



**PBオリジナル商品
好評・大人気!**

《トコ湯葉 300g》

【規格】300g×30P

CD - 25303

【使用材料】丸大豆「フクユタカ」(国産、カナダ産)

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

八寸 素材

豆乳たっぷり、大豆の風味が豊かに香る、とろ湯葉です。
とろっとした柔らかい食感と、しっかりとしながらも優しい甘さが人気です。
くせのない味わいは、一品としてももちろん、他の食材との相性も良いです。
300gと使い易いサイズになっています。

定番のわさび醤油だけでなく、
オリーブオイルをかけて洋食風
にアレンジしてみるのも◎



＜盛付けイメージ＞





<調理例>本マトウ鯛のカダイフ巻



<調理例>本マトウ鯛のムニエル



<調理例>本マトウ鯛のヴァンプランソース煮

《本マトウ鯛・フィレ IQF 100/150 1kg》

【規格】1kg×8P

CD - 25178

【使用材料】本マトウ鯛(韓国産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

素材

フランスでは、「saint-pierre (サン・ピエール)」と呼ばれる高級魚で、身質が強いしっかりとした白身魚です。淡白な魚なので、様々なソース・味付けに適しております。洋食ではグリルの他、ホアレやムニエルなど油を使った焼き方がよく合います。和食では塩焼きの他に、酒粕・醤油・みりんなどで漬け込み焼き上げると、大変美味しく頂けます。

約6~7枚/P
100~150g/枚





その他情報はHPより⇒



<参考調理例>

《 生冷イダコIQF (41/60) 400g 》

【規格】400g×10P×2合

CD - 27169

【使用材料】イダコ(ベトナム産)

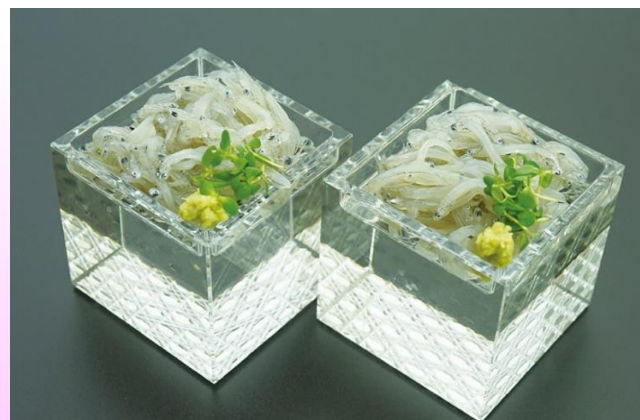
【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

目・墨・口を、工場ですべて丁寧に取り除いております。
IQF凍結なので、ロスなく、必要な数だけ使用できます。
小型の一口サイズで、パスタ・煮物・中華風炒め等に最適です。

約20杯/P

素材



<盛付けイメージ>

《 お刺身生しらす 200g 》

【規格】200g×20P

CD - 21284

【使用材料】いわしの稚魚(瀬戸内海産)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

とれたての瀬戸内海産生しらすを急速冷凍しています。
漁から加工まで一貫して行っており、その新鮮さが
美味しさの秘訣です。

造り 素材



<盛付けイメージ>

《 目取りほたるいかIQF(生食可) 500g 》

【規格】500g×20P

CD - 27237

【使用材料】ほたるいか(兵庫県産、ベトナム加工)

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

目と口を丁寧に取り除いておりますので、非常に食べやすく
IQF凍結で大変使いやすく人気があります。
解凍後そのままお刺身で、炒め物や自家製の沖漬けなど
様々な用途にご使用ください。

