

25344	みつせ鶏スモークブレスト 150g	
ケース入数/保存方法	150g × 20P	冷凍
原材料	鶏肉(日本)、澱粉、発酵調味料、食塩、砂糖 他	
用途	前菜、オードブル	
ポイント	みつせ鶏むね肉をじっくりと薫製し、しっとりとした味わいのスモークチキンに仕上げました。自然なスモークの香りが特徴です。解凍後そのままお使い頂けますので冷製メニューにもおすすめです。	

19641	刺身用スズキフィレ 300/400	
ケース入数/保存方法	10Kg	冷凍
原材料	タイリクスズキ(台湾産)	
用途	刺身、焼物	
ポイント	活きたままの鮮度の良いスズキを素早く加工し窒素凍結しました。身質な身の良さが自慢の商品です。	

約33cm



約500g~600g/本



約2.5cm



25345	ブリのたたき	
ケース入数/保存方法	5kg	冷凍
原材料	ブリ(日本)	
用途	刺身、オードブル	
ポイント	独自の加工技術により、色変わりを防ぎ、脂の乗りが良く、ブリの新しい味を味わえます。	

25346	枝豆しぼり 24入	
ケース入数/保存方法	24入 × 24P	冷凍
原材料	枝豆(中国産)、生あん(アフリカ、ミャンマー)、オリゴ糖、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、もち米加工品、着色料 他	
用途	前菜	
ポイント	枝豆をふんだんに使用した手作り感のある前菜です。サイズも小さめに作っており、滑らかな食感に仕上げしております。	



約L14.5×W14.5×H2cm

25347	ふわっと湯葉新丈	
ケース入数/保存方法	20P	冷凍
原材料	すり身(日本)、ゲチ(インド)、金時鯛(タイ)、加工澱粉、湯葉、豆乳、やまいも(日本) 他	
用途	前菜、椀種、蒸し物	
ポイント	細かく刻んだ湯葉をたっぷり練り込んだ、ふわふわの新丈です。	



26541	緑色搾菜 500g	
ケース入数/保存方法	500g × 10P	冷凍
原材料	搾菜(中国)、唐辛子(中国)、アミノ酸液、食塩、ソルビートル、トハロース 他	
用途	素材	
ポイント	新鮮な搾菜を低温下で漬け込み、鮮やかな緑色をそのままに浅漬け風味に仕上げました。 炒め物、煮物など様々な用途でお使い頂けます。	



25348	赤魚南蛮漬 500g	
ケース入数/保存方法	500g × 16P	冷凍
原材料	赤魚(アメリカ)、米酢、砂糖、醤油、馬鈴薯澱粉、唐辛子、こんぶエキス 他	
用途	小鉢	
ポイント	良質な赤魚をほぼ同じ大きさになるようにカットし、さっぱりとした甘酢で仕上げております。	

25349	彩り冬瓜そぼろ 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 12P	冷凍
原材料	冬瓜(日本)、鶏肉(日本)、金時人参(日本)、大葉(日本) 他	
用途	小鉢	
ポイント	食べやすい大きさにカットした冬瓜に、大葉と金時人参を散りばめ、色鮮やかにあっさりとした味付で仕上げております。	



約1~1.5kg/P

調理例



約L16.5×W12.5×H2.8cm

24869	豚バラ水煮ブロック	
ケース入数/保存方法	12kg	冷凍
原材料	豚バラ肉(フランス、スペイン)	
用途	素材	
ポイント	豚バラ肉を油抜きし、味付けの手前まで処理しました。手間を省き、お店で自在に調理・味付・カットのできる仕込品で、使い勝手の良い商品です。	

25350	トマト新丈	
ケース入数/保存方法	20枚	冷凍
原材料	すり身、トマトホール(イタリア)、無塩バター、生クリーム、卵白 他	
用途	前菜	
ポイント	弊社オリジナル新丈シリーズ、盛夏の新作です。夏にぴったりのトマトを丁寧に練りこんだ新丈です。	



