

# 今月のお薦め品

～ご馳走の素～

11-12月号 1



1635101

冷凍

## 柔らか蟹新丈

【荷 姿】12枚×3合  
【原 材料】紅スワイガニ、魚肉すり身、卵白

【用 途】前菜  
【大 小】約13×12×3cm 約310g/枚  
【味 付】薄味  
【一口メモ】生地柔らかさが特徴です。か=をふんだんに使用しました。

単価



1123176

冷凍

## こだわりに味噌豆腐

【荷 姿】20枚  
【原 材料】豆乳、蟹味噌、胡麻

【用 途】前菜、小鉢  
【大 小】約3×17×14cm 約500g/BL  
【味 付】蟹味噌風味  
【一口メモ】濃厚な味わいと、豊かな風味で長年好評をいただいています。

単価



1118352

冷凍

## トリュフの松風焼

【荷 姿】24枚  
【原 材料】鶏肉、鶏卵、白味噌、トリュフ

【用 途】前菜  
【大 小】約14×18×2cm 約600g/枚  
【味 付】味噌味  
【一口メモ】トリュフが香る高級松風です。柔らかな食感が特徴です。

単価



1118027

冷凍

## 黒豆石垣寄せ

【荷 姿】20枚  
【原 材料】黒豆煮、魚肉すり身、卵白、黒ごまペースト、竹炭、けしの実

【用 途】前菜  
【大 小】約15.5×18×2cm/枚  
【味 付】薄味  
【一口メモ】竹炭の黒が目を引きます。精進落としにお薦めです。

単価



0750560

冷凍

## ささめカブラ串

【荷 姿】15ヶ×20BL  
【原 材料】かぶ、大根、スワイガニ、ふき、柚子

【用 途】前菜  
【大 小】約3×4×2.5cm 約13g/串  
【味 付】薄味  
【一口メモ】すりおろしたカブを固め、彩りの良い具材をあしらいました。

単価



1074195

冷凍

## 赤魚雲丹味噌漬

【荷 姿】15切×10BL×2合  
【原 材料】赤魚、西京味噌、うに

【用 途】焼物  
【大 小】約7×5cm 約40g/切  
【味 付】味噌味  
【一口メモ】雲丹を練り込んだ味噌を使い、高級な味に仕上げました。

単価



①1817010 ②1817130

冷凍

## ①赤魚ふつから西京焼②鯛ふつから西京焼

【荷 姿】各25切×18BL  
【原 材料】①赤魚②カレイ、米味噌、発酵調味料

【用 途】焼物  
【大 小】約3×5×2cm 約20g/切  
【味 付】味噌味  
【一口メモ】丁寧に焼き上げ、ふつからとした食感に仕上げました。

単価



1074510

冷凍

## ブリ西京味噌漬

【荷 姿】15切×9BL×2合  
【原 材料】ブリ、西京味噌

【用 途】焼物  
【大 小】約7×5cm 約40g/切  
【味 付】西京味噌味  
【一口メモ】西京味噌を使用したこだわりの逸品です。

単価



1103380

冷凍

## のどろろ青菜巻

【荷 姿】4本×16BL  
【原 材料】アカムツ、菊、生姜、人参、大根、錦糸卵、高菜

【用 途】酢の物  
【大 小】約φ3.5×16cm 約120g/本  
【味 付】酢味  
【一口メモ】お節にお薦めです。味・美しさを兼ね備えた商品です。

単価



1817040

冷凍

## 国産太刀魚八幡巻

【荷 姿】2本×30袋  
【原 材料】太刀魚(淡路島産)、牛蒡(徳島県産)

