



25149	国産ブラウンえのき水煮 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg×12P	常温
原材料	ブラウンえのき茸(長野)、食塩、酸化防止剤(V. C)、pH調整剤	
用途	素材	
ポイント	「原種えのき茸」と「栽培種えのき茸」を掛け合わせてつくった新種のきのこです。軸はえのき茸特有のシャキシャキ感があり、傘はなめこのようなヌメリがあります。	



30350	いかの柚子味噌 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg×12B	冷凍
原材料	するめいか(中国)、米味噌(大豆、米、食塩)、青ねぎ(中国)、切干大根(日本)、柚子果汁(日本) 他	
用途	小鉢	
ポイント	柔らかいするめいかを薄味の柚子味噌で上品に仕上げた一品です。	



25157	薩摩芋挟み揚げ 500g 20入	
ケース入数/保存方法	20入 × 20P	冷凍
原材料	さつま芋(ベトナム)、すりみ(ベトナム)、玉ねぎ(ベトナム)、黒ごま、砂糖、胡椒、食塩、他	
用途	揚げ物	
ポイント	秋の素材を代表するさつま芋を使用した変わり揚げの商材です。素揚げすると、香ばしいさつま芋の香りが際立ちます。また天ぷらにすると、ホクホクしたさつま芋の食感が特徴の変わり揚げになります。	



04810	ハタハタ開き 500g/20尾	
ケース入数/保存方法	500g × 20P	冷凍
原材料	ハタハタ(日本)	
用途	素材	
ポイント	日本海で水揚げしたハタハタをベトナムで一尾一尾丁寧に手切りで加工しました。白身で適度な脂があり、食べやすい商品です。	



25155	ミニさんま八幡 50入	
ケース入数/保存方法	50入 × 10P	冷凍
原材料	さんま(中国)、ごぼう(中国)、料理酒 他	
用途	前菜	
ポイント	カットの手間が要らない食べやすい一口サイズの八幡巻です。幅広い用途にご使用できます。	



23463	金ごまさんま 30入	
ケース入数/保存方法	30入 × 20P	冷凍
原材料	さんま(日本)、砂糖、醤油、金ごま(トルコ)、清酒、水飴 他	
用途	前菜	
ポイント	味付けしたさんまに高級感のある金ごまをまぶしました。一口サイズで食べやすく、秋の松花堂などに最適です。	



約L16.5×W12.5×H2.8cm

24954	錦秋新丈	
ケース入数/保存方法	20P	冷凍
原材料	すり身(スケソウダラ、イトヨリ)、山芋、小豆、銀杏、人参、木耳、他	
用途	八寸、椀種、他	
ポイント	山芋をふんだんに使用し、ふんわりとした食感に仕上げた当社オリジナルの新丈です。	



約L16.5×W12.5×H2.8cm

25270	紅新丈(明太子)	
ケース入数/保存方法	20P	冷凍
原材料	イトヨリ(タイ、インドネシア)、辛子明太子、スケソウダラ、油脂加工品、卵白、小麦澱粉、山芋 他	
用途	八寸、椀種、他	
ポイント	辛子明太子をすり身に混ぜ、鮮やかな色合いの新丈に仕上げました。ほどよい辛さと明太子の粒の食感が良い商品です。	



約L16×W12×H2.5cm

盛付例



25158	ぶどうようかん 500g	
ケース入数/保存方法	500g × 30P	冷凍
原材料	ぶどう果汁、白あん、グラニュー糖、トレハロース、ぶどう、寒天、香料 他	
用途	前菜、甘味	
ポイント	ぶどうの果肉を刻んでたっぷり入れ、さらにコンクードグレープ果汁を入れて上品な甘味と、すっきりとした後味に仕上げたようかんです。	



約L33×W6×H2.5cm

盛付例



25159	フリーカットケーキ アップルティー	
ケース入数/保存方法	30P	冷凍
原材料	鶏卵、りんご、クリームチーズ、牛乳、レモン果汁、香料 他	
用途	デザート	
ポイント	お好みの型や大きさにカットできるアップルティー風味のケーキです。レモン果汁を入れてさっぱりとした後味に仕上げました。	



22809	プチ塩大福 20g/20入	
ケース入数/保存方法	20入×28P	冷凍
原材料	つぶあん(中国)、もち米粉、砂糖、蜜漬け豆、コーンスターチ、加工でんぷん 他	
用途	甘味、デザート	
ポイント	大福の皮に塩味の蜜漬け豆を入れ込みました。甘さ控えめなつぶあんを使用しているの、食べ易くなっております。	



90200	菊花しば 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg×16P	常温
原材料	きゅうり(中国)、大根(中国)、生姜(中国)、菊花(中国)、漬け原材料 他	
用途	香の物	
ポイント	自然な色合いのしば漬けに菊花を混ぜ、季節感のある香の物に仕上がっております。	