25351	枝豆とれんこんのすり身寄せ 50入	
ケース入数/保存方法	50入×12P	冷凍
原材料	枝豆(中国)、れんこん(中国)、すり身、馬鈴薯澱粉、食塩 他	
用途	揚げ物	
ポイント	シャキシャキとしたれんこんと枝豆の食感を楽しんで頂ける揚げ物です。	

25352	冷凍 グレープ 500g	
ケース入数/保存方法	500g×20P	冷凍
原材料	グレープ(チリ)	
用途	デザート	
ポイント	真っ赤に染まった糖度の高いグレープです。皮を剥く必要もなく、種もありませんので、冷凍のまま食べることができ、甘くてジューシーです。	



約L15×W10×H2.8cm

25353	やわらか羊羹(こしあん) 500g	
ケース入数/保存方法	500g×24P	冷凍
原材料	こしあん、砂糖、寒天、トハロース、加工澱粉	
用途	デザート	
ポイント	歯ぐきでもつぶせる程、やわらかく仕上げている羊羹です。	

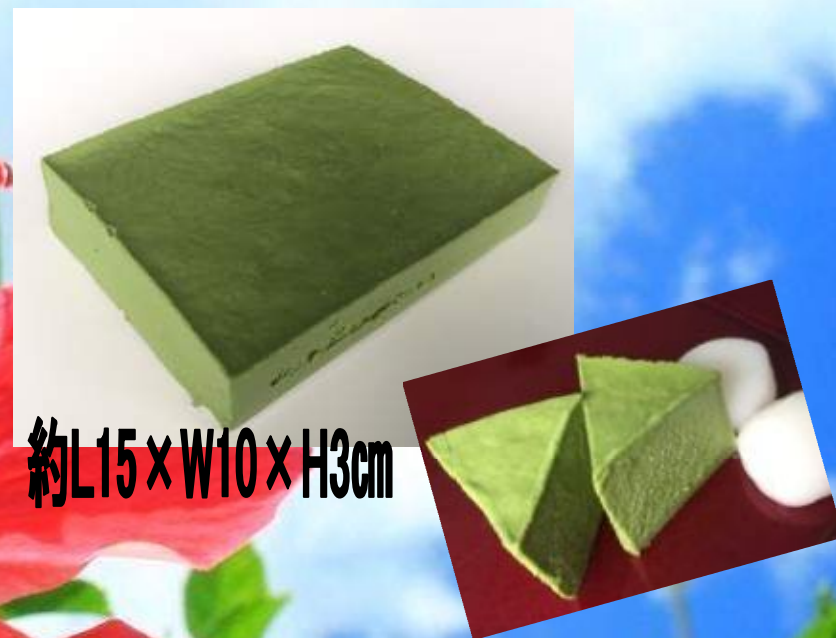


約L15×W10×H2.8cm

25354	やわらか羊羹(紫さつま) 500g	
ケース入数/保存方法	500g×24P	冷凍
原材料	白あん、砂糖、紫さつまもパウダー、寒天、トハロース、加工澱粉	
用途	デザート	
ポイント	やわらかな羊羹に紫さつまもを練り込んだ商品です。	



25355	PS和ロール 小豆ほいっぷ	221g
25356	PS和ロール 黒蜜きなこ	221g
ケース入数/保存方法	221g×6P	冷凍
原材料	全卵、乳等、小麦粉、ゼラチン、澱粉、甘味料、香料、着色料、(小豆あん/加工黒糖、きな粉) 他	
用途	デザート	
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・沖縄県産の黒糖を使用した黒蜜ソースと香ばしいきなこをふんわり生地で巻きあげた商品です。 ・北海道産の小豆を使用したこしあんとホイップクリームをふんわり生地で巻き上げた商品です。 	



