

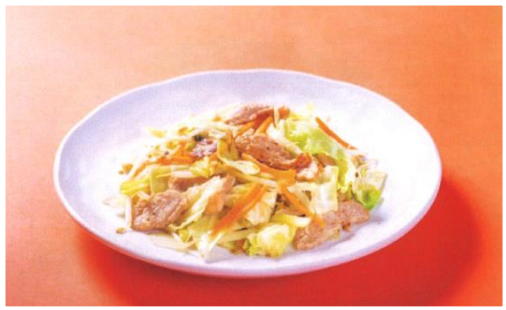
100%  
PLANT  
BASED  
ヴィーガン対応



<調理例：ヴィーガン豚骨風ラーメン>



<調理例：ヴィーガンもつ鍋>



<調理例：ヴィーガン野菜炒め>



<調理例：ヴィーガンチャーハン>

《 MIRACORE® RAMEN T3 1kg 》

【規格】1kg×10P

【使用材料】豆乳クリーム、香味調味料、植物油脂加工品、醤油、マッシュルームパウダー-他

【セールスポイント】

最近注目されている、「プラントベースド」（植物由来食品）。  
環境問題・SDGs・動物愛護・食の多様性・健康志向等の  
側面から、これからも大きく需要が広がるカテゴリと言えます。  
ただし「おいしいが物足りない」、「肉そっくりだが何か違う」、  
「味の厚みがない」といった意見があるのも事実です。

植物由来の食材を使いながらも、「物足りなさ」を解消し、  
「満足感」を生み出す技術が「MIRACORE®」です。

「満足感」をもたらすカギは、油脂とたんぱく質。  
植物性油脂と植物性たん白を組み合わせることで「満足感」を  
実現した、画期的な商品です。

ラーメンズブ以外にも、様々な料理の調味料として、是非  
ご活用下さい。

CD-20050

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)



「深みのある本格的な味わい」  
「驚き」と「満足」を提供いたします！ GOOD



企業HPは  
こちらから

取り扱い商品  
情報はこちらから

100%  
PLANT  
BASED  
ヴィーガン対応



<調理例：ヴィーガン味噌ラーメン>

《 味噌ラメンスープ M1 1kg 》

CD-61232

常温 調味料

【規格】1kg×10P

【使用材料】味噌、香味調味料、生姜、にんにく、植物油脂加工品 他

【セールスポイント】

動物性原材料未使用。  
お湯で6倍に溶かすだけで、簡単に味噌ラメンスープが完成します。  
辛味を加えてスパイスにアレンジも可能です。  
工夫次第で幅広くお使いいただけます。

本品に含まれるアレルギー物質  
(特定原材料8品目)

卵	乳	小麦	そば
落花生	えび	かに	くまみ



<調理例：ヴィーガンテンジャンチゲ>



100%  
PLANT  
BASED  
ヴィーガン対応



<調理例：プラントベース塩ラーメン>

《 塩ラメンスープ S1 1kg 》

CD-20051

常温 調味料

【規格】1kg×10P

【使用材料】香味調味料、植物油脂加工品、香味油、柚子皮 他

【セールスポイント】

動物性原材料未使用。  
お湯で11倍に溶かすだけで簡単にラメンスープが完成します。  
バランスのとれた魚介風のうま味が美味しい、万能のスープベースです。  
醤油を合わせて、醤油ラメンスープにするのも簡単でオススメです。

本品に含まれるアレルギー物質  
(特定原材料8品目)

卵	乳	小麦	そば
落花生	えび	かに	くまみ



<調理例：ヴィーガン塩焼きそば>



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：かにしゃぶ>



<使用例：刺身>



楚蟹



《 生スワイ棒ホーション 1kg(30本×2入) 》

CD-27421

冷凍 素材

【規格】1kg×8B

【使用材料】スワイガニ(ロシア産 or カナダ産)

【セールスポイント】

ずわい蟹の脚だけを食べやすいように、フルホーション加工しています。包丁やハサミ要らずで手を汚さずお召上がりいただけます。解凍後そのまま食べられますので、天ぷらやかにかしゃぶはもちろんのこと、お刺身にも最適です。生ならではの味わいを是非ご賞味下さい。



