お問い合わせ先

～料理長の求める、味を追求。～

*PC、スマホからもカタログ見れます。

KS2401

四季の味

春

調理場で作られた手作り感

（三～五月）

商品案内

おやっさんの さくら豆腐

おやっさん豆腐シリーズの新商品です。
桜の香豊かに仕上がっております。

新商品

調理方法	水で流水解凍後そのまま	冷凍-18℃以下 賞味期限1年
規格：入数	540g×24P/ケース	ロット割れ不可

冷凍桜の花びら 1kg×12P

冷凍-18℃以下 解凍後そのままご使用いただけます。

中国産材料使用

冷凍を感じさせない！

おやっさんの 白胡麻豆腐

純白に仕上げたコクのあるクリーミーな
本格的な白胡麻豆腐に仕上げました。

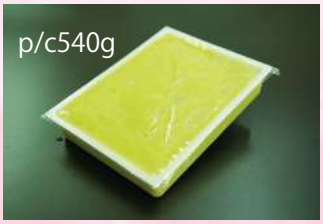
調理方法	水で流水解凍後そのまま	冷凍-18℃以下 賞味期限1年
規格：入数	540g×24P/ケース	ロット割れ不可

流水解凍、又は水に漬けて解凍しそのままご使用下さい。

おやっさんのうすい豆腐

弊社、春の人気 No.1 うすい豆腐です。

調理方法	水で流水解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下 賞味期限 1年
規格：入数	540g×24P / ケース	ロット割れ不可



ちらし麸（さくら）

常温 約 35g×20pc/ ロット

賞味期限：180 日

水に漬けて戻して頂き
甘八方地で焚いてご使用ください。

おやっさんの 胡麻豆腐

1 年通して一番人気の商品になります

料理長が調理場で作るような
本格的な胡麻豆腐に
仕上がっております。

調理方法	水で流水解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下 賞味期限 1年
規格：入数	540g×24P / ケース	ロット割れ不可

流水解凍、又は水に漬けて解凍しそのままご使用下さい。

春のおすすめ野菜豆腐

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火で15分	冷凍 -18℃以下
規格：入数	540g×24P / ケース	賞味期限 2年

野菜豆腐“うすい”トレイ

弊社春の一番人気のうすいです。
庵や野菜ソースなど掛けて
是非お試し下さい。

野菜豆腐“菜の花”トレイ

春を感じる菜の花豆腐です。

＊期間限定：生の野菜を使ってる為

野菜豆腐“アスパラ”トレイ

粗みじんにしたアスパラを沢山混ぜ込んだ、
春を感じさせる豆腐です。

＊期間限定：生の野菜を使ってる為

野菜豆腐“よもぎ”トレイ

蓬のほど良い苦味と香が春を感じさせる
人気の豆腐です。是非お試し下さい。

通年おすすめ野菜豆腐トレイ

胡麻豆腐トレイ

胡麻を程よく煎って胡麻本来の旨味を
引き出しクリーミーなコクのある豆腐に
仕上げました。

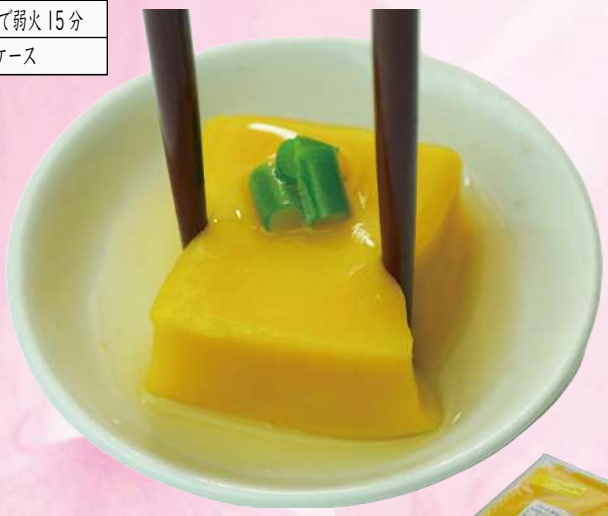
白胡麻豆腐トレイ

胡麻を弱火でじっくり白く炒り上げ
白く仕上げた胡麻豆腐です。

トレイ	冷凍 -18/以下 賞味期限 2年
調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火15分
規格：入数	540g×24P / ケース

野菜豆腐“南瓜”トレイ

南瓜の甘味を引き出した素材感たっぷりの豆腐です。
鮮やかな黄葉色に仕上げました。



トレイ	冷凍 -18/以下 賞味期限 2年
調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火15分
規格：入数	540g×24P / ケース

野菜豆腐“蓮根”トレイ

粒々に切った蓮根を入れたシャキ
シャキとした食感が特徴の豆腐です。
蓮根本来の味が味わえます。

トレイ	冷凍 -18/以下 賞味期限 2年
調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火15分
規格：入数	540g×24P / ケース

春のおすすめ野菜豆腐茶巾

(50g×18個)×7P×2合/ケース　解凍後、蒸し器等で弱火15分　賞味期限 2年

＊リードタイム約1週間（受注製造）

“さくら”

桜の葉を用いて香り
豊かに仕上げました。
弊社、春の人気
商品になります。

“アスパラ”

粗みじんにしたアスパラを沢山
混ぜ込んだ、春を感じる豆腐で
す。

“キャベツ”

春キャベツを食感の良い大きさに
刻み混ぜ合わせて練り上げた
春らしい豆腐です。

“よもぎ”

蓬のほど良い苦味と
香が春を感じさせる
人気の豆腐です。
是非お試し下さい。

“うすい”

