



本 / 約 22 × 5.5 × H1.7cm
約 310g

けしの実
すり身生地 (鱈入)

鹿茸島産ぶりの松風仕立て

No.732421
30本 × 1C/S

使用材料	ぶり、たらすり身、白味噌、けしの実、柚子皮 等	賞味期限	600日
用途	前菜	味付状態	薄味噌味

セールスポイント

- 鹿茸島産ぶりに白味噌と柚子の皮をブレンドして、素材本来の旨みを引き出し仕上げました。
- 前菜・おせち・お弁当・オードブル等にお使い頂けます。



本 / 約 27 × 4.8 × H2cm
約 300g

きのこ
すり身生地
銀杏
銀鮭

銀鮭塩麹ときのこの申し

No.474800
30本 × 1C/S

使用材料	いか、魚肉、銀鮭、じゃがいも、銀杏、きのこ類 等	賞味期限	540日
用途	前菜	味付状態	薄塩味

セールスポイント

- 銀鮭を塩麹で漬け、きのこ合わせて仕上げました。
- すり身には銀杏を混ぜ込み、秋にぴったりの一品です。
- 色鮮やかな銀鮭が映える商品です。



スルメイカ
わさび茎
数の子

いかわさ黄金

No.180347
1kg × 12BL × 1C/S

使用材料	スルメイカ、数の子、わさび茎、唐辛子 等	賞味期限	365日
用途	小鉢	味付状態	わさび風味

セールスポイント

- 鮮度の良い国産のスルメイカを使用し、わさびの風味を良く効かせて仕上げました。
- 黄金色の数の子の、程良い色合いと食感をお楽しみ頂けます。



油揚げ
こんにゃく
ずいき

ずいき旨煮

No.593505
1kg × 15BL × 1C/S

使用材料	ずいき、こんにゃく、油揚げ、ごま 等	賞味期限	90日
用途	小鉢	味付状態	醤油味

セールスポイント

- ずいきとは「里芋」の茎の事を言い、やわらかい食感が特徴の食材です。
- 栄養たっぷりのずいきを、食べやすい醤油味の煮物に仕上げました。



ケ / 約Φ 4.5 × H4cm
約 40g

すり身生地 (里芋入)
くわい

シャキシャキくわい万頭

No.552335
12入 × 20BL × 1C/S

使用材料	里芋、たらすり身、くわい 等	賞味期限	365日
用途	煮物、蒸し物、揚げ物	味付状態	薄塩味

セールスポイント

- 里芋ベースのふんわりとした生地に、くわいのシャキシャキとした食感がアクセントになる万頭です。
- 揚げ物・蒸物などに銀箔・甘酢餡をかけてお召上がり下さい。



枚 / 約 40g
柚子
西京味噌

鱈柚子西京漬

No.012069
20枚 × 10BL × 1C/S

使用材料	鱈、西京漬液、柚子 等	賞味期限	730日
用途	焼き物	味付状態	西京味噌味

セールスポイント

- 柚子を加えた西京味噌で鱈を漬け込み、さっぱりと仕上げました。
- 解凍後、約180℃で約5~7分焼いてお使いください。



ケ / 約 20g

さんまの竜田揚げ

No.972019
1kg × 5袋 × 2合 × 1C/S

使用材料	さんま、魚醤、生姜、小麦粉 等	賞味期限	540日
用途	揚げ物	味付状態	薄醤油味

セールスポイント

- 鮮度が良いサンマを船で凍結し、竜田揚げに仕上げました。
- 完全油調済商品ですので、解凍後そのままお召上がり頂けます。
- 再加熱頂く際も、面倒な衣付けの手間が省けます。(冷凍のまま、約175℃で約2分揚げてください。)



ブロッコリー
赤魚
長ねぎ
黄パプリカ

赤魚色野菜旨塩煮

No.474711
1kg × 15袋 × 1C/S

使用材料	赤魚、ブロッコリー、長ねぎ、黄パプリカ 等	賞味期限	540日
用途	オードブル	味付状態	旨塩味

セールスポイント

- 赤魚とブロッコリー、黄パプリカの色合いが綺麗な中華食材です。
- 少量でボリュームのある盛り付けが可能ですので、バイキング等にお使い頂けます。



本 / 約 7 × 5 × H3cm
約 17g

サンマ
南瓜

サンマ南瓜串

No.527005
25入 × 10BL × 2合 × 1C/S

使用材料	サンマ(国産)、南瓜、でん粉 等	賞味期限	540日
用途	揚げ物	味付状態	素材味

セールスポイント

- 秋を象徴する、サンマ・南瓜を使用した串揚げ商品です。
- 一つずつ丁寧に手作業で仕上げました。
- 揚げ物(天ぷら)の素材として、お使いいただけます。(解凍後、約170℃で約4分揚げてください。)



ケ / 約Φ 3cm
約 14g

くみあげ団子

No.905002
40入 × 20袋 × 1C/S

使用材料	大豆(国産) 等	賞味期限	180日
用途	煮物、椀物	味付状態	素材味

セールスポイント

- 国産の大豆を使用し、湯葉をまん丸に仕上げました。
- 味付けはしておらず、湯葉本来の味を堪能して頂けます。
- 煮物・椀物等にお使い頂けます。



本 / 約 22 × 5.5 × H1.5cm
約 210g

赤ワインゼリー生地
柿スライス
(完熟柿ペースト入)

国産柿の赤ワイン寄せ

No.732422
30本 × 1C/S

使用材料	柿、赤ワイン、砂糖、ゼラチン、柿ペースト 等	賞味期限	730日
用途	前菜、デザート	味付状態	素材味

セールスポイント

- 秋冬の夕焼けの空の色をイメージした色鮮やかな切り出し前菜です。
- 国産柿スライス・完熟柿ペーストの生地にアルコール分を飛ばした赤ワインを入れ味に奥行きを持たせた一品です。



本 / 約 30 × 7 × H3cm
約 240g

くるみ

酒粕のふんわりケーキ

No.474784
20本 × 1C/S

使用材料	卵白、小麦粉、砂糖、卵黄、くるみ、酒粕 等	賞味期限	365日
用途	デザート	味付状態	甘味

セールスポイント

- 酒粕が風味良く香る大人のデザートです。
- 卵白を卵黄の4倍程使用し、今までにないふんわりとした生地に仕上げました。
- 全体に混ぜ込んだ砕いたくるみの食感もお楽しみ頂けます。