

日本の味 新製品 調理例のご提案

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

- 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。



ちょうりよう きもいり 調理用]いか肝入とうふ

- No.935100 **凍** 単価
- 規 格：550g×20BL×1C/S
- 原 料：魚肉すり身、植物性油脂、鶏卵、いか調味液、卵白、食塩、イカエキス、香料、等
- サイズ：BL/約~17.5×13.5×H3cm 約550g
- 賞味期限：365日
- 用途：前菜
- 味付：素材味



イカ肝を魚肉に練り込んだ、汎用性のある商品。

- イカ肝の風味が**食欲をアップ**。
- カットは**半解凍がオススメ**!!
- 軽い加熱が**風味を倍増**。



揚げ出し



炙りボン酢



赤魚と車麩を重ねた、『蒸して使える』焼物商品。

- 車麩を揚げ煮してあり、味含みの良い仕上がり。
- 見栄えよく、仕上げに照りつけ済み。
- お好みのシーンでお使い頂ける、汎用性の高い商品。

現物



あかうおくるまやき 赤魚車焼

- No.474267 **凍** 単価
- 規 格：6ヶ×30BL×1C/S
- 原 料：車麩、赤魚、すり身、醤油、調味料 等
- サイズ：ヶ/約55g ● 賞味期限：540日
- 用途：焼物・前菜・煮物・蒸物 ● 味付：薄醤油味

90℃ 15min
冷凍のまま蒸す

チリ蒸し



炊合せ



焼物



鮎の旨味を存分に味わえる拘りの焼物商品。

- 滋賀または岐阜県産の原料を使用。
- 『鮎腸を使用』した独自の地に漬り込んだ逸品。
- しっとりとしている為、射込みや踊り串も可能。

現物



こくさんあゆ 国産鮎 ともわたば 共腸干し

- No.046581 **凍** 単価
- 規 格：5枚×20BL×2合×1C/S
- 原 料：鮎(国産)、酒、味醂、薄口、塩
- サイズ：ヶ/約60~65g(原料)
- 賞味期限：365日 ● 用途：焼物・前菜・揚物 ● 味付：肝幽庵味

170℃ 5~10min
冷凍のまま焼く

焼物



射込み天麩羅



前菜



彩りと風味を引き立たせる『オマール海老の内子』使用。

- 芝麻醬(チーマージャン)が隠し味。
- 豆腐生地で柔らかな仕上がり。
- 海老とインゲン、長ネギ、椎茸など具沢山。

現物

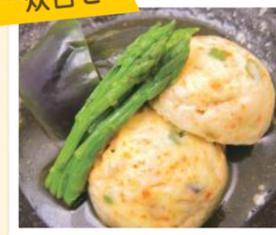


かいせんとうふ 海鮮豆腐 [エビ]

- No.474270 **凍** 単価
- 規 格：6ヶ×30BL×1C/S
- 原 料：豆腐、海老、魚肉、インゲン、全卵、オマール海老内子、芝麻醬 等
- サイズ：ヶ/約45g ● 賞味期限：540日
- 用途：蒸物 ● 味付：薄醤油味

90℃ 12min
冷凍のまま蒸す

炊合せ



前菜



フライ



お問い合わせ・ご注文は
コチラ

※写真はイメージです。実際の商品とは色合いなどが異なる場合がございます。