【用 途】重詰  
【大 小】約φ3×20cm 約130g/本  
【味 付】醤油味  
【一口メモ】素材の味を活かすために薄味で仕上げてあります。

単価



5164010

冷凍

## 焼き帆立

【荷 姿】1kg×6BL×2合  
【原 材料】帆立、醤油、砂糖

【用 途】重詰  
【大 小】約φ3.5×2.5cm 約12g/ヶ  
【味 付】醤油味  
【一口メモ】約85ヶ/kg。独自の処で香ばしく焼き上げました。

単価



3612008

冷凍

## 小粒・エゾアワビの旨煮

【荷 姿】8ヶ×10BL×2合  
【原 材料】エゾアワビ(中国)、醤油

【用 途】重詰  
【大 小】約6×4cm/ヶ  
【味 付】醤油味  
【一口メモ】原料サイズ31～40g。肝取り済みです。

単価

# 今月のお薦め品

～ご馳走の素～

11-12月号 2



0203128

冷凍

## 京風生酢

【荷 姿】1kg×12袋  
【原 材料】大根、金時人参、柚子

【用 途】小鉢、酢の物

【味 付】甘酢味

【一口メモ】味、彩りともに好評をいただいています、おせち定番品です。

単価



3809160

冷凍

## いか刺し松前漬け

【荷 姿】1kg×10BL  
【原 材料】いか、人参、昆布

【用 途】小鉢

【味 付】薄醤油味

【一口メモ】いかの食感と昆布がよく合います。味付も抜群です。

単価



0203471

冷凍

## ズワイ蟹と青菜の煮浸し

【荷 姿】1kg×12袋  
【原 材料】小松菜、湯葉、ズワイカニ

【用 途】小鉢

【味 付】

【一口メモ】かには袋上部に固めてあり、盛りやすいです。

単価



0203056

冷凍

## サーモンと大根の麴和え

【荷 姿】1kg×12袋  
【原 材料】大根、サーモンラウト、塩麴、パプリカ、柚子

【用 途】小鉢

【味 付】麴味

【一口メモ】紅白の色合いが美しいです。酒の肴にもお薦めです。

単価



3032010

冷凍

## 味付数の子わさび味振子小

【荷 姿】1kg×10袋  
【原 材料】数の子、大根、酒粕、胡瓜

【用 途】小鉢

【味 付】山葵味

【一口メモ】食感の良さと山葵の風味が大変好評です。

単価



1552400

冷凍

## にしん佃煮

【荷 姿】30枚×20BL  
【原 材料】にしん、醤油

【用 途】重詰

【大きさ】約5×4×1cm 約18g/枚

【味 付】醤油味

【一口メモ】新鮮なにしんを生から炊き込みました。

単価



0914098

冷凍

## 蟹道明寺

【荷 姿】15ヶ×18BL  
【原 材料】餅米、椎茸、鱈すり身、紅ズワイカニ、人参、銀杏、全卵

【用 途】蒸物

【大きさ】約φ4×3.5cm 約40g/ヶ

【味 付】薄味

【一口メモ】かには生地には散らしてあります。手作り感があります。

単価



1118477

冷凍

## 芋棒饅頭

【荷 姿】18ヶ×16BL  
【原 材料】里芋、真饅、マッシュポテト、小麦粉

【用 途】蒸物

【大きさ】約φ3×2.5cm 約40g/ヶ

【味 付】薄味

【一口メモ】棒入りあんを白い里芋生地で包んだシンプルな蒸物です。

単価



3517090

冷凍

## 海老とブロッコリーのテリーヌ

【荷 姿】30本

【原 材料】魚肉すり身、海老、ブロッコリー

【大きさ】約24×4×4cm 約350g/本

【一口メモ】赤と緑のコントラストがよく映え、洋風おせちにもお薦めです。

単価



1703080

冷凍

## トリュフ香るガランティーヌ

【荷 姿】25本

【原 材料】鶏肉、トリュフ、澱粉、糖類、食塩

【用 途】オードブル

【大きさ】約φ4×24cm 約370g/本

【味 付】薄味

【一口メモ】刻みトリュフの入った練肉を鶏もも肉で巻き上げました。

単価



3724200

冷凍

## 鶏肉粽竹の葉

【荷 姿】(30g×20ヶ)×20袋  
【原 材料】餅米、鶏肉、醤油、椎茸

【用 途】蒸物、オードブル

【大きさ】約6×4cm/個

【味 付】醤油味

【一口メモ】バインキングにお薦めです。温めてからお召し上がり下さい。

単価



2897140

冷凍

## 生麩揚げ・柚子

【荷 姿】30枚×16BL

【原 材料】小麦グルテン、パン粉、餅粉、柚子皮、ミックス粉、小麦粉

【用 途】揚物

【大きさ】約5.8×2.8×1cm 約16g/個

【味 付】薄味

【一口メモ】柚子が香る生麩をスライスし、衣をまぶしました。

単価