弊社春の一番人気のうすい豆腐です。
庵や野菜ソースなど掛けて
是非お試し下さい。

通年おすすめ野菜豆腐茶巾

(50g×18個)×7P×2合/ケース　解凍後、蒸し器等で弱火15分　賞味期限 2年

＊リードタイム約1週間（受注製造）

胡麻豆腐“茶巾”

調理場で手間暇をかけて
作成される茶巾絞りを
再現致しました。戻し
たては、調理場で練り上げた
様な柔らかさです。冷ます
時間を調整してお好みの硬さ
で御使用ください。

“白胡麻”

胡麻の煎り具合を控えているため
胡麻の香りは控え目でクリーミーな
コクのある味わいに仕上がっております。

“大葉”

紫蘇の香りを生かした、さっぱり
とした仕上がりになって
おります。是非お試し下さい。

「先附け」

“蓮根”

粒々に切った蓮根を入れてシャキシャキ
とした食感が特徴の豆腐です。

フリーカット“焼野菜豆腐”

調理方法	解凍後、揚げる、焼く、蒸す	冷凍 -18/以下
規格：入数	約800g×16P / ケース	賞味期限 2年

焼白胡麻豆腐（約800gカット無し）

弊社人気の白胡麻豆腐を、温かい状態で
ご使用いただける焼野菜豆腐に
致しました。

焼胡麻豆腐（約800gカット無し）

ご要望の多かった、自由の大きさにカット出来る
ノーカットタイプをご用意致しました。

焼蓮根豆腐（約800gカット無し）

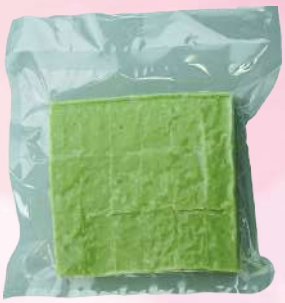
蓮根の粒々食感が特徴の
焼蓮をノーカットタイプを
ご用意致しました。

春のおすすめ焼野菜豆腐

調理方法	解凍後、揚げる、焼く、蒸す
規格：入数	(約35g×18個入) ×20P / ケース

冷凍 -18/以下　賞味期限 2年

焼うすい豆腐



うすい色、香が良い豆腐です
焼いても、揚げても旨味が
増してご使用いただけます。
様々な料理にご使用下さい。

焼よもぎ豆腐

蓬の香り豊かな豆腐です。
焼いても、揚げても旨味が
増してご使用いただけます。
様々な料理にご使用下さい。

通年おすすめ焼野菜豆腐

焼胡麻豆腐

”焼ける胡麻豆腐”です。鉄板テフロン加工のフライパン
焼き台やコンベクション、などで焼いて頂きますと、椀種
や焼き物などに広くご利用頂くことができます。

焼蓮根豆腐

粒々にした蓮根を混ぜて練り上げた
豆腐です。シャキシャキ感が楽しめる
自慢の作品です。幅広くご使用ください。

春のおすすめ揚げ野菜豆腐

調理方法	冷凍のまま揚げる
規格：入数	(35個入)×12P/ケース

冷凍 -18/以下　賞味期限 2年

揚げ野菜豆腐“うすい”

春になると弊社商品、焼うすい豆腐のオーダーが
沢山いただけるのでご用意した商品です。
八寸、揚げ物など幅広く御使用くださいませ。

揚げ野菜豆腐“よもぎ”

揚げることによりよもぎの苦味が旨味に
変わります。お肉や魚などと一緒に
揚げ物や主皿などに是非お試し下さい。。

通年おすすめ揚げ野菜豆腐

揚げ胡麻豆腐

胡麻豆腐にパン粉を付けたタイプです。
冷めてもしばらく柔らかく宴会にも最適です。
ちり酢などとも相性が抜群です。

揚げ野菜豆腐“蓮根”

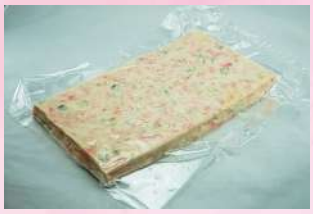
外はカリッと、中は柔らかくて冷めてもしばらくは固くなりません。
食感が残るように蓮根を粒々にして混ぜてあります。
お弁当から、ブッフェなど幅広く御使用いただけます。

春おすすめ野菜しんじょう

野菜しんじょう”桜えびとキャベツ”

調理方法	解凍後、そのまま、蒸す	冷凍-18℃以下
規格：入数	(約1500g)×8P/ケース	賞味期限1年

春の到来を感じさせる
サクラ色に仕上げました。
桜海老と春のキャベツを
使用した真丈です。
温めてお椀や、焼いて
八寸などにも最適です。



野菜しんじょう “筍と山椒”

調理方法	解凍後、そのまま、蒸す	冷凍-18℃以下
規格：入数	(約1500g)×8P/ケース	賞味期限1年

筍と出会い物の、
山椒と組み合わせた
真丈です。お椀はも
ちろん、八寸材、
お弁当や御節にも
最適です。

真丈の素

クイジナートで伸ばしたり、卵の素を合わせて
混ぜ合わせる手間を省いた柔らかめの便利な
しんじょうの素です。是非お試し下さい。

調理方法	解凍後ボイル、蒸す	冷凍-18℃以下
規格：入数	500g×24P/ケース	賞味期限1年

コクだしの卵の素も入った
メレンゲを入れてボールで
混ぜるだけで便利なすり身です。

メレンゲ合わせるだけで真丈に！

＊メレンゲ入れすぎると柔らかくなりすぎます。

春のおすすめ野菜まんじゅう

調理方法	冷凍のまま揚げる、焼く、蒸す
規格：入数	（30g×20個入）× 18P / ケース

冷凍 -18/以下　賞味期限 2年

野菜まんじゅう “うすい”

