



鯉

魚萬珍味堂  
オリジナル製品



<使用例>

《 鯉の子青さ新丈 約500g 》

CD-25019

冷凍 前菜 椀種



【規格】約500g×20枚

【使用材料】鯉の卵、すり身、山芋、青さ海苔、卵白、小麦澱粉 他

【セールスポイント】

旬の鯉の子をへ-スにした生地と、山芋と青さ海苔を使用してふんわり食感に仕上げた生地との2層にして蒸し上げました。夏の涼を感じられる商品です。

約L15.5×W12×H2.5cm



鰻

魚萬珍味堂  
オリジナル製品



<盛付け例>

《 うなぎ飯(フリカット) 約550g 》

CD-27413

冷凍 前菜 オードブル



【規格】約550g×20枚

【使用材料】国産米、すり身、鰻蒲焼、生クリーム、卵白 他

【セールスポイント】

ご飯のふっくらもちもち食感を残し、鰻のひつまぶし風に仕上げました。生クリームを使用した、風味豊かな商品です。和食(前菜、お凌ぎ等)・洋食(オードブル、アラカルト等)の両方に対応します。弊社オリジナル製品の最新作です。

約L15.5×W12×H2.5cm



<盛付け例>



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：鱸のムニエル 枝豆ソース>



《 韓国産 スズキフィレ 300/500 》

CD-63102

【規格】10kg/cs

【使用材料】スズキ(韓国産)

【セールスポイント】

淡白な味わいと独特の風味がある、夏が旬の白身魚です。  
出世魚で、縁起の良いとされる人気魚です。  
洋食・和食・中華料理等、幅広いジャンルにてご利用下さい。

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：鱸のソテー>



<調理例：葱盐炒鲈鱼>



<調理例：オマール海老と鱸のアクアパッツァ>



<調理例：塩焼き>



<調理例：クリームソースたっぷりの鱸のホワレ>



福島



日光・青眼魚

《 福島県産メヒカリフィレ 250g 》

【規格】 250g×20P

【使用材料】 メヒカリ(福島県産)

【セールスポイント】

メヒカリ(別称：アオメシ)は、脂を多く含む魚で、近年需要が著しく伸びている人気の魚です。漁獲後の新鮮なうちに捌いて、加工しております。脂がのっており、刺身でそのままお召し上がり頂くのが、おすすめです。とろける食感が、あとをひく美味しさです。

CD-27411

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)



＜使用例：メヒカリの握り寿司＞

これまで、産地でしか味わえなかった「瞬間グルメ」を是非お召し上がり下さい。



＜使用例：メヒカリのお造り＞



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから



熊本



芝海老



《国産 芝海老 1kg/約150尾》

CD-17298

冷凍 素材

【規格】1kg×10P

【使用材料】芝海老(熊本県産)

【セールスポイント】

熊本県天草地方で水揚げされた芝海老を、急速冷凍しました。保水剤・黒変防止剤は使用しておりません。海老本来の味覚が楽しめます。

天ぷら・かき揚げ・唐揚げ・塩茹で・アヒージョ・ガリックシュリンプ等、様々な海老料理にご利用頂けます。

約8～11cm/尾  
約150尾/P

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：丸茄子の芝海老射込み>



<調理例：芝海老の素揚げ>



太刀魚



<調理例：太刀魚の手網焼き>



<調理例：太刀魚のソテー>

《骨取太刀魚フィレ 20/50g 500g》

CD-61087

冷凍 素材

【規格】500g×10P×2合

【使用材料】太刀魚(ベトナム産)

【セールスポイント】

骨取り加工済の、太刀魚フィレです。身質は白身で非常に柔らかく、塩焼き・煮付け・ムニエル・フライ・唐揚げ等の様々な料理にご使用下さい。細長い形状を活かして、巻き物作り用としても適しています。

※要加熱調理品

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：太刀魚の巻焼き>



約W2×L30～35cm/尾

企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





Foam シリーズ  
テレビでも紹介された  
話題の新品



「ムース状の透明醤油」

Foam - Clear Soy sauce



<使用例>

《フォーム透明醤油 150ml》

【規格】150ml×15本

【使用材料】醤油 他

【セールスポイント】

料理の素材本来の色を活かすことできる「透明醤油」を、特許技術を用いて泡化(ムース状)にしました。幅広い料理でなめらかな食感を演出することが可能です。エスプーマと違い常温で使え、泡もちが良く、立体的な盛付けなど料理の仕上がりを引き立てることができます。



