新製品　調理例のご提案！

インバウンド向けに！

女性開発商品

小鉢・おせちに

炒め物に

マヨ焼きに

ワンポイント！

抹茶本来の豊かな香りを生かし、柔らかく旨味のある、アカイカを和えて仕上げました。

宇治抹茶いかマヨ（うじまっちゃ）　凍 ★◆

No. 752253

800g×16袋×1C/S

【使用材料】
アカイカ、調味液、宇治抹茶　等

【賞味期限】570日　単価

子持ち昆布を揚げる？！

揚げ物の一品として

もちろん和え物にも！

ワンポイント！

塩抜きした子持ち昆布を、一口サイズにカットしました。解凍後そのまま揚げ物としてお使い頂けます。

塩抜き子持昆布（揚物用）（しおぬきこもちこんぶ あげものよう）　凍 ★◆

No. 780367

20入×12袋×3合×1C/S

ヶ/約3.5×2.3×H1.0cm　約8g

【使用材料】　子持ち昆布

【賞味期限】730日　単価

今年の鍋具材は、これで決まり！

鍋具材として

煮物として

焼鳥盛合せとして

ワンポイント！

岐阜の地鶏である、奥美濃古地鶏で作った生つみれです。
コクのある旨味が良いダシとなり、鍋料理等にピッタリです。

お酒のおつまみにも！

奥美濃古地鶏生つみれ（おくみのこぢどりなま）　凍 熱 ★

No. 273708

1kg×14袋×1C/S

袋/約55ヶ入　ヶ/約4×3×H2.5cm　約18g

【使用材料】
奥美濃古地鶏肉、豚脂、玉ねぎ、パン粉　等

【賞味期限】210日　単価

「こだわり」の芋ようかん！

前菜に

デザートに

紅あずまの特性について！

◎繊維質が少なく、甘みが強い！！

◎9月上旬から11月中旬頃が収穫のピーク！

ワンポイント！

素材の持ち味を最大限に生かした「芋ようかん」です。
お好きなサイズにカットして頂き、前菜・八寸としてもお使い頂けます。

芋ようかん［紅あずま］（いもべに）　凍 ★

No. 228002

5本×20袋×1C/S

本/約80g　約2.8×2.8×8cm

【使用材料】
さつま芋（茨城県産 紅あずま）、砂糖　等

【賞味期限】365日　単価

本パンフレットの一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 要加熱商材　【保存方法】 常 常温保存　蔵 冷蔵保存　凍 冷凍保存