うすいの香り柔らかい舌触りで
揚げもの、あん掛け茶碗蒸しなど幅広く
ご使用頂けます。

野菜まんじゅう “よもぎ”

揚げて椀種やあん掛けにオススメです。
よもぎの苦味が油で調和され絶妙です。

野菜まんじゅう“じゃが芋鶏そぼろ入”

調理方法	冷凍のまま揚げる、焼く、蒸す	冷凍 -18/以下
規格：入数	（40g×20個入）× 15P / ケース	賞味期限 2年

蓋物にぴったりのサイズ感です。温めるだけで
美味しく手間暇いらずの一品です。揚げても
蒸してもご使用いただけます。

通年おすすめ野菜まんじゅう

調理方法	冷凍のまま揚げる、焼く、蒸す
規格：入数	（30g×20個入）× 18P / ケース

冷凍 -18/以下　賞味期限 2年

野菜まんじゅう “牛蒡”

牛蒡の香り豊かな野菜まんじゅうです。
器に入れて蒸してもご使用いただけますが、揚げるとより旨味が引き立ち美味しくなります。弊社一番人気の野菜まんじゅうです。

野菜まんじゅう “蓮根”

伝統的な日本料理の蓮根まんじゅうを手作り感そのままに再現いたしました。是非お勧めしたい一品です。お椀はもちろん、蓋物、揚げものなど幅広く御使用くださいませ。

野菜まんじゅう “じゃが芋”

フライドポテトでもなく、マッシュポテトでもなく、シンプルな味でありながら新感覚のじゃが芋の野菜まんじゅうになります。是非お試しください。

野菜まんじゅう “牛蒡鶏そぼろ入”

調理方法	冷凍のまま揚げる、焼く、蒸す	冷凍 -18/以下
規格：入数	（40g×20個入）× 15P / ケース	賞味期限 2年

牛蒡まんじゅうに、鶏そぼろを混ぜ合わせた少し大きめの野菜まんじゅうです。
あん掛けはもちろん、椀だねにも最適です。

春のおすすめおかき揚げ野菜まんじゅう

調理方法	冷凍のまま揚げる、焼く	冷凍 -18/以下
規格：入数	12個入×12P× 2合/ケース	賞味期限 2年

おかき揚げ野菜まんじゅう“うすい”

うすい風味の野菜まんじゅうに
白焼きのおかきを砕いて
仕上げました。

おかき揚げ野菜まんじゅう“よもぎ”

よもぎの苦味が程よく香り
中は柔らかく、外はサクサクの
食感です。
是非お試しください。

うすいピンクおかき“椎茸肉鋳込み”

調理方法	冷凍のまま揚げる	冷凍 -18/以下
規格：入数	12個入×12P× 2合/ケース	賞味期限 2年

回りはサクッと、中は旨味がジュワっと！
春の彩、黄緑とピンクを組み合わせた
季節感たっぷりのおかき揚げ野菜まんじゅうです。

通年おすすめおかき揚げ野菜まんじゅう。

調理方法	冷凍のまま揚げる、焼く	冷凍 -18/以下
規格：入数	12個入×12P×2合/ケース	賞味期限 2年

おかき揚げ野菜まんじゅう“牛蒡”

白焼きのおかきを一つ一つ砕き野菜
まんじゅうに付けたシリーズです。
回りはサクサク、中は、ごぼうの香り
豊かなおかき揚げです。

おかき揚げ野菜まんじゅう“蓮根”

蓮根とおかきの組合せが
絶妙な味わいになっております。
新商品になります。是非お試しください。

アーモンド揚げ野菜まんじゅう“南瓜”

大人気の南瓜まんじゅうに
香り高いアーモンドスライスを
まぶしました。是非お試し下さい。

調理方法	冷凍のまま揚げる、焼く	冷凍 -18/以下
規格：入数	12個入×12P×2合/ケース	賞味期限 2年

「味噌」

野菜味噌 “うど”

塩漬けにした程よい苦味のうどを使用した
弊社自信作の野菜みそです。

調理方法	解凍後そのまま
規格：入数	750g×18P / ケース

冷凍 -18/以下
賞味期限 2年

お肉料理！焼き魚！
麩や豆腐！野菜！
様々な食材と合います。

野菜味噌 “牛蒡”

朝食やビュッフェなどの温野菜、サラダ、野菜スティックなどに最適です。
程よい濃度の味噌に仕上がっておりますので幅広くご使用いただけます
野菜の甘みとバランスがよく合う様に甘みを挫えて作っております。

肉味噌

手間がかかる八寸材に最適です。様々な野菜に鞍掛けするだけで
一品増やせます。程よい濃度の味噌に仕上がっております。

調理方法	解凍後そのまま
規格：入数	750g×18P / ケース

冷凍 -18/以下
賞味期限 2年

調理方法	解凍後そのまま
規格：入数	750g×18P / ケース

冷凍 -18/以下
賞味期限 2年

板前酢味噌

調理場で仕込まれるような、酢味噌です。
つけだれや、和物など幅広くご使用くださいませ。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍-18℃以下
規格：入数	500g×24P / ケース	賞味期限 2年

板前玉味噌

調理場で仕込まれるような、玉味噌です。
田楽や焼き魚など、幅広くご使用くださいませ。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍-18℃以下
規格：入数	500g×24P / ケース	賞味期限 2年

春の野菜すり

野菜すり流し“白アスパラ”

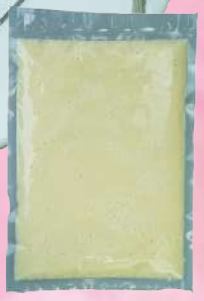
調理方法	解凍後そのまま、温めて	冷凍 -18℃以下
規格：入数	500g× 24P/ ケース	賞味期限 2年

白アスパラをすり流しに
致しました。春を感じさせます。
椀はもちろん、八寸の猪口や箸休めなど
幅広くご使用いただけます。

野菜すり流し“牛蒡”

調理方法	解凍後そのまま、温めて	冷凍 -18℃以下
規格：入数	500g× 24P/ ケース	賞味期限 2年

牛蒡の香りを生かしたコク
のあるすり流しです。椀はもちろん、八寸
の猪口や箸休めなど幅広くご使用いただ
けます。



野菜すり流し“筍”

調理方法	解凍後そのまま、温めて	冷凍 -18℃以下
規格：入数	500g× 24P/ ケース	賞味期限 2年

たけのこを贅沢に
すりつぶし仕上げました。
葛を引いて庵にも最適です。

流しシリーズ

野菜すり流し“キャベツ”

調理方法	解凍後そのまま、温めて	冷凍 -18℃以下
規格：入数	500g× 24P/ ケース	賞味期限 2年

春キャベツの甘味を生かした、コクのあるすり流しです。椀はもちろん、八寸の猪口や箸休めなど幅広くご使用いただけます。

＊葛を引いて庵にも最適です。

野菜すり流し“うすい”

調理方法	解凍後そのまま、温めて	冷凍 -18℃以下
規格：入数	500g× 24P/ ケース	賞味期限 2年

お椀はもちろん、八寸の猪口や箸休めなど幅広くご使用いただけます。解凍するだけで手間いらずの一品です。

春の味覚“筍”シリーズ

野菜しんじょう“筍と山椒”

冷凍 -18℃以下	賞味期限 1年
調理方法	解凍後、そのまま、蒸す
規格：入数	(約1500g) ×8P/ケース

春の味覚、筍と山椒を使用し調理場で作られたような柔らかさに仕上げました宴会でも使いやすい大判タイプです。

野菜豆腐“国産筍”トレイ・茶巾

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火10分	冷凍 -18℃以下
規格：入数	(50g×18個)×7P×2台/ケース	賞味期限 2年

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火で15分	冷凍 -18℃以下
規格：入数	540g×24P / ケース	賞味期限 2年

＊受注製造

粒々の筍を練りこんで仕上げました。懐石の先附け等で、お客様に春を感じていただけると思います。

野菜まんじゅう“国産筍”

調理方法	冷凍のまま揚げる、焼く、蒸す	冷凍 -18℃以下
規格：入数	(30g×20個入) × 18P / ケース	賞味期限 2年

筍の食感を生かした素材感のあるまんじゅうに仕上がっております。揚げても、蒸してもオススメです。是非お試しください。

さくらシリーズ

野菜豆腐“さくら”茶巾

桜の葉を用いて香り豊かに仕上げました。弊社、春の一番人気商品になります。

茶巾	冷凍-18℃以下	賞味期限 2年
調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火10分	
規格：入数	(50g×18個) ×7P×2台/ケース	

＊受注製造

野菜豆腐“さくらピンク”トレイ

桜色に仕上げました。桜の香り豊かな豆腐です。

トレイ	冷凍-18℃以下	賞味期限 2年
調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火15分	
規格：入数	540g×24P / ケース	

さくらデザートシリーズ

デザートさくら羹

桜の葉で香り付けしました。程よい色合いの優しい感じになっております。春のヒット商品です。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍-18℃以下
規格：入数	(40g×12個入) ×17P/ケース	賞味期限 2年

桜餅 / つぶあん

程よい大きさの一口サイズです。ブッフェやコースのデザートに是非ご使用下さいませ。

20g× 20個入 ×28pc/ケース

中国産材料使用

＊ロット割れ不可

冷凍-18℃以下

賞味期限1年半

デザートさくら羹 1kg

1kg×14pc/ケース

冷凍-18℃以下

万能お浸し“菊菜（春菊）”国産

大好評をいただいております、“万能お浸しシリーズ”新商品です。
春は、春菊として！秋は菊菜としてご使用頂けます。是非お試し下さいませ。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	1kg×14P／ケース	賞味期限 1年

胡麻和え、白和え、
炊き合わせの青みなど。

野菜まんじゅう“菊菜”

春菜の独特の香りを活かした野菜まんじゅうです。油で揚げてご使用いただくのがオススメです。色合いも良く、弊社野菜まんじゅうシリーズの人気商品です。

調理方法	冷凍のまま揚げる、焼く、蒸す	冷凍 -18℃以下
規格：入数	(30g×20個入)×18P／ケース	賞味期限 2年

おかき揚げ野菜まんじゅう“菊菜”

筍や山菜と一緒に揚げ物や蓋物で是非お試し下さい。

調理方法	冷凍のまま揚げる、焼く	冷凍 -18℃以下
規格：入数	12個入×12P×2台／ケース	賞味期限 2年

春菊 or 菊菜

春と秋に重宝していただいております。

野菜豆腐“菊菜”茶巾

＊受注製造

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火10分	冷凍-18/以下
規格：入数	(50g×18個)×7P×2合/ケース	賞味期限 2年