<使用例>



CD-61082

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)



「ムース状の甘口醤油」

Foam - Sweet Soy sauce

《フォーム甘口醤油 150ml》

【規格】150ml×15本

【使用材料】醤油 他

【セールスポイント】

まろやかで芳醇な甘みを持つ、熊本県産「甘口醤油」を、特許技術を用いて泡化(ムース状)にしました。液体・固体を問わず野菜・ハーブ・果物等の食材と絡みやすく、料理の幅を広げることができます。手軽・簡単に、なめらかで軽やかな食感をお楽しみいただけるので、料理の楽しさやイメージを掻き立てます。



<使用例>



CD-61083

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





「シート状の味噌」  
Leaf - Miso

《 リーフみそ 13g/3枚入 》

【規格】3枚×10P

【使用材料】味噌、寒天 他

【セールスポイント】

大豆・米・大麦・食塩のみを使用して作られた、熟成した麴の香りが豊かな甘口タイプの味噌を、シート状に加工しました。僅か0.2mmの薄さでありながら、しっかりと味噌の風味を感じることが出来ます。料理に「乗せる」・「巻く」・「重ねる」等、料理の演出を自由自在に楽しめます。



＜使用例＞



約L21×W15cm/枚



＜使用例＞

CD-61084

常温 調味料



Leaf シリーズ  
テレビでも紹介された  
話題の新品



「シート状の醤油」  
Leaf - Soy sauce

《 リーフしょうゆ 13g/3枚入 》

【規格】3枚×10P

【使用材料】醤油、寒天 他

【セールスポイント】

上質で味わい深いJAS特級本醸造の減塩醤油を、シート状に加工しました。僅か0.2mmの薄さでありながら、しっかりと醤油の風味を感じることが出来ます。料理に「乗せる」・「巻く」・「重ねる」等、料理の演出を自由自在に楽しめます。



＜使用例＞



約L21×W15cm/枚



＜使用例＞

CD-61085

常温 調味料



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





<使用イメージ：グリーンサラダ>



<調理例：トマト素麺>



《ザ・とまと風味 1L》

CD-33001

【規格】1L×8本

【使用材料】トマトピューレ、醤油、醸造酢、柑橘果汁、砂糖 他

【セールスポイント】

トマトピューレを柑橘果汁(橙・柚子)と組み合わせた「夏季限定」のノンオイルタイプのドレッシングです。  
トマトと柑橘の奏でるフレッシュ感あふれる、夏の風味をご堪能下さい。  
ノンオイルなので、麺つゆとの相性が大変良いです。

常温 調味料



<使用例：冷しゃぶサラダ>



<調理例：夏みかんゼリー>



<調理例：夏みかんドリンク>



《夏みかん果汁飲料 萩物語 1.8L》

CD-17025

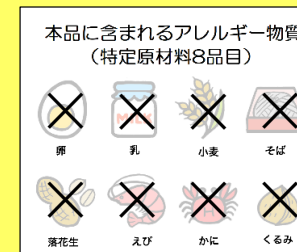
【規格】1.8L×6本

【使用材料】夏みかん果汁、グラニュー糖、砂糖、蜂蜜

【セールスポイント】

夏みかんの甘さ&ほのかな苦みを帯びた特有の香りをお楽しみください。  
4～5倍に薄めて、夏は冷たく、冬はホットでお楽しみ下さい。  
シャーベット・ゼリー・食前酒・チューハイ等にも美味しくご使用頂けます。

常温 素材調味料



<調理例：夏みかんシャーベット>



企業HPはこちら



取り扱い商品情報はこちらから





魚萬珍味堂  
オリジナル商品

《 たこ照焼 1kg/約60～70入 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】たこ、醤油、砂糖、米発酵調味料 他

【セールスポイント】

たこの2本足を、特製だれに漬け込んで、  
ジュースに焼き上げました。  
柔らかく仕上がっていて、とても人気の  
商品です。  
松花堂弁当・おせち重の他に、お酒の肴  
にも最適です。