80~85尾/P

造り 素材





《 さわら昆布 約170g 》

【規格】約170g×12P×5合

CD - 10366

【使用材料】 鱈、昆布、醸造酢、砂糖 他

【保存方法】 冷凍

【セールスポイント】

鱈の持つ上品な味を損なわぬように酢に昆布の旨みを染み込ませました。

スライスして、そのままお召し上がり下さい。

約W7×L24cm/枚

前菜 造り



＜参考調理例＞

《 国産山うどの芽(水煮) 20入 》

【規格】20個×25P

CD - 27247

【使用材料】 うど(国産) 他

【保存方法】 常温

【セールスポイント】

国産の山うどの芽を水煮にしました。

独特の香りや苦みが、春を連想させる人気の商品です。

そのまま酢味噌と合わせたり、油炒め・煮物・天ぷらに最適です。

素材

＜数量限定の商品になります＞



＜盛付けイメージ＞

《 クリームチーズの昆布 120g 》

【規格】120g×40P

CD - 27238

【使用材料】 クリームチーズ、おぼろ昆布、醤油、みりん 他

【保存方法】 冷凍

【セールスポイント】

おぼろ昆布の美しい縞模様をあしらった昆布×クリームチーズです。昆布のグルタミン酸と、かつお節のイノシン酸と、椎茸のグアニル酸とチーズのアミノ酸と、藻塩のミネラルの旨みの相乗効果によって、深い味わいに仕上がっています。

約W10×L10×H1.6cm/P

前菜 洋皿





その他情報はHPより⇒



《 春しぼり 35入 》

【規格】 35個×24P

CD - 38411

【使用材料】 百合根、こしあん、マッシュポテト 他

【保存方法】 冷凍

【セールスポイント】

春を想わせる色合いのゆりね生地を丁寧にしぼった商品です。色彩豊かな商品で、春の前菜・八寸に最適です。

約φ2.3cm/個 約13g/個

前菜 八寸



《 わらび東寺巻 16本入 》

【規格】 16本×15P

CD - 05373

【使用材料】 大豆、わらび 他

【保存方法】 冷凍

【セールスポイント】

春を代表するわらびを、生ゆばで巻き表面に焼目を付け上品に仕上げました。精進料理にも最適です。下味等はつけていませんので、お好みの出汁で軽く含ませる程度に煮てご使用頂けます。

約φ1.5×L20cm/本

前菜 八寸



<参考イメージ>

《 落松風 約700g 》

【規格】 約700g×18枚

CD - 63482

【使用材料】 落の花、落味噌、鶏肉、玉葱、パン粉、ケシの実 他

【保存方法】 冷凍

【セールスポイント】

鶏肉ベースの生地に、落の実と落味噌を混ぜ合わせた松風仕立ての新文です。落味噌のほろ苦さを味わるのがポイントです。お好みの大きさに切って、お使いください。

約W13.5×L23×2cm/枚

前菜 八寸





<参考調理例>

《空豆新丈 約500g》

【規格】約500g×20枚

CD - 25478

【使用材料】魚肉（小刺ダイスケソウダラ）、空豆、山芋、筍、油脂加工品 他

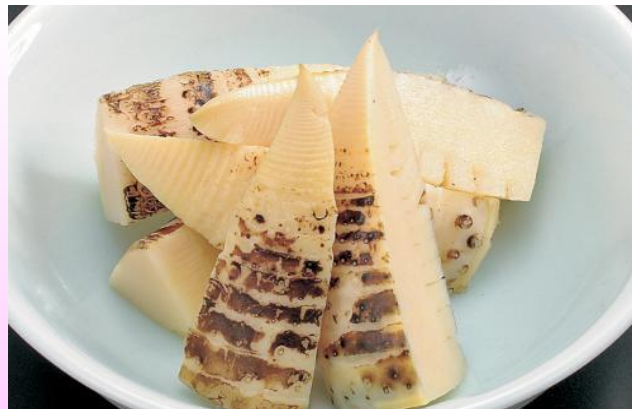
【保存方法】冷凍

前菜 椀種

【セールスポイント】

弊社オリジナルの新丈です。
山芋をふんだんに使用し、ふんわりとした食感の生地に
筍と空豆を混ぜ込み、蒸し上げました。

約L15.5×W12×H2.5cm



《味付焼春たけのこ 800g》

【規格】800g×12P

CD - 27239

【使用材料】筍、砂糖、醤油、食塩、鰹風味調味料 他

【保存方法】冷凍

先付 小鉢

【セールスポイント】

柔らかい穂先筍に焼き目を入れ、食べやすいサイズにカットし、
うす味で味付しました。そのままご使用頂けます。
お弁当の一品に、煮物や天ぷらとしても、美味しくお召し上り
頂けます。