※ 1kg用の小さな発砲スチロール箱に入っておりますので、贈答用にも便利です。

《 ボイルずわい姿(バルダイ) 3kg/約6-8杯入 》

CD-27422

冷凍 素材

【規格】3kg×4合

【使用材料】オオスワイガニ(北海道産)、食塩

【セールスポイント】

北海道産のずわい蟹(バルダイ種)のボイル姿です。獲れたてを鮮度抜群のうちに茹でて急速冷凍し、旨味と香りを閉じ込めました。バルダイ種は、プリッと歯ごたえがある身質としっかりとした甘みが魅力で、熱を加えても大味になりません。蟹味噌も濃厚で、旨味が強く、とても美味しいです。



<調理例：かに汁>





薄葉剥



<調理例：ウスバハギのムニエル>

《ウスバハギフィレ (150/200) 3kg》

CD-27423

冷凍 素材



【規格】3kg×4P

【使用材料】ウスバハギ(ベトナム産)

【セールスポイント】

カワハギの仲間です。西日本では「ハゲ」と呼ばれ、好まれて  
いる人気魚です。

透明感のある白身で、血合いも少なく、淡泊ながらも  
旨味が強く、熱を加えても硬くならないのが利点です。  
フワフワとした食感は、和食・洋食・中華メニューを選びません。

注意：冷凍カワハギの特徴で、解凍すると臭いがありますが、  
加熱調理して頂きますと臭いは無くなり、美味しく  
お召し上がり頂けます。



<調理例：キムチ鍋>



<調理例：煮付け>



秋刀魚



《国産 炙りさんま(紀州梅酢仕込み) 5尾》

CD-25442

冷凍 刺身 寿司種



【規格】5尾×20P

【使用材料】秋刀魚(国産)、梅酢調味液、砂糖 他

【セールスポイント】

紀州産の梅で作った梅酢調味液を使用した、さんまです。  
秋刀魚の主な産地は、北海道・宮城県・岩手県。加工地は  
和歌山県となります。  
ほのかに梅が香り、酸味を抑えた優しい味付けになってます。  
また皮を炙ってありますので、香ばしく仕上がっております。

約L20×W7cm/尾  
約55g/尾



<調理例：炙りさんまの棒寿司>

企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





《 黒毛和牛A5切り落とし 500g 》

CD-29282

冷凍 素材

【規格】500g×20P

【使用材料】黒毛和牛肉(国産)

【セールスポイント】

歩留等級と肉質等級の共に、最高級ランクである「A5等級」の黒毛和牛肉から取った切り落としです。  
ハラ肉を中心に、厚さ1.5mmにスライスしております。  
上質な霜降りが、とろけるような牛肉の食感を生み出し、質の良い脂が、ジューシーな旨みと香りを醸し出します。



