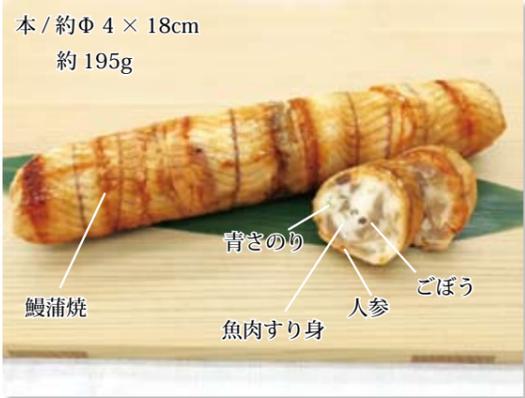


新製品・推奨品のご案内 日本^の味



うなぎごぼう巻き

No.459349
30本×1C/S

使用材料 鰻蒲焼、魚肉すり身、ごぼう、青さのり、人参 等 賞味期限 365日
用途 前菜、おせち盛りみ 味付状態 甘辛タレ味

セールスポイント ●ふんわりと柔らかいうなぎに、シャキシャキのごぼうの食感がアクセントになっている高級感のある切り出し商品です。
●青さのりと人参の鮮やかな色彩も楽しめる一品です。



たこの洋風砵巻き

No.732428
5本×20BL×1C/S

使用材料 大根、タコ、玉葱、人参、バジルペースト、卵、酢 等 賞味期限 730日
用途 前菜 味付状態 薄酢味

セールスポイント ●タコをふんだんに使用した、バジル風味の洋風の砵巻きです。
●タコと野菜、バジルの鮮やかな断面もお楽しみ頂けます。



蓮根鰻万頭

No.732427
20入×14BL×1C/S

使用材料 蓮根、タラすり身、鰻、白味噌、柚子皮 等 賞味期限 730日
用途 蒸し物 味付状態 味噌味

セールスポイント ●鰻のなめろう風の味噌を蓮根生地で包んだ商品です。
●柚子皮で風味付けし鰻の臭みを消しており、食べやすい味に仕上げております。
●容器ごと蒸せますので、簡単にお使い頂けます。



飲茶点心詰合わせ [9種]

No.042036
9入×12BL×2合×1C/S

使用材料 豚肉、小麦粉、玉葱、餅米、豚脂、魚肉、鶏肉 等 賞味期限 365日
用途 蒸し物、オードブル 味付状態 薄塩味

セールスポイント ●9種類の点心をせいろに詰め合わせました。
●容器ごと蒸してお使い頂けます。
●電子レンジでの加熱も対応している為、簡単にお使い頂ける商品です。



公魚の大葉湯葉巻

No.565113
20入×20BL×1C/S

使用材料 公魚、湯葉、大葉 等 賞味期限 365日
用途 揚げ物 味付状態 薄塩味

セールスポイント ●琵琶湖産の天然公魚を大葉と湯葉で包み、上品に仕上げました。
●1つずつ手作業で丁寧に包みました。
●解凍後、粉打ちし約170~180℃の油で約3分揚げてください。



①かぼちゃ天ぷら ②オクラ天ぷら

No.①506002 ②506001
①1kg×8袋×1C/S ②1kg×6袋×2合×1C/S

使用材料 ①かぼちゃ・②オクラ、小麦粉 等 賞味期限 540日
用途 揚げ物(麵・丼の具材 等) 味付状態 素材味

セールスポイント ●IQF凍結をしておりますので、1つずつお使い頂けます。
●自然解凍後そのまま、またはレンジで温めてお使いください。



アンデスポークチーズキッシュ

No.178164
12枚×1C/S

使用材料 乳等を主原料とする食品、アンデスポーク、クルミ、チーズ 等 賞味期限 365日
用途 オードブル 味付状態 チーズ味

セールスポイント ●肉の旨みを最大限に活かした、アンデスポークパストラミをふんだんに使用したキッシュです。
●チーズの風味にクルミの食感がアクセントになっております。



肉巻きおにぎり

No.231008
5入×30BL×2合×1C/S

使用材料 米、豚肉、タレ、胡麻 等 賞味期限 180日
用途 オードブル 味付状態 醤油タレ味

セールスポイント ●米と豚肉は国産の原料を使用し、素材にこだわったおにぎりです。
●プロトン凍結により、凍結時の食品の細胞破壊を防ぎ、解凍しても食品の美味しさを損なわずにお召し上がり頂けます。
●電子レンジ500Wで約5分温めてお使いください。



カマスフィーレ

No.516001
25枚×16袋×1C/S

使用材料 カマス(国産) 等 賞味期限 365日
用途 料理素材 味付状態 素材味

セールスポイント ●瀬戸内海と京都で水揚げされた本カマスをフィーレにしました。
●25枚の定数入りで使いやすく、天ぷら、フライ、ムニエル、ソテー等にお使い頂けます。



①紅はるかペースト ②人参ペーストアロマレッド

No.①484003 ②484002
1kg×10袋×1C/S

使用材料 ①さつまいも・②人参 等 賞味期限 365日
用途 料理素材 味付状態 素材味

セールスポイント ●30ミクロンの微細で、なめらかな舌触りが特徴のペーストです。
●①茨城県産 紅はるか、②福島県産アロマレッドをペーストにしました。



抹茶のレアチーズムースケーキ

No.474807
20本×1C/S

使用材料 牛乳、ナチュラルチーズ、鶏卵、小豆、抹茶 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 ●愛知県産の西尾抹茶と国産の小豆を使用し、素材にこだわったケーキです。
●抹茶をふんだんに使用し、ふんわりとした食べやすいムースケーキにし、中にはアクセントで小豆を入れました。

本パンフレットの全部または全部を無断にて複製・商業目的に利用されますと、理由の如何を問わず直ちに罰せられることがあります。ご注意ください。
商品の色合いが、写真と実物では多少異なる場合がございます。ご了承ください。

【使用方法】 熱 要加熱食材 【保存方法】 常 常温保存 蔵 冷蔵保存 凍 冷凍保存