季節の食材

鯖、甘鯛、鰯、
秋刀魚、カンパチ、
牡蠣



林檎、すだち、栗、
柿、いちじく

青唐辛子、なめこ、
エリンギ、むかご、
松茸、椎茸、
かぼちゃ、さといも

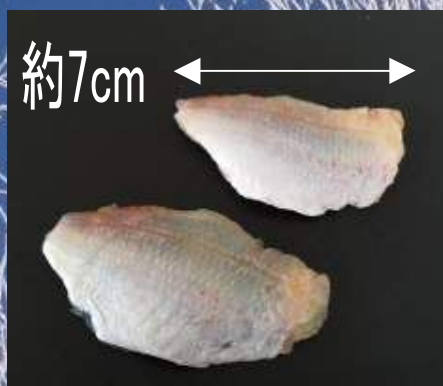




25271	京都産 城州白梅スパークリング 750ml	
ケース入数/保存方法	750ml×12本	常温
原材料	城州白梅(京都青谷)	
用途	食前酒	
ポイント	京都青谷の城州白梅を100%使用したスパークリングワインです。梅を原料としながらも、まるで寒冷地のドイツワインを思わせる高貴な味わいです。白身魚のムニエルや白味噌漬けなどの料理と相性が良いです。	



25272	業務用生ハムスライス 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg×10P	冷凍
原材料	豚ロース(アメリカ)、還元水あめ、食塩、ぶどう糖 他	
用途	前菜、トッピング	
ポイント	岩塩を使用し塩分を抑えたまろやかな生ハムスライスです。巻き物、サラダのトッピングなどにご使用いただけます。	



約7cm
約8g/切 約60枚入



寿司ネタに



25273	レンコ鯛フィレ S	
ケース入数/保存方法	10P	冷凍
原材料	レンコ鯛(日本)、食塩、ビタミンC	
用途	素材	
ポイント	国産原料のレンコ鯛をベトナムにて骨取り加工を行っています。肌目が赤色で非常に綺麗に仕上がっており、寿司ネタなどさまざまな用途でお使いいただけます。	



フライに



サテーに



66473	カワハギ・フィレ 150/200	
ケース入数/保存方法	5kg	冷凍
原材料	ウスバハギ(ベトナム・タイ)	
用途	素材	
ポイント	解凍後、ドリップが非常に少なく、肉質は“もちもち”と張りがあります。鮮魚に近い品質を保持した商品です。	



約30～40g/切

25274	アンコウブツ切り 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 10P	冷凍
原材料	アンコウ(中国)	
用途	素材	
ポイント	食べやすいようにカットしております。 アンコウは、コラーゲンを豊富に含んだ健康に良い魚と言われており、鍋物だけでなく、から揚げとしてもお使いいただけます。	



約13cm

26575	マナガツオ・フィレ 60-80g 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 5P	冷凍
原材料	マナガツオ(バングラディッシュ)	
用途	素材	
ポイント	年末、正月商材として需要の高い良質な白身魚のマナガツオフィレです。 柚庵漬等の漬け焼に最適です。	



30425	黒サバふぐドレスIQF 4/6 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg×10P	冷凍
原材料	黒サバふぐ(日本)	
用途	素材	
ポイント	良質な黒サバふぐをドレス加工に仕上げました。鍋もの、唐揚げなどにお使いいただけます。	



23778	国産おろしかぶら 800g	
ケース入数/保存方法	800g×14P	冷凍
原材料	かぶ(日本)、酸化防止剤(ビタミンC)	
用途	素材	
ポイント	国産のかぶらを丁寧にすり下ろしました。キメの細かさが特徴でさまざまな用途にお使いいただけます。	



25276	お造り数の子 20本入	
ケース入数/保存方法	20入 × 20P	冷凍
原材料	数の子(デンマーク)、魚肉蛋白、しょうゆ、乳たん白 他	
用途	刺身	
ポイント	歯ごたえのいい成形数の子です。 薄味に仕上げておりますので、タレをきってすぐにお使いいただけます。	



21964	浅漬松前漬 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 10P	冷凍
原材料	昆布(日本)、人参(日本)、醤油、砂糖、発行調味料、するめいか(日本)、白ごま 他	
用途	小鉢	
ポイント	サラダ感覚の浅漬けタイプの松前漬けです。	



26689	カニとカブの含め煮 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 12P	冷凍
原材料	かぶら(日本)、しめじ、紅ずわい蟹、人参、醤油、砂糖、柚子 他	
用途	小鉢	
ポイント	国産のかぶらを丹念に炊き上げ、かつお出で味付けしています。カニ身の赤色が色目のアクセントとなっています。	