5~7cm/個 9~13g/個
約60枚/P



《わらびのお浸し 1kg》

【規格】1kg×6P×2合

CD - 27240

【使用材料】わらび、木耳、人参、油揚げ、生姜、砂糖 他

【保存方法】冷蔵

和え物

【セールスポイント】

わらびに生姜の風味を添えた煮びたし風のお浸しです。



山菜の代表格「わらび」

春に出る若芽の部分を食す
山菜です。地下茎から採れる
デンプンは、わらび粉として
和菓子の材料になります。
全国に自生していて、「万
葉集」でも取り上げられて
いるほど古くから日本人に
親しみがあり、明治時代から
栽培がされてきたといわれて
います。



《 ササミと牛蒡梅マヨネズ和え 1kg 》

【規格】1kg×12P

CD - 27241

【使用材料】牛蒡、鶏ささ身、梅肉、マヨネズ、ねり胡麻 他

【保存方法】冷凍

和え物

【セールスポイント】

梅マヨネズのはっきりとした味わいと程よい酸味が、食べやすくほぐした鶏ささみと細切り牛蒡によく合った商品です。



《 筍の梅かつお風味 1kg 》

【規格】1kg×12P

CD - 63808

【使用材料】筍、菜の花、ドレッシング、砂糖、梅肉、鰹節調味液 他

【保存方法】冷凍

和え物

【セールスポイント】

筍と菜の花を、梅肉と鰹節調味液にて味付けしました。サッパリとした酸味のある味わいは、様々な料理に合います。



《 筍香味揚げ 24入 》

【規格】24個×24B

CD - 31887

【使用材料】筍、鶏肉、あられ、馬鈴薯澱粉、ポテトフレク 他

【保存方法】冷凍

揚げ物

【セールスポイント】

筍をたっぷり并使用し、その風味を十分に活かした商品です。

約φ3.5cm/個





その他情報はHPより⇒



《 筍さくさく揚げ 40入 》

【規格】40個×18P

CD - 31822

【使用材料】里芋、筍、あられ、餅粉、米粉、マッシュポテト 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

やわらかな里芋生地と筍の食感に加え、アられ衣のカリッとした歯触りの組み合わせが絶妙です。

約3cm/個

揚げ物



< 参考調理例 >

《 えんどう豆の薩摩平天 50入 》

【規格】50枚×4B×3合

CD - 27126

【使用材料】魚肉、グリーンピース、玉葱、大豆粉、卵白 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

彩りの良いえんどう豆をたっぷり加えた風味と緑が鮮やかな薩摩揚げ(平天)です。調理済なので、自然解凍後にそのままお召し上がり頂けます。おでん・煮物や、食べやすい大きさに切り、炒め物などにもお使い下さい。

約W5×L4×H1.4cm/枚
約21g/枚

揚げ物 炊合せ



《 揚げ胡麻豆腐(蓬入) 21入 》

【規格】21個×16P

CD - 27242

【使用材料】蓬、ねり胡麻、甘藷澱粉 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

蓬をたっぷり練り込んだ、香り豊かな揚げ出し胡麻豆腐です。

約W3.3×L3×H3cm/個
約28g/個

揚げ物

蓬(よもぎ) 別名：餅草

蓬はキク科の多年草で、独特の香りがあり、古くから食用だけでなく、それ以上に生薬として漢方では「艾葉(ガイヨウ)」と呼ばれ、食べる、飲む、浸ける、香りかぐ、もぐさにするなど、万能薬として珍重されてきました。