CD-38046

冷凍

前菜  
重詰



《 国産太刀魚八幡巻 2本入 》

【規格】2本×30P

【使用材料】太刀魚、牛蒡、醤油、発酵調味料 他

【セールスポイント】

淡路島産の太刀魚と徳島県産の牛蒡を  
使用した、純国産の八幡巻です。

約120g/本  
約φ3×L20cm/本

CD-25423

冷凍

前菜  
八寸



《 枝豆チズしぼり 40入 》

【規格】40個×24P

【使用材料】枝豆、生あん、フロセスチズ、もち粉 他

【セールスポイント】

枝豆とチズの涼しげな色目と、程良い  
甘さが、夏の演出にピッタリです。

約φ2×H2.5cm/個  
約8g/個

CD-25140

冷凍

前菜  
八寸



<調理例：たこ飯>



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





《 マツバカ香味マヨ和え 500g 》

【規格】500g×18P

【使用材料】マツバカ、えのき草、生姜、マヨネーズ、ごま油 他

【セールスポイント】

生姜の爽やかな風味で、マツバカの甘味が引き立つ和え物です。ゴマ油とマヨネーズでまろやかさを出しており、えのき草との相性が抜群です。小鉢・軍艦のネタ・おせち重の一品等におすすめです。

CD-27412

冷凍 前菜 小鉢



《 夏野菜と昆布の和え物 1kg 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】オクラ、枝豆、塩蔵昆布、赤ピーマン、黄ピーマン 他

【セールスポイント】

枝豆・オクラ・赤ピーマン・黄ピーマンと、夏を彩る野菜が、鮮やかな配色でミックスされ、見た目も涼しげな一品です。

CD-05714

冷凍 前菜 小鉢



おくら・赤ピーマン・黄ピーマン



《 スナップエンドウ山葵漬け 500g 》

【規格】500g×20P

【使用材料】スナップエンドウ、醤油、砂糖 他

【セールスポイント】

ハリッとした食感と甘味があるスナップエンドウを山葵風味の醤油味に味付けしました。小鉢・あしらい・お酒の肴等に最適です。

約65～70粒/P

CD-32153

冷凍 前菜 小鉢



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





<盛付け例>

《穴子にこり 約500g》

【規格】約500g×12本

【使用材料】穴子、砂糖、醤油、ゼラチン、清酒 他

【セールスポイント】

穴子をふんだんに使用し、豊かな風味と煮こりの柔らかな食感が絶妙にマッチし、口の中で広がる旨味が特徴です。

約L20×W8×H2.5cm/本

CD-19979



《野菜岩石揚げ 24入》

【規格】24個×16B

【使用材料】蓮根、南瓜、枝豆、アミエビ、白だし 他

【セールスポイント】

粗みじん切りした蓮根・南瓜・枝豆と、アミエビを混ぜ合わせた岩石揚げです。

約φ3cm/個  
約20g/個

CD-63695



《オクラと山芋のふわとろ揚げ 20入》

【規格】20個×18B

【使用材料】パン粉、オクラ、すり身、海老、玉葱 他

【セールスポイント】

海老のすり身と山芋の柔らかな生地に、刻んだオクラを合わせ、ダイス状のパンの衣で包みました。衣はサクサク、中はふわとろの食感を楽しめます。

約φ4cm/個  
約17g/個

CD-25132



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>

《安くて旨い南瓜饅頭 12入》

CD-27415

【規格】12個×24P

【使用材料】南瓜、餅米粉、マッシュポテト、鶏肉、豚背脂、玉葱、生姜 他

【セールスポイント】

柔らかくねっとりした食感は、蒸しても揚げ出しにしても美味しく頂けます。  
リーズナブルでクオリティの高い商品です。

約40g/個  
約φ4×H3cm/個

冷凍 揚げ物 蒸し物



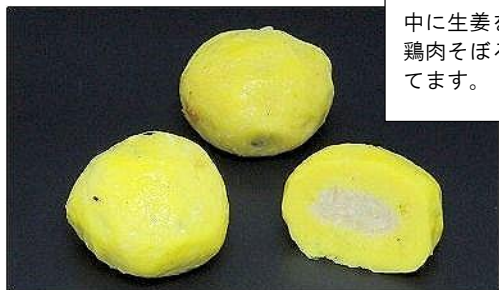
本品に含まれるアレルギー物質  
(特定原材料8品目)



中に生姜を効かした  
鶏肉そぼろ餡が入っ  
てます。



かぼちゃ  
(pumpkin, Squash)



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！

魚萬珍味堂  
オリジナル商品

蒸し物、椀種



揚げ物



《仕込み要らず 枝豆まんじゅうの生地》

CD-27414

【規格】1kg×14P

【使用材料】枝豆、澱粉、ジャガ芋、乳飲料、卵、小麦粉、醤油 他

【セールスポイント】

野菜へのまんの生地です。  
枝豆をふだんに混ぜ込んだ、柔らかな生地です。  
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。

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)



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。

手間を抑えて、  
手作り感を!!