25357	抹茶ムース	511ml
ケース入数/保存方法	511ml×24P	冷凍
原材料	生クリーム、グラニュー糖、牛乳、脱脂粉乳、抹茶(京都)、ゼラチン、寒天 他	
用途	デザート	
ポイント	京都府産の宇治抹茶を使用した、濃厚な抹茶ムースです。冷凍状態で切り分けして、使用する分だけ解凍してお使い頂けます。	

2入/約80g
3入/約60g



あわび酒むし



牡丹鱧 30入



約1kg
鱧骨切りフィレ (フィレ)



水茄子 糠風味漬



夏野菜と昆布の和え物 1kg



鱧白瀧 500g

季節の食材

鰻、鮎、伊佐木、
カワハギ、太刀魚、
舌平目、蛸、
しじみ



茄子、苦瓜
ピーマン、茗荷
レタス、梅、トマト



ぶどう、いちじく、
なし、メロン、
パイナップル、
スイカ、マンゴー





25360	神戸牛モモ	
ケース入数/保存方法	約10kg	冷凍
原材料	神戸牛モモ(ランクA4以上)	
用途	素材	
ポイント	神戸牛は、脂質の良さを決定付ける成分であるモノ不飽和脂肪酸を最も多く含んでおり胃もたれや胸ヤケがしにくく、口溶けが良いです。	



26527	あわび酒むし 5入	
ケース入数/保存方法	5入 × 30P	冷凍
原材料	蝦夷鮑(韓国)	
用途	煮物、焼物、寿司種	
ポイント	韓国産の蝦夷鮑を新鮮な状態で酒むしにしました。手間の掛からない仕込品で、製法にこだわっています。	

約10～12g/尾

鮮度抜群!



約12cm

25361	活鮮凍結車海老 250g	
ケース入数/保存方法	250g × 10P	冷凍
原材料	車海老(熊本、沖縄県)	
用途	素材	
ポイント	“活鮮冷凍”とはイオンの力でクラスターコントロールし、解凍時に活け物と同等の状態でご提供できる独自の技術で作った商品です。	

約15cm



約30～50g/枚



21907	カマスフィレ 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 10P	冷凍
原材料	カマス(富山県 氷見漁港)	
用途	素材	
ポイント	富山県氷見産の原料を使用しており、ワンフロースンで加工している為、鮮度抜群です。	



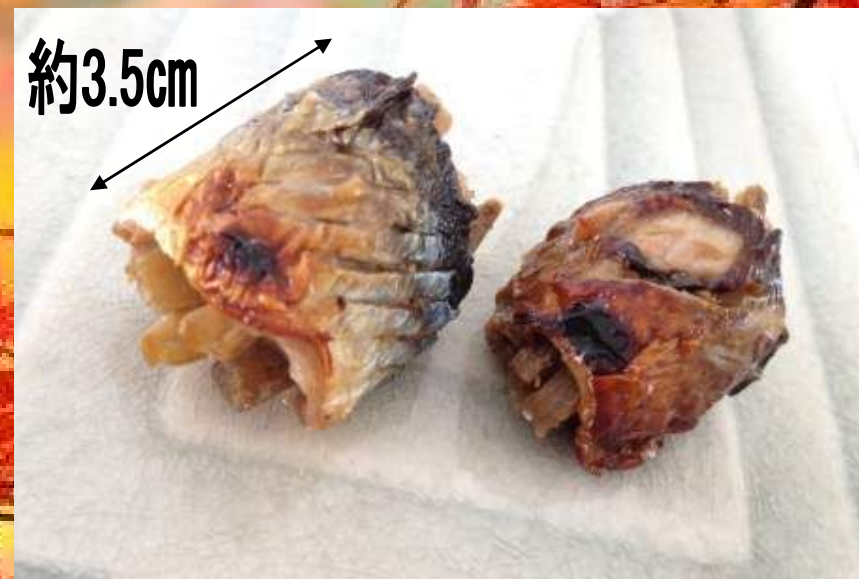
25362	きのこミックス水煮 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg × 10P	冷蔵
原材料	ひらたけ(中国)、なめこ(中国)、えのきたけ(中国)、エリンギ(中国)、まつたけ(中国) 他	
用途	素材	
ポイント	ひらたけ、なめこ、えのきたけ、エリンギ、まつたけの五種類のきのこをミックスした水煮です。	