約L15.5×W12×H2.5cm

25277	ほたて新丈	
ケース入数/保存方法	20枚	冷凍
原材料	イトリ(タイ、インドネシア)、ほたて貝柱、卵白、スケソウダラ、油脂加工品、小麦澱粉 他	
用途	前菜	
ポイント	弊社オリジナル新丈シリーズの新商品です。帆立をふんだんに使用しており、帆立の風味が口の中に広がります。	

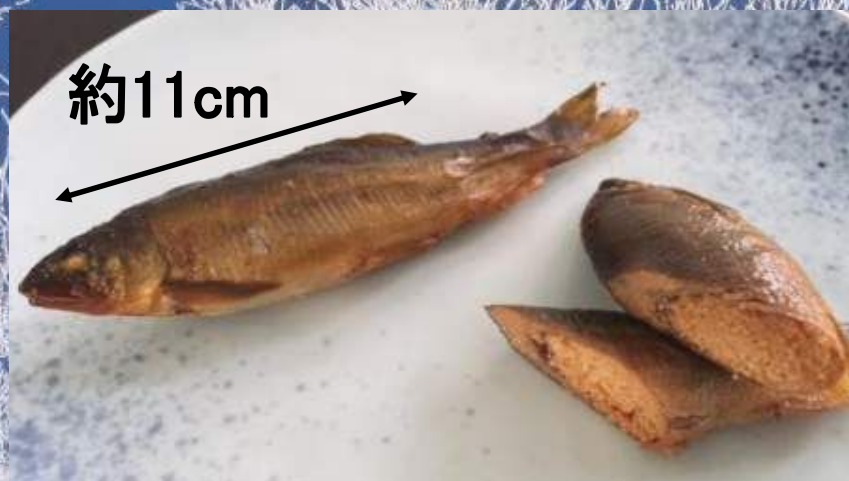


約L28.5×W5×H2.5cm

25278	道産黒豆南瓜寄せ	
ケース入数/保存方法	30本	冷凍
原材料	黒豆(北海道)、南瓜(北海道)、魚肉(タイ)、なたね油、でん粉、全卵、ゼラチン 他	
用途	前菜	
ポイント	北海道産の黒豆、南瓜をふんだんに使用した商品です。柔らかくふっくらとした黒豆がぎっしり敷き詰められており、綺麗な2層に仕上がっています。	



25279	紅白百合根しぼり 28入	
ケース入数/保存方法	28入×16P	冷凍
原材料	白あん(アメリカ)、百合根(北海道)、砂糖、澱粉 他	
用途	前菜	
ポイント	甘みを抑えた前菜でお使いいただける小ぶりの百合根しぼりを鮮やかな色合いに仕上げました。	



25280	子持鮎甘露煮 20尾	
ケース入数/保存方法	20尾×20P	冷凍
原材料	子持鮎(日本)、砂糖、水飴、醤油、清酒、穀物酢	
用途	前菜	
ポイント	子持の鮎だけを選別し、じっくりと直火で甘露煮に炊きあげました。 縁起物のおせちにぴったりです。	

数量限定商品



30693	炙り松笠いか 18入	
ケース入数/保存方法	18入×20P	冷凍
原材料	甲いか(ベトナム)、シーズニング、みりん 他	
用途	前菜	
ポイント	タタキ風の仕上がりですが、さっぱりとした味の商品です。仕出、お節料理などにお使いいただけます。	



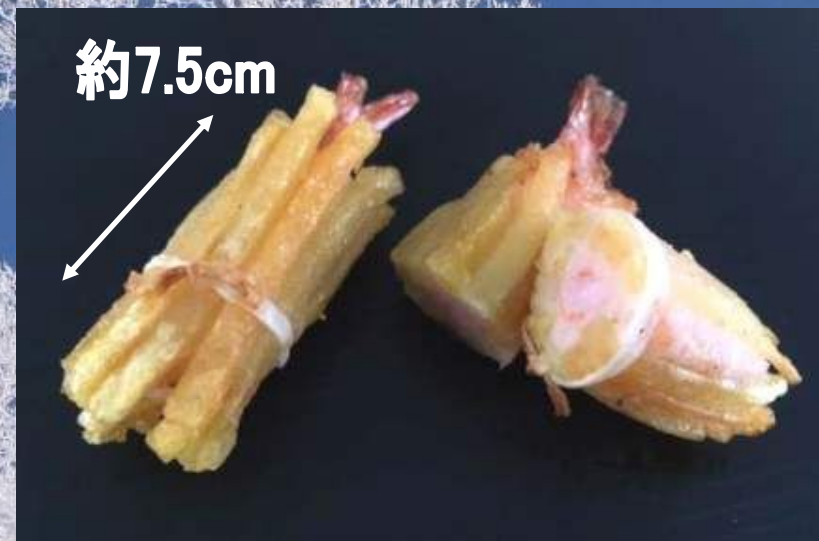
30451	カリフラワーのポタージュ 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 10P	冷凍
原材料	カリフラワー(メキシコ他)、玉葱(アメリカ)、じゃがいも(日本)、にんにく(中国)、生クリーム 他	
用途	椀物	
ポイント	濃縮タイプのポタージュスープです。 同量の牛乳で伸ばしてお使いください。 ほんのり甘く、喉ごしが滑らかなので温製スープとしてだけではなく、冷製スープやソースとしてもお使いいただけます。	