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





《 冷凍わさび昆布 500g 》

【規格】500g×20P

【使用材料】大根、野沢菜、胡瓜、山葵、昆布、調味料 他

【セールスポイント】

わさびの爽やかな辛みと昆布の旨みが、クセになる  
万能総菜です。

国産の大根・野沢菜・胡瓜・山葵・昆布を使用しております。  
小鉢・ご飯のお供・麺類や冷奴の薬味・焼魚のあしらい等として  
幅広くご使用ください。



<使用例>

CD-27416

冷凍 香の物 薬味



<使用例>



<使用例>

《 GT葉唐きゅうり 1kg 》

【規格】1kg×16P

【使用材料】胡瓜、葉唐辛子、青唐辛子、醤油 他

【セールスポイント】

葉唐辛子と醤油の風味がマッチした、ちょっぴり辛口の  
胡瓜漬けです。  
本醸造の醤油をふんだんに使用し、贅沢に作り上げました。  
輪切りの胡瓜を使用しております。

<調理例：お手軽和風パスタ>



CD-68767

常温 香の物



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





<使用例>

《チャームジュレ富良野メロン 300g》

【規格】300g×12P

【使用材料】砂糖、メロン、ゲル化剤、酸味料 他

【セールスポイント】

北海道富良野産の赤肉メロン果肉を約13%  
使用した、トッピング用ジュレです。  
芳醇な香りと甘みが際立ち、メロン本来の  
風味を感じられる味わいに仕上げます。  
赤肉メロンらしい華やかなオレンジ色で  
メニューに彩りを加えてくれます。

CD-27417

冷蔵

素材  
デザート



《わらびもちシト 25枚入》

【規格】25枚×24P

【使用材料】砂糖、デキストリン、寒天、本わらび粉 他

【セールスポイント】

わらび餅をシート状に特別加工しました。  
お餅や求肥と異なり、透明なシートです。  
涼しげな見た目が、暑い夏場にも、食欲  
をそそります。  
手粉無しでもくっつかないように、剥離性  
を持たせており、扱いやすい商品です。

約W10×L10cm/枚

CD-27418

冷凍

素材  
デザート



<使用例：フルーツサンド>



<使用例：モンブランワッフル>



<使用例>

《北海道産大豆きな粉ホップ(豆乳入) 500ml》

【規格】500ml×20P

【使用材料】植物油、水飴、砂糖、豆乳 他

【セールスポイント】

北海道産大豆のきな粉を使用した、  
ホイップクリームです。  
深煎りした香ばしいきな粉を、さらに  
微粉砕し使用することで、口どけ良い  
なめらか触感に仕上げました。  
豆乳入りで、後味もスッキリとしており  
和風・洋風にも良く合います。



CD-27419

冷凍

素材  
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





36251 水茄子糠風味漬



14005 活メ牡丹鱧 300g/30入



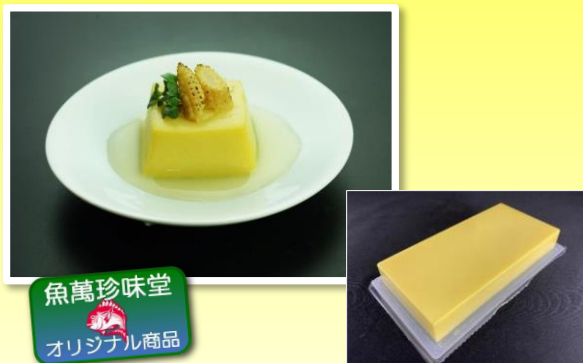
37639 炙りとうもろこしスライス 20入

定番人気商品



魚萬珍味堂  
オリジナル商品

25405 ぷるぷる胡麻どうぶ(枝豆)



魚萬珍味堂  
オリジナル商品

27055 ぷるぷる胡麻どうぶ(コーン)



27346 茄子養老寄せ 約320g

その他商品につきましても、ご気楽にお問合せください。

企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから