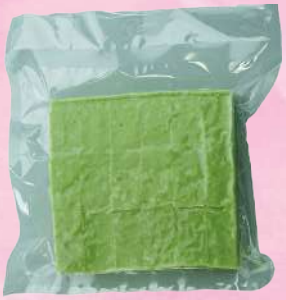
春の代表的な味覚春菊を用いて香り豊かに仕上げました。

野菜豆腐“菊菜”トレイ

春の代表的な味覚春菊を用いて香り豊かに仕上げました。

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火で15分	冷凍-18/以下
規格：入数	540g×24P / ケース	賞味期限 2年

焼菊菜豆腐



調理方法	解凍後、揚げる、焼く、蒸す	冷凍-18/以下
規格：入数	(約35g×18個入)×20P / ケース	賞味期限 2年

人気の春菊豆腐の、温めてご使用いただけるタイプです。
蒸したり、焼いたり、素揚げで揚げたりと様々な場面でご使用いただけます。

菊菜と春菊は同じものです。関西のスーパーでは、「春菊」と同じモノが「菊菜」として売られています。
関西の人の感覚から言うと、東京では「菊菜」が「春菊」として売られているのですが。
確かに京菊菜は葉の形や香りが違うので、別物としてもいいかもしれませんが、一般的に言うと菊菜＝春菊です。

ポン酢ジュレ

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	500g×24P / ケース	賞味期限 2年

日本料理に欠かせないポン酢、その中でも酸味を生かし料理長好みに仕上げたポン酢ジュレタイプです。幅広くご使用いただけます。

キッチンヘルプの あんの粉

調理場で水に漬けて準備されている、庵を引く粉になります。
葛粉よりもお求めやすく、戻りにくくなっております。冷やし庵の場合は濁りにくく、扱いやすくなっております

調理方法	開封後、水につけてご使用下さい	常温
規格：入数	1kg×14P / ケース	賞味期限 2年

キッチンヘルプの あたり胡麻

滑らかで香り高いあたり胡麻です。
キャップ付きですので扱いやすく
最後まで使いやすい一品です。

調理方法	解凍後そのまま	常温
規格：入数	500g×12P×2台 / ケース	賞味期限 1年

（最後まで使いやすい）

塩抜き、掃除済 桜の花

塩抜き、掃除が大変！

中国産材料使用

＊塩は完全には抜けていません。
程よい塩加減です。

冷凍桜の花　M-5 100花入

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	100花×50P/ケース	賞味期限 3年

塩抜き、掃除不要の扱いやすい桜。

塩漬桜の花びらペースト U

中国産材料使用

1袋 1kg×12P

さくらあんこ！桜もち！桜真丈！
桜ジュレなどの桜の香りをしっかり
補ってくれます。様々な場面で
お試し下さい。

冷凍 -18/以下

賞味期限 3年

胡麻クリーム

＊弊社一押し人気商品です。

市販には中々ない料理人ならではの胡麻クリームをパック詰め致しました。是非お試し下さいませ。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	500g×24P / ケース	賞味期限 2年

白和えクリーム

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	300g×44P / ケース	賞味期限 1年

（リードタイム1週間）

胡麻和えの素

チューブで絞るだけで、色んな胡麻和えが出来上がります。固めに仕上げております。青味などの漬地で調整していただきながら幅広くご使用くださいませ。

すり鉢で合わしたような胡麻和え

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	1kg入×14P/ケース	賞味期限 2年

じゃが庵

じゃが芋をペーストにし、味付けを控え目にしているので素材感たっぷりの商品です。脇役に色んな食材を引き立たせるのに大活躍です。

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火で20分	冷凍 -18/以下
規格：入数	500g×24P / ケース	賞味期限 2年

玉ねぎ庵

味付けを控え目にしているので玉ねぎの素材感たっぷりの商品です。色んなソースや料理に深みをプラスできます。様々な場面でご使用下さい。

調理方法	解凍後、蒸し器等で弱火で20分	冷凍 -18/以下
規格：入数	500g×24P / ケース	賞味期限 2年

山椒ソース

調理方法	解凍後、温め直して	冷凍 -18/以下
規格：入数	500g×24P / ケース	賞味期限 2年

和の食材ではあまりない、ソースを山椒と醤油で作成いたしました。様々な場面でご使用いただける万能ソースです。特に木の芽や筍と相性が抜群です。

うすいカルカン焼

冷凍 -18℃以下　賞味期限 2年　約400g×20P / ケース

うすいの香りがアクセントに和食っぽいデザートに仕上がってます。八寸の甘味にも最適です。

解凍後そのまま

新商品

前菜や八寸にも最適です！

よもぎカルカン焼

冷凍 -18℃以下　賞味期限 2年　約400g×20P / ケース

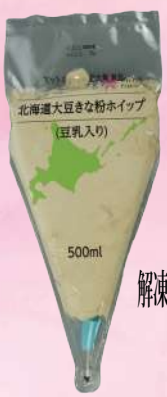
解凍後そのまま

国産よもぎの程よい苦味が大人の味を引き出しております。
デザートはもちろん、小さくカットして前菜などにも最適です。
是非お試しください。

北海道大豆きな粉ホイップ

冷凍 -18℃以下　500ml×20P / ケース

きな粉の香りが豊かなホイップです。これを使うだけで和食デザート感が表現できます。



解凍後そのまま

カタラーナ

冷凍 -18℃以下　1枚×24P / ケース

L約26㎝×W約7㎝×H約1.5㎝

約290g

なめらかな食感の濃厚プリンと香ばしく焦がした
シュガーコーティングのサクサク感が味わえます。

宇治抹茶ティラミス

冷凍 -18℃以下　賞味期限1年　500g×20P / ケース

宇治抹茶を入れて上品に仕上げました

濃厚ティラミス

冷凍 -18℃以下　賞味期限1年　500g×20P / ケース

マスカルポーネとクリームチーズ
と豆乳を使用した濃厚なデザート。
お好みのサイズにカットし、
黒蜜やフルーツソースなどをかけてお召し
上がりください。

春のおすすめ羹

デザート　さくら羹

桜の葉で香り付けしました。程よい色合いの優しい感じになっております。。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格・入数	(40g×12個入)×17P/ケース	賞味期限 2年