＜調理例：A5ランク黒毛和牛の焼肉重＞



＜調理例：黒毛和牛のしぐれ煮＞



＜盛付けイメージ＞

《 合鴨生ハム 約180g 》

CD-26543

冷凍 オードブル  
アラカルト

【規格】約180g×30P

【使用材料】合鴨、燻製調味液 他

【セールスポイント】

ハンガリー産の合鴨の胸肉を、くん液にじっくりと漬け込み、鴨の特有の旨味を引き出しました。  
とろけるような食感が特徴です。



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>

《 パテド・カンパ・ニュ 700g 》

【規格】700g×9本×2合

【使用材料】豚肉、鶏肝、玉葱、にんにく、香辛料 他

【セールスポイント】

粗挽きの豚肉を使用し、鶏の白レバでコクを加えた濃厚な味わいの田舎風パテ(パテド・カンパ・ニュ)です。

レバが苦手な方を意識して、レバの濃厚さよりもしっかりした肉感を重視して、ナツメグやオレガノ等の香辛料で上品な風味に仕上げております。

約L17×W6.5×H6.5cm/本

CD-60005

冷凍 前菜 オードブル



<使用例：ブルスケッタ>

《 鶏白肝のレバ・ヘースト 350g 》

【規格】350g×15本×2合

【使用材料】鶏肝、食塩、香辛料、玉ねぎ、にんにく 他

【セールスポイント】

試行錯誤を重ね、絶妙なスパイスブレンドと水分を極限まで抑えたレシピで仕上げた一品です。

カナッペ・ブルスケッタ・ピザのトッピング等にお使用下さい。

CD-16129

冷凍 素材 オードブル



<使用例：鶏白肝のレバ・ヘーストのバインミー>



<調理例：スイートポテト>



<調理例：グラタン>

《 紅あずま蒸芋ヘースト 1kg 》

【規格】1kg×10P

【使用材料】さつまいも(ベトナム産)

【セールスポイント】

手間のかかる皮むきや裏ごしが不要で、解凍するだけで簡単に使えます。コロケ・揚げ衣・スープ・グラタン・羊羹・きんとん・スイートポテト・ケーキ等、お料理やお菓子にも幅広くご利用いただけます。

CD-27432

冷凍 素材



<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



数量限定  
特価商品



<調理例：土瓶蒸し>



<調理例：松茸ご飯>

《 生冷松茸スライス 250g (約3-5cm/約100枚) 》

CD-21138

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)



【規格】250g×40P

【使用材料】松茸(中国四川省産)

【セールスポイント】

採れたて新鮮な松茸を、スライスカット&急速凍結しました。  
歩留まりが良く、形を活かした料理に最適です。  
茶碗蒸し、土瓶蒸し、炊き込みご飯、お吸い物等にお使い下さい。

冷凍状態のまま、加熱調理して下さい。

注意：時間をかけて解凍されますと、中から水分が抜けてしまい  
旨み・香り・食感が失われてしまいます。



<調理例：松茸のピザ>



数量限定  
特価商品



<調理例：松茸の天ぷら>

《 松茸天婦羅用(B9-11cm)220g/約20本 》

CD-24011

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)



【規格】220g×40B

【使用材料】松茸(中国雲南省産)

【セールスポイント】

収穫した松茸を、短時間で縦割りカット&急速凍結してありますので、  
しっかりとした香りと食感を保っております。  
天ぷら、土瓶蒸し、松茸ご飯、お吸い物等にお勧めです。

焼松茸には向いてません。

注意：松茸の旨み・香り・食感が、水分と一緒に逃げてしまいます。  
(ホイル焼きはOK)