14890	国産鶏生つみれ	
ケース入数/保存方法	1kg × 10P	冷凍
原材料	鶏肉(日本)、豚脂(日本)、玉葱(日本)、葱(中国)、小麦粉、他	
用途	椀物、鍋物、煮物	
ポイント	鶏肉は国産原料を使用しており、これからの時期の鍋、煮物、椀物などに最適です。	



22919	一口 焼き湯葉巻 12入	
ケース入数/保存方法	12入 × 30P	冷凍
原材料	湯葉(タイ)、砂糖、醤油	
用途	煮物	
ポイント	解凍後、そのまま使用していただける薄味の湯葉巻です。焼目を付けており上品な仕上がりとなっています。	



01039	海老つと揚げ 10入	
ケース入数/保存方法	10入 × 40P	冷凍
原材料	さつまいも(ベトナム)、ハナダイ海老(ベトナム)、イカリすり身(ベトナム)、海老ミンチ(ベトナム)、玉葱(ベトナム)、小麦粉、片栗粉 他	
用途	揚げ物	
ポイント	さつまいもを、つとの様に巻き付け仕上げました。手作り感のある高級商品として、揚げものや蒸し物にお使いいただけます。	



25282	パフソフトキヌア 200g	
ケース入数/保存方法	200g × 10P	常温
原材料	キヌア	
用途	揚げ衣、トッピング	
ポイント	皮のないキヌアを加工しましたので、今までにない軽さが特徴です。 また、揚げ衣としてもお使いいただけます。	



25281	メープルグラノーラ 600g	
ケース入数/保存方法	600g × 10P	常温
原材料	オーツ麦、ブラウンシュガー、イソマルトオリゴ糖、アーモンド、ココナッツ、パーム油 他	
用途	トッピング	
ポイント	朝食に牛乳やヨーグルトと混ぜていただいたり、チョコレートで固めていただいたりと、使い方は豊富です。	



25283	シートケーキカット(カプチーノ) 54入	
ケース入数/保存方法	54入 × 10B	冷凍
原材料	植物油脂、乳製品、砂糖、乳脂肪、加糖卵黄、鶏卵、砂糖、小麦粉、牛乳、透明状掛けゼリー 他	
用途	甘味、デザート	
ポイント	シアトル系エスプレッソ風クリームをモカスポンジで2段サンドした上に、ホワイトソースをあしらったカプチーノ風味のケーキです。	



冬の演出に最適



24015	花餅 雪だるま 15入	
ケース入数/保存方法	15入 × 30P	冷凍
原材料	上新粉、砂糖、コンスターチ、白あん 他	
用途	前菜、甘味	
ポイント	冬の定番商品です。 季節の演出にぴったりの可愛い一品です。	



約60入

金柑甘露煮 丸M



天満菜 1kg

力二味噌新丈



約16.5×12.5×2.8cm



約L22×W6×H2.3cm

黄味寄せ新丈黒豆(塩麴入)



くるみゆべし(カット) 600g



新しくなりました!

完熟柚子胡椒 360g

冬の食材

- 蜜柑
- 柚子
- 林檎



- 平目
- 鰯
- 鯖
- 鰯



- 水菜
- 牛蒡
- 春菊
- 白菜



- 牡蠣
- 赤貝



正月商品のご案内

皮むき数の子	青梅甘露煮
乾燥 棒鱈 戻し棒鱈	赤梅甘露煮
棒鱈甘露煮	栗きんとん
百合根甘露煮	お多福豆
生 田作り	乾燥 丹波大黒
田作煮	ぶどう豆
つく羽根	くわい松笠
丁呂木	くわい六方
網笠柚子	葉付金柑
鮭昆布巻	てまり麩
鰯昆布巻	錦てまり麩
絵馬かまぼこ	栗甘露煮
羽子板かまぼこ	ブランデー焼栗
小袖かまぼこ（紅白）	本からすみ
たたき牛蒡	人造からすみ
市松かぶら	錦糸巻
菊かぶら	龍皮巻
伊達巻	鮭小川巻
穴子八幡巻	なます
うなぎ八幡巻	煮なまこ
くるみ甘露	花餅 紅梅 白梅
干支さつまいも	子持昆布カット
絵馬大根	味付いくら
子持鮎 各種	焼鯛立

その他の正月食材、おせち食材各種取り扱いしております。皆様方のご注文を心よりお待ちしております。