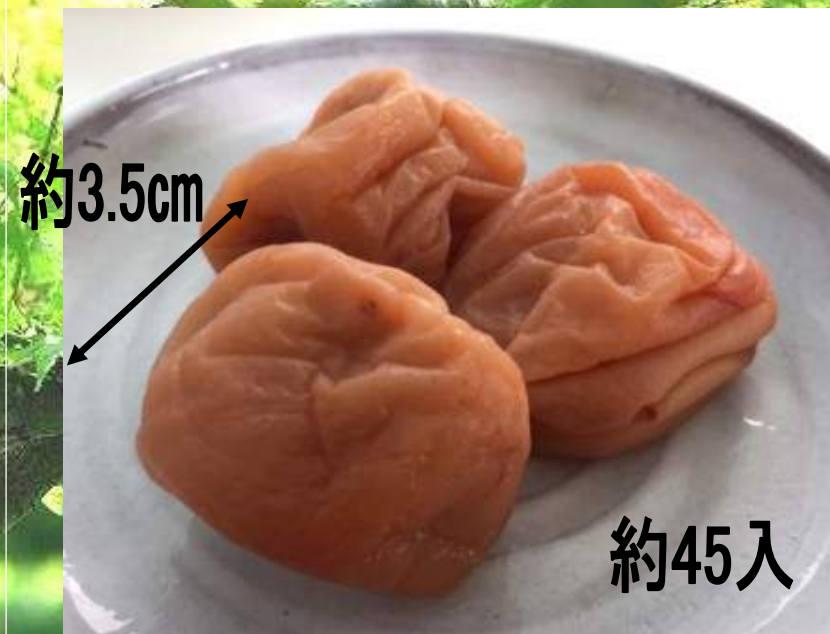


25227	ゆきそうめん みぞれ 1kg
ケース入数/保存方法	1kg × 10P 冷蔵
原材料	アルギン酸ナトリウム、塩化カルシウム
用途	素材
ポイント	ぶちぶち、シャキシャキ食感の良質な地下天然水でつくられた白く輝く海藻麺です。スイーツに混ぜたり、煮物や炒め物、刺身のあしらいに氷に見立ててご使用頂けます。





25198	メレンゲ醤油 300g	
ケース入数/保存方法	300g × 30P	常温
原材料	粉末醤油、乾燥卵白、小麦ファイバー、食塩、ゼラチン 他	
用途	調味料	
ポイント	メレンゲの様なふわふわの醤油です。 使用方法:メレンゲ醤油(粉)と水を1:3の割合で混ぜて10分程度経ってからご使用ください。 お好みで醤油を足して味の調整をして頂いてもよろしいです。	



23950	杏蜜梅 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 4P	常温
原材料	南高梅(和歌山)、果糖ぶどう糖液糖、食塩、蜂蜜、醸造酢、りんご濃縮果汁 他	
用途	香の物	
ポイント	メレンゲ蜂蜜とりんご果汁、国産黒酢とともに漬け上げました。塩分を6%まで抑えた甘口で食べやすい梅干です。	





25229	希少糖入りデザートベース ヨーグルトフレーバー 560g	
ケース入数/保存方法	560g × 12本	常温
原材料	水あめ、希少糖含有シロップ、コラーゲンペプチド、ゲル化剤 他	
用途	デザート	
ポイント	砂糖よりカロリーが低く甘味のしっかりとした希少糖を使用しています。 冷たい牛乳と1:1で混ぜるだけでぷるぷるとした食感のヨーグルト風味デザートをお作りいただけます。	



25230	こんにゃくわらび餅 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 15P	常温
原材料	米粉、こんにゃく粉、笹パウダー、加工でんぷん 他	
用途	デザート	
ポイント	こんにゃく屋さんが作った、新食感のスイーツこんにゃくです。きなこや黒蜜と合わせてご使用頂けます。	



小麦粉、ヨーグルト、トマトペースト、卵、バター、砂糖、牛乳、はちみつ、食塩、ベーキングパウダー着色料(紅麴色素)

**トマト**

約3.5cm



小麦粉、ヨーグルト、レーズン、卵、バター、砂糖、牛乳、はちみつ、食塩、ベーキングパウダー

**レーズン**

**ほうれん草**

小麦粉、ヨーグルト、ホウレンソウ、卵、バター、砂糖、牛乳、はちみつ、食塩、ベーキングパウダー

**コーヒー**

小麦粉、ヨーグルト、卵、バター、砂糖、牛乳、はちみつ、コーヒー粉末、食塩、ベーキングパウダー

**かぼちゃ**

小麦粉、ヨーグルト、カボチャ、卵、バター、砂糖、牛乳、はちみつ、食塩、ベーキングパウダー

原材料:マンゴー果汁、砂糖・果糖ぶどう糖液糖、乳製品、ぶどう糖、水あめ、他



原材料:乳製品、加糖・果糖ぶどう糖液糖、コーヒー、水あめ、他

25231	パンボール 5入/10P	
ケース入数/保存方法	5入/10P × 10B	冷凍
ポイント	甘さ控えめの野菜、果実とコーヒーのほんのりやさしい味わいです。ふわふわでふっくらとした一口サイズの食べやすい商品です。	

25232	EX 贅沢氷	マンゴーフラッペ	2L
25233	EX 贅沢氷	エスプレッソフラッペ	2L
ケース入数/保存方法	2L × 4P		冷凍
用途	デザート		
ポイント	マンゴーフラッペ: 果汁たっぷりのマンゴーと練乳味のかき氷を組合せました。マンゴーの濃厚な味わいが楽しめます。 エスプレッソフラッペ: ほろ苦いエスプレッソとミルクのまろやかな味わいを味わえるアイスです。		





メゴチ松葉開き

約8cm

トマトホ<sup>®</sup>ン酢 1ℓ



+



とろみ77イン



約10cm

ちまきよもぎ糺(柚子味増入)も  
ご用意できます!

特選ちまき(白) 25入



約4cm

昨年大ヒット商品!

かすみ梅

30入

↓

トマトホ<sup>®</sup>ジュレソース



もろこし土佐煮 1kg



約5cm

新!魚萬 割烹柏餅 20入



鳥貝・平貝・太刀魚・鰹・鮎・鱸・鱒

枝豆・南瓜・おくら・胡瓜・冬瓜  
とうもろこし・アスパラガス・空豆  
トマト・パプリカ

さくらんぼ・びわ・メロン