調理方法	解凍後湯煎	冷凍 -18℃以下
規格・入数	1kg×14P/箱	賞味期限 2年

デザート　さくら羹　1kg

デザート　うすい羹

デザート　うすい羹　1kg

調理場で作られたの状態を再現させたいとのコンセプトで作ったうすいの風味豊かな羹シリーズです。
ぜひご使用してみてください。

デザート　白胡麻羹

デザート　白胡麻羹　1kg

羹シリーズの人気商品です。品良く純白に仕上げました。
真っ白なのに胡麻風味なのでお客様の印象に残ります。

通年おすすめ羹

デザート　ほうじ茶羹

ほうじ茶を煮立たせ
上品な甘みを加えた
商品に仕上がって
おります。是非ご賞味
下さいませ。

デザート　ほうじ茶羹　1kg

デザート宇治抹茶羹　1kg

抹茶味の羹シリーズです。調理場でデザートによく使われる
抹茶ゼリーを再現してみました。ぜひお試しください。

デザート宇治抹茶羹

デザート　きなこ羹

きな粉の風味をもつ羹シリーズです。小豆をはじめクリームなど、幅広い食材と
組み合わせることができます。いろいろとお試しください。

デザート　きなこ羹　1kg

マイクロハーブ

「マイクロハーブ」とはこれまで日本に無かった野菜の新しいカテゴリーです。種子が発芽して間もないサイズの
スプラウトをさらに成長させた幼いハーブのことを指します。葉や茎は小さくて可愛らしくても、
親野菜と変わらないしっかりとした味や色合いを有してます。

メーカー直送の為、鮮度長持ち！

シュンギク
日持ち：○
本数目安：８０本

和食はもちろん洋食でも味にアクセントを
与え幅広く活用可能。

四川花椒菜
日持ち：◎
本数目安：７０本

植物名は四川というハーブ。日本では村上農園のみが取扱。
食べた１０秒後くらいに花椒のようなピリピリと痺れるような味がするが感覚には個人差あり。
肉・魚・脂の多い料理やアイスクリーム（乳製品）やデザートと相性が良い。カクテルでの使用もあり。

アニスイート
日持ち：☆
本数目安：５０本

アニスのような甘いアロマ。

シトラス　フラッシュ
日持ち：☆
本数目安：９０本

柑橘のアロマ、閃光のように広がる葉

セルバチコ
日持ち：○
本数目安：２０本

ワイルドルッコラの異名をもつ

レッドソレル
日持ち：◎
本数目安：７０本

スイバの仲間で、爽やかな酸味を持つ。発色にLEDも利用。他社のレッドソレルよりも
赤い葉脈がしっかり出ていると好評。ポピュラーなハーブの一つで、鶏肉・鴨肉や
サーモン料理などに使われることが多いが、あしらいとしてどんな料理にも合わせやすい。

様々な天盛りに最適です。

添えるだけで鮮やかに。

冷蔵　２０Ｐロット（１０ｐずつの混載可能）

ロックチャイブ
日持ち：○
本数目安：４５０本

ニンニクの風味。ロックのような種皮をあえて残して栽培しており、ユニークな形と黒と緑のコントラストで料理を彩る。本数が多く、コストパフォーマンスが良い。
魚・肉・卵と相性が良い。焼肉やラーメン店等、比較的低価格帯の飲食店も利用あり。

クレイジーピー
日持ち：☆
本数目安：５０本

２番目の売れ筋。巻きひげが可愛らしく、あしらいとして人気。
豆苗程伸びない種を選別して栽培。本数が多く、１皿に１本で良いのでコスパが良いです。えんどう豆の新芽で、
どんな料理にも合わせやすい。