25363	海老芋もみじ 50入	
ケース入数/保存方法	50入 × 20P	冷凍
原材料	海老芋(中国)	
用途	素材	
ポイント	もみじの葉を型どった海老芋です。様々な用途にお使い頂けます。	



25364	彩りしぼり(栗) 15入	
ケース入数/保存方法	15入×20P	冷凍
原材料	白あん、栗、砂糖、着色料(クチナシ、カラメル、黄4)、酸化防止剤(V.C) 他	
用途	前菜・八寸	
ポイント	自然な栗の甘味を生かして絞った、秋らしい商品です。	



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)、醤油、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。幅広い用途にお使い頂けます。	



25365	さんま牛蒡煮 500g	
ケース入数/保存方法	500g × 20P	冷凍
原材料	さんま(日本)、牛蒡(日本)、醤油、砂糖、みりん 他	
用途	小鉢	
ポイント	国産さんまをカットして焼成した後に、臭みが出ない様に醤油ベースのタレと牛蒡で炊いています。加圧処理してありますので安心してお使い頂けます。	

弊社オリジナル



約L16.5×W12.5×H2.8cm

25366	秋華新丈	
ケース入数/保存方法	20枚	冷凍
原材料	すり身、トロロ芋、鶏卵、マッシュルーム、加工澱粉、菊 他	
用途	前菜	
ポイント	弊社オリジナル新丈シリーズ、秋の新作です。新丈の上に菊を敷き詰め、秋らしく色鮮やかに仕上がっております。	



23457	秋野菜と湯葉の和え物 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg×12P	冷凍
原材料	小松菜(中国)、さつまいも(ベトナム)、平茸(中国)、人参(中国)、湯葉、調味生姜 他	
用途	小鉢	
ポイント	秋の味覚である小松菜、きのこ、さつまいもをふんだんに使用した秋を感じさせる和え物です。	



25367	南瓜と湯葉の白和え 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg×12P	冷凍
原材料	豆腐、南瓜(メキシコ、日本)、湯葉、小麦粉、調合ごま油 他	
用途	小鉢	
ポイント	南瓜と湯葉の甘味を生かした、美しい和え物です。	



25368	富有柿なます 1kg	
ケース入数/保存方法	1kg×12P	冷凍
原材料	大根(日本)、柿(日本)、人参(日本、中国)、醸造酢、金胡麻(アフリカ)、かつお節調味液 他	
用途	小鉢	
ポイント	富有柿をたっぷり加えた、後味のさっぱりとしたなますです。	

25369	金時サクサク揚げ 40入	
ケース入数/保存方法	40入×18P	冷凍
原材料	さつまいも(ベトナム、中国)、アレル、小豆、砂糖、食塩 他	
用途	揚げ物	
ポイント	美味しいスイートポテトと小豆の柔らかな中身をアレルで包んだ揚げ物です。 中の具は加熱していますが、凍った状態で揚げる場合は長めに揚げてください。	