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから



魚萬珍味堂  
オリジナル製品



<盛付け例>

《 松茸新丈 約540g 》

CD-27436

冷凍 前菜 椀種

【規格】約540g×20枚

【使用材料】すり身、山芋とろろ、加工澱粉、松茸 他

【セールスポイント】

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生地に、刻んだ生松茸を練り込み、蒸し上げた新丈です。

約W9×L18.5×H2cm/枚



魚萬珍味堂  
オリジナル製品



<調理例>

《 錦秋新丈(むかご入) 約500g 》

CD-24954

冷凍 前菜 鍋種

【規格】約500g×20枚

【使用材料】イチョウダイ、むかご、山芋、スケツジ鱈、銀杏、人参、卵白、小麦粉 他

【セールスポイント】

柔らか食感に仕上げた、当社オリジナルの新丈です。むかごのホクホクとした食感がアクセントになります。前菜、椀種としてご使用頂けます。

約L16.5×W12.5×H2.8cm/枚

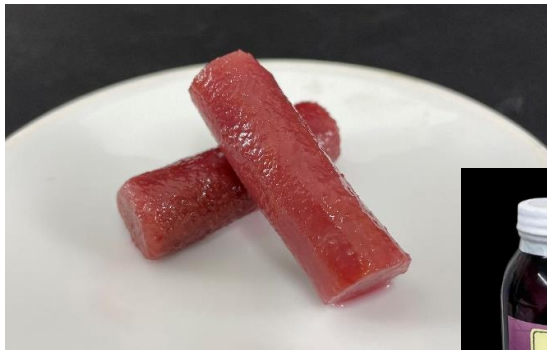


企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





《紫丸十メ-プル風味 2P瓶》

【規格】2P瓶×12本

【使用材料】紫いも、砂糖、メ-プルシロップ

【セールスポイント】

筒状にカットした紫芋を、メ-プル風味の甘露煮に仕上げました。製菓材料などにもご利用いただける人気商品です。

前菜・あしらいにもお勧めです。

約φ1×L4.5cm/個

約10g/個

約65個/本

CD-68863

常温

前菜  
重詰

本品に含まれるアレルギー物質  
(特定原材料8品目)



《柿しぼり 32入》

【規格】32個×16P

【使用材料】白あん、砂糖、干柿、水飴 他

【セールスポイント】

刻んだ干柿を練り込み、2色に仕上げた、品の良い前菜です。

約φ2.5×H2cm/個

CD-27427

冷凍

前菜  
八寸

本品に含まれるアレルギー物質  
(特定原材料8品目)



《フルーツ砵巻(柿) 5本入》

【規格】5本×20P

【使用材料】大根(国産)、醸造酢、菊花、干柿 他

【セールスポイント】

切り口が美しい砵巻きです。落ち着いた色目で、精進料理にもお勧めです。

約φ2.8×L12cm/本

約75g/本

CD-27424

冷凍

前菜  
酢の物

本品に含まれるアレルギー物質  
(特定原材料8品目)



菊花



おせち等の重詰めに最適です。



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから



《 蓮根辛子味噌和え 1kg 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】蓮根、味噌、辛子、酒粕 他

【セールスポイント】

蓮根はシャキッとした食感が残る様に、一口大サイズの乱切りカットにしております。甘み・辛み・コクのバランスが大変美味しい商品です。

CD-27433

常温

先付  
小鉢



《 もずく山くらげ 1kg 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】もずく、山くらげ、なめこ、エノキ茸 他

【セールスポイント】

もずく・山くらげ・なめこ・えのき茸・柚子皮を梅酢と醤油で和えました。スッキリとした味わいです。

CD-20065

冷凍

先付  
小鉢



《 小松菜と芋茎の生姜煮 1kg 》

【規格】1kg×13P

【使用材料】小松菜、芋茎、生姜、漬け原材料 他

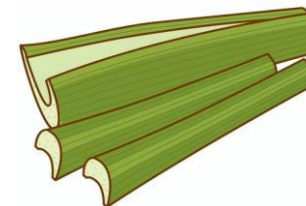
【セールスポイント】

生姜と和風出汁を効かせた、あっさりとした煮物です。芋茎特有の食感が、美味しいです。小さく刻んでおり、盛り易いのも◎。

CD-27426

冷蔵

小鉢  
惣菜



芋茎(ずいき)

