



《 ホイルスワイ爪下棒肉 300g/20本 》

CD-21560

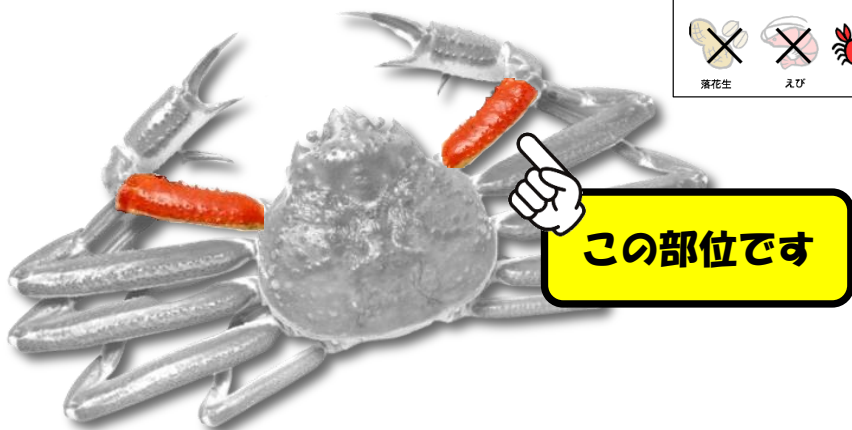
冷凍 素材

【規格】300g×10P×4合

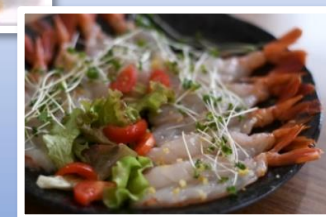
【使用材料】スワイガニ(ロシア産)

【セールスポイント】

蟹の親爪から甲羅につながっている部位の棒肉です。一匹からわずかに2本しか取れない希少部位で、脚棒肉よりも身は小さいですが、しっかりとした弾力のある食感と、凝縮された旨味や上品な甘みが特徴です。



<調理例：握り寿司>



<調理例：カルパッチョ>

《 お刺身天然海老湯霜造り 220g/10尾 》

CD-27434

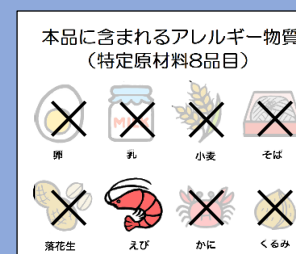
冷凍 素材  
刺身

【規格】220g×18P×2合

【使用材料】ブラウタイガ-海老(オーストラリア産)

【セールスポイント】

豊かで美しい海「西オーストラリア州エクスマウス湾」で漁獲された天然海老です。船上にて素早くランチ&凍結、その後には有頭中むき加工&バックグしてあります。表面をさっと湯通しして、中は刺身同様の生の仕上がりとなっており、色目も鮮度も抜群の商品です。背ワタ除去済みで、解凍後はそのままお召し上がり頂けます。刺身・寿司種に加え、中華・洋食メニューの原料としてもお勧めです。



ブラウタイガ-海老  
(別名：オーストラリアタイガ-)

日本のクルマエビの近縁種で、縞模様の赤褐色が非常に美しい高級海老です。



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから



魚萬珍味堂  
オリジナル製品



<調理例>：淡雪かぶら新丈(カニ風味)、出汁、蟹味噌、雲丹、山葵、慈姑、水菜

《 淡雪かぶら新丈(カニ風味) 約470g 》

【規格】約470g×20枚

【使用材料】魚肉すり身、蕪、蟹風味カマボコ、卵白、山芋 他

【セールスポイント】

生地におろした蕪をたっぷり使用したオリジナル新丈です。  
お箸が通るほどの柔らかさに仕上げます。蟹風味カマボコで、風味・色合いにアクセントをつけました。

約W12.5×L16.5×H2.8cm

CD-27161

冷凍

前菜  
椀種



<盛付け例>

《 チーズ生ハム巻 2本入 》

【規格】2本×40P

【使用材料】チーズ、生ハム、生クリーム、レモン果汁 他

【セールスポイント】

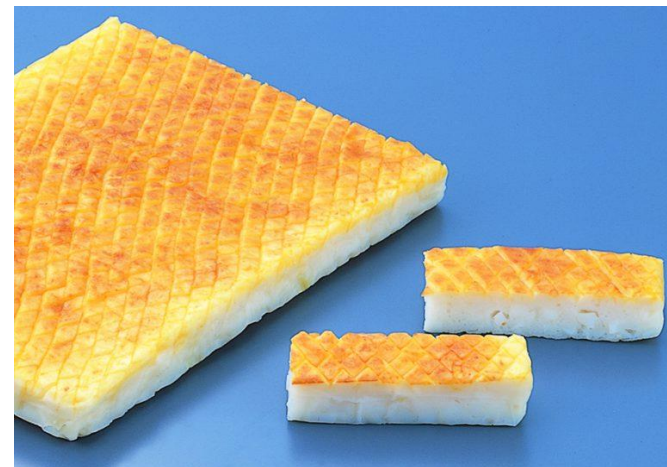
クリームチーズと生ハムの塩味の相性が良い、切り出し前菜です。オードブルにもお勧めです。