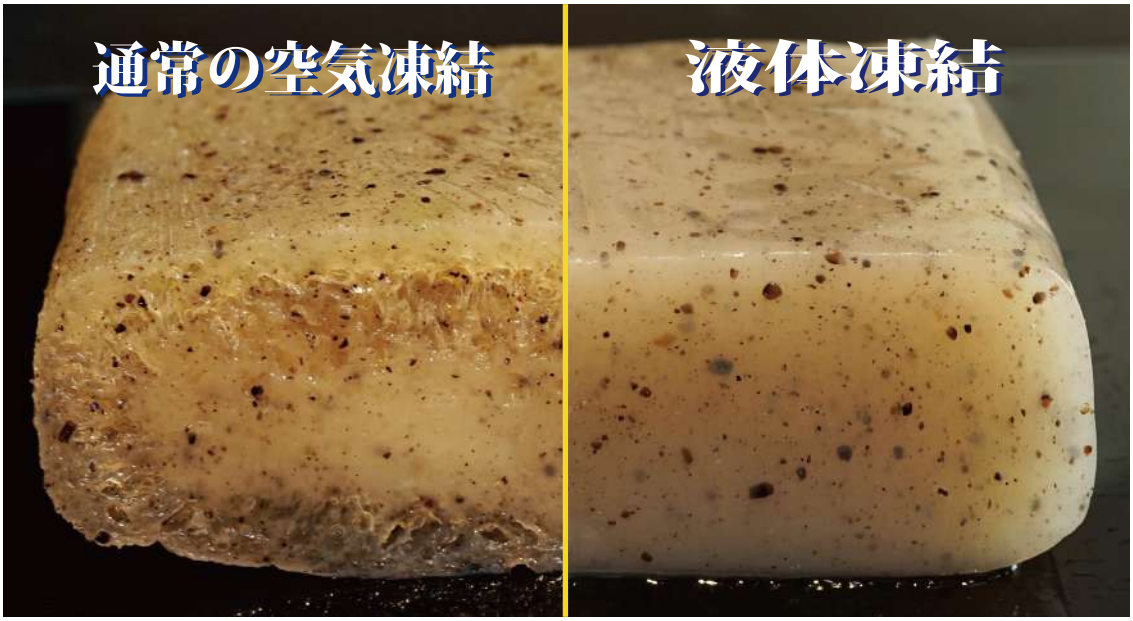
アマランサス
日持ち：○
本数目安：１４０本

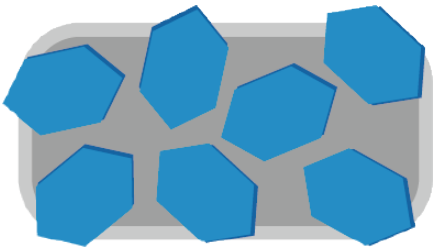
１番の売れ筋。野菜でここまでの鮮やかな赤色は珍しく、あしらいとして人気。
種はスーパーフードとしても食される。
ビーツやほうれん草と同様にほのかな土の香り、どんな料理にも合わせやすい。

紫蘇パープル
日持ち：☆
本数目安：２０本

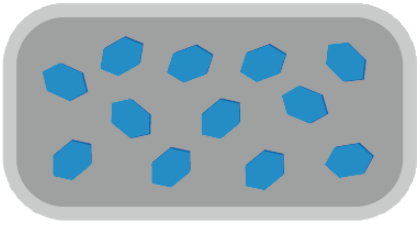
しっかりとした紫蘇の風味。欧米では１番人気で和食だけでなくフレンチ・イタリアンでも利用が多い。発色にLEDも利用。牛肉や魚と相性が良い。彩りもよく、あしらいとしても人気。

液体凍結器導入いたしました





氷結晶が膨張する
（＊これがドリップになる）



20倍の凍結スピードにより
膨張率が極端に低い！

このマークが液体凍結商品です

根菜物の冷凍を感じさせない！

魚やお肉の冷凍を感じさせない！

ドリップが出ない！

レトルトでは出せない食感と味わい！

熱伝導の例として、
90℃のサウナでは火傷しませんが、90℃の熱湯では火傷します。
液体の方が熱を伝える力が20倍強い！

気体＜液体

（約20倍の速さ）気体＜液体

普通の凍結は、冷たい空気で凍結！
食品から熱を奪う力が強いのはどっち？

液体凍結とは、−30℃の液体で食品を急速冷凍させる事です。
液体はアルコールを使っております。

液体凍結により、冷凍感の感じないおばんざいシリーズを
商品化いたしました。

液体急速凍結
-18℃以下で保存して下さい

板前“厚揚げとわらびの煮物”

新商品

冷凍とは思えない厚揚げと山菜（わらび）、大根人参を炊き合わせた春にぴったりの煮物です。

＊盛り付け易くなっております。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	1kg×14P／ケース	賞味期限 1年

国産冷凍たけのこ（液体凍結）

採れたて国産たけのこを、レトルトでは出せない食感を
液体凍結で実現致しました。是非お試し下さい。

液体凍結「合馬たけのこ」国産○

＊在庫なくなり次第終売

約 1kg/ 袋

6 本入

4～5 本入

～3 本入

ほとんど冷凍感がない
クオリティーです。

液体凍結おばんざいシリーズ

調理場で作られたお惣菜を目指し仕上げた、板前のお惣菜シリーズです。
液体急速凍結により、冷凍を感じさせない手作り感を実現致しました。

液体急速凍結

●板前“鶏つみれと白菜の煮物”

柔らかい鶏団子を鰹出汁で白菜でシンプルに焚き上げました。
朝食のブッフェに最適です。

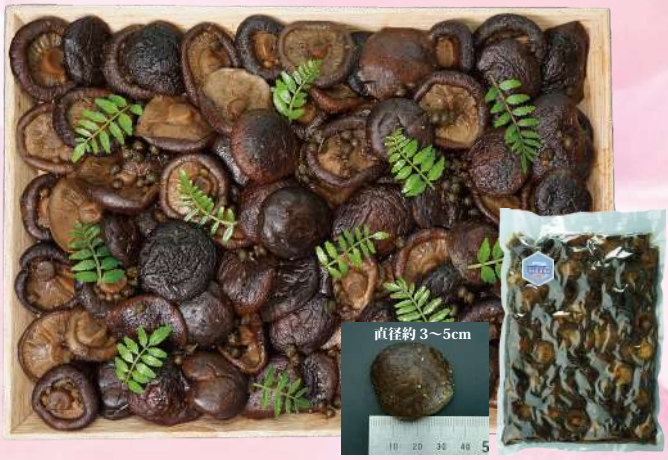
●板前“豚バラ大根の煮物”

国民的人気の豚バラ大根を液体凍結で商品化致しました。是非お試しください。

●ベビー椎茸山椒煮　約5~9g/個

小さいが故に使える場面が沢山有ると思い、開発いたしました。八寸、炊き合わせ、お節などに是非お試し下さい。

中国産材料使用



●板前“茄子田舎煮（カット）”