企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





《 栗とさつま芋の秋色白和え 1kg 》

【規格】1kg×6P×2合

【使用材料】豆腐、小松菜、蒟蒻、栗、さつま芋 他

【セールスポイント】

彩り豊かで、具材たっぷりの食感も楽しい一品です。  
練り胡麻入りの和え衣で、深みのある味を演出しています。

CD-31526

冷凍 小鉢 惣菜



《 丸十みの揚げ 24入 》

【規格】24個×24P

【使用材料】さつま芋、すり身、マッシュポテト 他

【セールスポイント】

さつま芋を衣に使用した蓑揚げです。  
甘みのあるさつまいもがサクサクとして、  
味も食感も楽しめる商品です。

約W2.5×L8×H2cm/個  
約14g/個

CD-27097

冷凍 揚物



「丸十」とは？

さつま芋のことを「丸十」と表現します。  
これは、名産地であった薩摩藩の島津氏の家紋が丸の中に  
十字の図版であったことに由来しています。



薩摩島津家の家紋「丸に十字紋」



《 海老芋そばの実揚げ 32入 》

【規格】32個×16B

【使用材料】海老芋、そば米、マッシュポテト 他

【セールスポイント】

そば米を衣にした、香ばしい揚物です。  
海老芋独特のねっとりとした食感が  
強調されて、大変美味しいです。

約W2×L4×H2cm/個  
約20g/個

CD-27428

冷凍 揚物



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから



魚萬珍味堂

オリジナル製品



《 銀杏菊花つみれ 500g 》

【規格】500g×15P

【使用材料】すり身、銀杏、菊花 他

【セールスポイント】

白身魚のすり身生地に、銀杏と菊花を混ぜ込んだ、小粒つみれです。揚げ物・煮物・蒸し物・椀物・鍋料理等様々なメニューに活躍します。

φ2.5cm/個  
約10g/個

CD-27437

冷凍

煮物  
椀種



<使用イメージ>



《 安くて旨い萩万頭 12入 》

【規格】12個×24P

【使用材料】枝豆、小豆、上新粉、マッシュポテ、鶏肉 他

【セールスポイント】

枝豆と小豆を混ぜ込んだ生地で、鶏肉を包みました。

約φ4×H3cm/個  
約40g/個

CD-27429

冷凍

蒸し物



《 冷凍赤しそ大根 1kg 》

【規格】1kg×10P

【使用材料】大根(国産)、醸造酢、砂糖、食塩 他

【セールスポイント】

大根を銀杏切にカットすることで、見た目にも美しく食べやすい、しその風味が豊かなお漬物に仕上げました。

CD-27430

冷凍

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



期間限定  
10月末まで



《 かぼちゃ浅漬 (ハーフ) 約130g 》

【規格】約130g/P

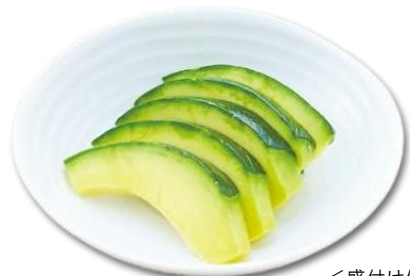
【使用材料】南瓜(国産)、食塩、還元水あめ、調味料 他

【セールスポイント】

実が大きくなる前の柔らかいうちに収穫したかぼちゃを半割にし、素材の旨味を活かした爽やかな浅漬です。

CD-11475

冷蔵 香の物



<盛付け例>

国産茶葉使用

ホノ  
スイーツ



<調理例>

《 濃香ほうじ茶ぷりん 500g 》

【規格】500g×10B

【使用材料】グラニュー糖、生クリーム、ゼラチン、ほうじ茶 他

【セールスポイント】

芳醇な香りとなめらかなくちどけが特徴の本格ほうじ茶プリンの素です。深みのある味わいとすっきりとした甘さが人気です。

CD-27432

常温 デザート



出来上がり量(目安)：

- ・製品1P(500g)で約1,500ml (50mlカップ×約30人前))

粉末タイプ  
常温管理で便利です！



ホノ  
スイーツ



<使用例：和風スイーツパフェ>

《 パラエティつぶもち黒蜜きなこ 2L 》

【規格】2L×4B

【使用材料】黒蜜ソース、乳製品、砂糖、求肥餅、きなこ 他

【セールスポイント】

きな粉と黒蜜ソースのマールアイスに、求肥餅を混ぜ込んだ、和スイーツアイスです。しっかりとしたきなこの風味が、黒蜜と相性良く、冷凍でもやわらかい求肥餅のもちもちの食感の食べ応えが楽しめます。

CD-07987

冷凍 デザート



企業HPは  
こちらから

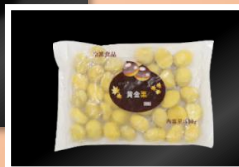


取り扱い商品  
情報はこちらから





27368  
銀鱈西京漬  
50g/50切



00013  
黄金栗 500g



25368  
富有柿なます 1kg



定番人気商品



14759  
鯉たたき(南方一本釣2.5上)



25372  
姫栗揚げ 24入



20709  
まるごと柿餅

その他商品につきましても、ご気楽にお問合せください。