約80g/本  
約φ2×L18cm/本

CD-16211

冷凍

前菜  
オードブル



《 黄味焼しんじょう 約470g 》

【規格】約470g×16枚

【使用材料】魚肉すり身、鶏卵、イカ 他

【セールスポイント】

表面に鹿の子切りを施した新丈です。贅沢にイカすり身を使用し、黄味焼に仕上げました。

約W14×L20×H2cm/枚

CD-06705

冷凍

前菜  
八寸



いか

企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





《シャキシャキごぼう梅肉和え 1kg》

【規格】1kg×15P

【使用材料】牛蒡、還元水飴、梅肉、醤油、砂糖 他

【セールスポイント】

原料に、塩蔵ではない生ゴボウを使用しますので、風味と食感が生きております。梅肉の爽やかさに、かつお節・さば節と胡麻がアクセントとなり、美味しく仕上がっております。

CD-17614

常温 小鉢



雪中梅



《柚子香る松前漬 500g》

【規格】500g×4P×6合

【使用材料】帆立貝ひも、数の子、つぶ貝、いか、醤油 他

【セールスポイント】

帆立貝ひも・つぶ貝・いか・数の子など海の幸をふんだんに使用した松前漬です。アクセントに柚子皮を入れることで、より食欲をそそる風味と味わいになっております。

CD-27438

冷凍 小鉢 酒肴品



《安くて旨い雪下人参万頭 12入》

【規格】12個×24P

【使用材料】里芋、餅米粉、マッシュポテト、雪下人参、鶏肉 他

【セールスポイント】

皮生地に雪下人参のペーストを混ぜ込みました。ほのかな甘みが、万人受けのする美味しさです。

約40g/個  
約φ4×H3cm/個

CD-27436

冷凍 蒸物 椀種



「雪下人参」とは？

雪の下で越冬させて春に収穫される特別な人参です。冬の寒さに耐えることで、糖度とアミノ酸が増して甘みが凝縮され、青臭さが少なくみずみずしい食感が特徴です。

企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





《 たらば蟹身入のすり身に、じゃが芋の千切りをまともせ、ひと手間かかった団子です。揚物、蒸物としてご使用ください。 約25g/個 約φ5×H2.5cm/個 》

【規格】500g×24P

【使用材料】じゃが芋、魚肉すり身、玉葱、卵白、たらば蟹 他

【セールスポイント】

たらば蟹身入のすり身に、じゃが芋の千切りをまともせ、ひと手間かかった団子です。揚物、蒸物としてご使用ください。

約25g/個  
約φ5×H2.5cm/個

CD-27439

冷凍 揚物 蒸物



鱈場蟹 (たらばかに)



<イメージ画像>

《 粉付わかさぎ 8-10cm 1kg 》

【規格】1kg×5P×2合

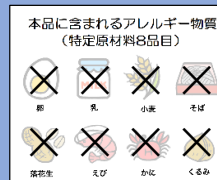
【使用材料】わかさぎ、コンスターチ

【セールスポイント】

そのまま揚げるだけ。手間要らずな便利な商品です。余計な味付けはしてませんので、南蛮漬けやエスカベッシュ等にもご使用できます。

CD-27435

冷凍 揚物



《 りんご酢かぶら 1kg 》

【規格】1kg×12P

【使用材料】蕪、人参、昆布、漬け原料 他

【セールスポイント】

国産の蕪を使用し、りんご酢でさっぱりとした味わいに仕上げました。

CD-16674

冷凍 香物



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>

《ト・フdeシヨカラ 約630g》

【規格】約630g×15本

【使用材料】豆腐、チョコレート、牛乳、砂糖、小麦粉 他

【セールスポイント】

豆腐を使用することでカロリーも低く、健康的なデザートです。外側はしっかりとした食感、内側はなめらかな食感で、少し苦味のある大人の味わいです。

約L31×W4×H3.5cm/本

CD-27437

冷凍 デザート



<調理例>

《マスカルポーネチズプリン 1kg》

【規格】1kg×10P

【使用材料】砂糖、油脂加工品、ナチュラルチーズ、寒天 他

【セールスポイント】

お手軽・簡単な「プリン」です。マスカルポーネチズの癖の少なさと、ほのかな酸味と甘さを活かしたデザートが出来上がります。なめらかな口どけ感とさっぱりとした味が人気の商品です。

CD-16054

冷蔵 デザート



魚萬珍味堂  
オリジナル商品



<盛付け例>

《味付皮剥き数の子 30本(M)》

【規格】30本×6P×4合

【使用材料】数の子、醤油、砂糖、還元水飴 他

【セールスポイント】

お正月に欠かせない「祝い肴」の一つに数えられる数の子です。解凍後、そのままお召し上がり頂けます。おせち料理の一品の他に、お祝い事の御膳や贈答品にも最適です。

CD-33701

冷凍 おせちギフト



企業HPは  
こちらから



取り扱い商品  
情報はこちらから





01792 寒椿 24入



16305 天然小ふぐ開き 50尾入



19115 りんごとほうれん草の白和え



24962 超冷凍7リ皮無ロイン



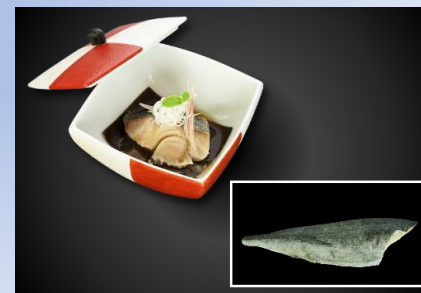
定番人気商品  
～特に人気があった商品をご紹介します～



25166 金柑甘露(丸M)



26944 ぶるぶる胡麻豆腐  
(聖護院かぶら)



17087 銀鱈フィレ

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