蓬は様々な用途がありますが、食用とするのは若い芽で、それが採れる美味しい時期は3月から5月頃までの春です。





その他情報はHPより⇒



<参考調理例>

《桜うどん（春限定品）200g》

【規格】200g×12P

C D - 27244

【使用材料】小麦粉、食塩、桜葉パウダー 他

【保存方法】常温

【セールスポイント】

桜の葉を練り込んでおり、食した瞬間に桜の香りが際立ちます。
讃岐うどんの製法で製麺しており、角の立った食べ応えがある麺をお楽しみ頂けます。
桜のほのかなピンク色が、季節の彩りを演出いたします。

お凌ぎ

<季節限定/数量限定の商品となります。>

温かくしても、冷やしても
相性抜群！！



《もなかの皮（桜花びら・ピンク）50組》

【規格】50組/B

C D - 27245

【使用材料】もち米

【保存方法】常温

【セールスポイント】

もち米の自然な甘さと香ばしい風味の、桜の花びらをモチフにしたピンク色のもなかの皮です。
あんこやアイスcreamなど好きな具材をはさんでいただき、オリジナルのもなかをお楽しみ下さい。

素材



約4cm

約8cm





その他情報はHPより⇒

たっぷりの果肉感!



<参考使用例>

《たっぷり果実のストロベリーソース 500g》

【規格】500g×6P

CD - 27246

【使用材料】苺、砂糖、トランス、酸味料、香料、増粘多糖類 他

【保存方法】冷蔵

【セールスポイント】

ダイスカットした苺を約80%配合し、果肉感とフレッシュ感にこだわったストロベリーソースです。

そのままソースとしてはもちろんのこと、ヨーグルトと混ぜたり、かき氷のシロップ替わりにしても美味しく頂けます。

素材



《くず餅 あまおう 20g/20入》

【規格】20個×28P

CD - 27162

【使用材料】フワフワペースト、砂糖、加工でんぷん、ソルビトール 他

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

福岡県産ブランド苺「あまおう」の果肉を使用し、甘酸っぱい苺本来の風味を味わえる口どけの良いクリームを使った一口サイズのくず餅です。

約φ3×H2.5cm/個

甘味



《苺ロールケーキ 2本入》

【規格】2本×24P

CD - 16757

【使用材料】苺ジャム、ホイップクリーム、加糖卵黄、小麦粉

【保存方法】冷凍

【セールスポイント】

ロールケーキ生地にたっぷりの苺ジャムを使用し、ホイップクリームを巻いた春らしい色彩のデザートです。

小ぶりの為、使い勝手が良く、人気の商品です。

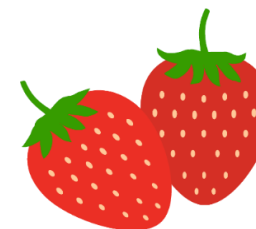
約φ3.5×26cm

約165g/本

甘味デザート

草本性であるいちごは野菜!?

農林水産省の作物の統計調査でも野菜に含まれています。ただし、実際は果物と同じように食べられていることから「果実的野菜」とも呼ばれています。





02772 台湾産 桜海老(釜揚げ)500g



20923 寒鯖7-1(韓国産) 800/1000

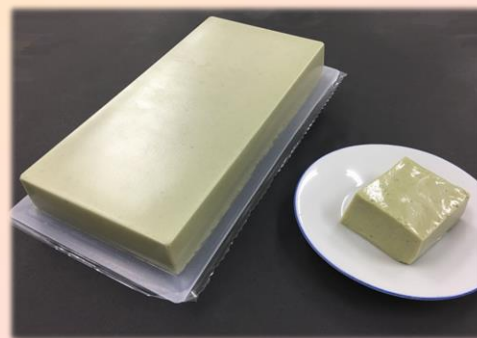


03753 穂付筍水煮(11-13)1kg

定番人気商品



25183 ぷるぷる胡麻豆腐(さくら)約600g



31190 ぷるぷる胡麻豆腐(よもぎ)約600g



32379 割烹桜餅 20入