約11.5cm

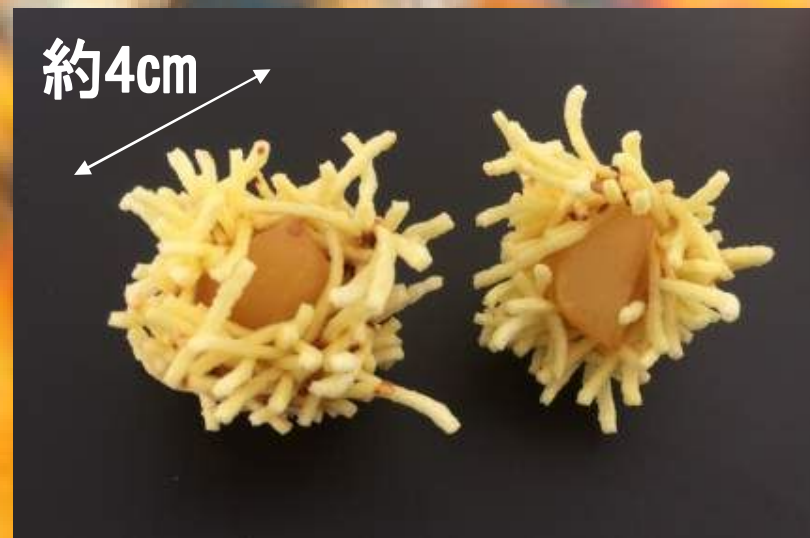


25370	助宗鱈開き 500g/40尾	
ケース入数/保存方法	500g × 10P	冷凍
原材料	助宗鱈(日本) ヘトナム加工	
用途	素材	
ポイント	日本近海で漁獲された「助宗鱈」の小型原料だけを天ぷら・フライ用に開き加工しました。 天ぷらでお召し上がりいただくと非常に美味しいです。	

約8cm



25371	アカムツ開き 500g/30尾	
ケース入数/保存方法	500g × 20P	冷凍
原材料	アカムツ(韓国) ヘトナム加工	
用途	素材	
ポイント	韓国で水揚げした、アカムツを1枚1枚丁寧に無頭開き加工をしました。	



25372	姫栗揚げ 24入	
ケース入数/保存方法	24入×24P	冷凍
原材料	すり身、栗甘露煮、くず衣、増粘剤、加工でん粉、着色料(クチナシ)、酸化防止剤	
用途	揚げ物	
ポイント	いが栗に見立てた揚げ物です。 衣に食感の良い葛を使用しております。	



25373	小えびのライスクリスピー揚げ 15g/50入	
ケース入数/保存方法	50入×4P	冷凍
原材料	えび(ミャンマー)、パサすり身、米、コーンスターチ、エビパウダー 他	
用途	揚げ物	
ポイント	海老をたっぷり使用し、ライスクリスピーの衣で尾付きの団子にしました。	



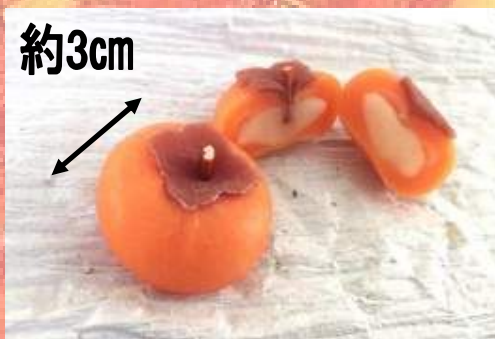
25374	Go!もろみ 1L	
ケース入数/保存方法	1L×6本	常温
原材料	水あめ、もち米、アルコール、しょうが汁、食塩、米こうじ	
用途	調味料	
ポイント	もろみのチカラにより、お肉やお魚に漬け込むだけで素材の旨味を引き出します。 お好みで醤油や味噌を加えてお使い頂けます。	



25375	シートケーキカット(ラ・フランスムース) 54入	
ケース入数/保存方法	54入×10B	冷凍
原材料	乳糖を主原料とする食品、砂糖、洋ナシピューレ、鶏卵、小麦粉、ショートニング 他	
用途	デザート	
ポイント	ラ・フランスピューレを使用したムースの上にラ・フランスのゼリーを掛け、コーヒー風味のシロップで木目調に模様を付けました。	



松茸天婦羅用 220g



まるごと柿餅 15入



約L16.5×W12.5×H2.8cm

錦秋新丈



約L22×W6×H2.3cm

黄味寄せ新丈(黒豆)塩麴入



松茸