乱切りにした茄子を油通しをしてコクを出し焚き上げました。
焚き合わせ、朝食などに是非お試しください。

●板前　“蓮根ひじき煮”

液体凍結により、冷凍感を感じさせない手作り感に仕上がっております。
是非お試し下さい。

●板前　“切り干し大根煮”

液体凍結により、鰹出汁であっさり焚き上げました。朝食のブッフェに最適です。冷凍感を感じさせない手作り感に仕上がっております。

中国産材料使用

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	1kg×14P / ケース	賞味期限 1年

液体急速凍結

○板前　“小松菜としめじのお浸し”

シンプルな鰹出汁の味付けですが、液体凍結により
食感、味わいが冷凍感を感じさせないお浸しです。

○板前　“山椒ナムル”

山椒を効かした和食感のある、もやし、木耳、人参を使用したナムルです。
朝食に最適です。是非お試し下さいませ。

○茄子田舎煮

（5本入り）×14P/ケース
＊解凍後少し置くと味がのってきます。

冷凍を感じさせない味わいに仕上がっております。朝食、
焚き合わせなど幅広くご利用ください。

○板前　“豚肉と白菜のゆず胡椒煮”

レトルトのおばんざいでは、どうしても出せないシンプルな和食の味わいを、
液体凍結により冷凍保存を実現しました。食感、味わいが冷凍感を感じない仕上がりです。

○板前　“千六本野菜と豚の煮物”

昔ながらの料理ですが近年手間の掛かる為忘れられがちでしたが、
液体凍結で可能にした、千六本切り野菜と豚肉の煮物です。
朝食、添え物、お椀などに是非お試し下さい。

○板前　“鶏つみれしめじと大根の煮物”

柔らかい鶏団子を鰹出汁でしめじと大根でシンプルに
焚き上げました。朝食のブッフェに最適です。

冷凍を感じさせない!!
液体急速凍結
-18℃以下で保存して下さい

液体凍結切り身シリーズ（加熱用）

液体凍結する事で、冷凍感を感じさせないクオリティーに仕上がっております。
人手不足の解消に是非ご活用ください。　焼き物、蒸し物、椀種、主皿などに最適です。

新商品

真鯛切身　30g

冷凍 -18℃以下 （約 30g） 20 切 ×10pc/ ロット
賞味期限：120 日

塩焼き

西京焼き

ソテー

柚庵焼き

冷凍とは思えない仕上りです。
臭みも少なく使いやすい
シリーズです。

ブリ（ハマチ）切身　30g

冷凍 -18℃以下（約 30g）20 切 ×10pc/ ロット

賞味期限：120 日

液体急速凍結

-18℃以下で保存して下さい

新商品

気体の凍結より約２０倍の速さで凍結することにより今までにないクオリティーです。

セイメイ（ムロアジ）切身　30g

冷凍 -18℃以下（約 30g）20 切 ×10pc/ ロット

賞味期限：120 日

（ブライン凍結）

冷却したブライン液に食品を漬けて一気に温度を低下させ、驚くほどの速さで凍結する方法です。

（くん液還流製法）

くん液を魚類の動脈に循環させて、動脈・静脈・毛細血管など魚肉中に含まれる全ての血液を完全に除去する製法です。

生食用　真鯛スキンレスフィーレ

調理方法	氷水に漬けて解凍	超冷凍-45℃以下 賞味期限 2年
規格：入数	箱5kg(スキンレスフィーレ1枚400/600g)×2合	

＊生食用冷凍商品の中では最高クラスです。

約 24.5 cm

約 15.5 cm

＊真空パックのまま氷水に漬けてゆるやかに解凍するか、冷蔵庫で解凍してください。

超冷凍保管（－45℃以下）場合…賞味期限730日

業務用冷凍保管（－18℃以下）場合…賞味期限60日

生食用　シマアジ皮付フィーレ

調理方法	氷水に漬けて解凍	超冷凍-45℃以下 賞味期限 2年
規格：入数	箱5kg×2合(フィーレ1枚400/600g)	

＊生食用冷凍商品の中では最高クラスです。

鰹

＊4月以降出荷可能予定です。

高知県産戻りカツオを生と変らないクオリティーの皮付ロイン（上身）をご用意致しました。
脂ののりが良く叩きや刺し身に手間無くご使用頂けます。

超冷凍保管（－45℃以下）場合…賞味期限180日
業務用凍保管（－18℃以下）場合…賞味期限30日

生食用　皮付カツオロイン		
調理方法	氷水に漬けて解凍	超冷凍-45℃以下 賞味期限6ヶ月
規格：入数	箱 3kg×3 合	

回し物要らずシリーズ

液体急速凍結
-18℃以下で保存して下さい

万能お浸し“小松菜”国産

弊社人気商品である、小松菜のお浸しがリニューアル致しました。胡麻を取り除き何にでも使える万能お浸しになりました。是非お試し下さい。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍-18℃以下
規格：入数	1kg×14P／ケース	賞味期限1年

胡麻和え、白和え、
炊き合わせの青みなど。

“小松菜のシャキッと煮浸し”

調理方法	解凍後そのまま	冷凍-18℃以下
規格：入数	1kg×14P／ケース	賞味期限1年

液体凍結により冷凍とは思えない小松菜の食感とシンプルな鰹出汁で仕上げた煮びたしです。

万能お浸し“壬生菜”国産

契約農家で育てた新鮮な壬生菜を使用しました。調理場で
毎日仕込まれる青み地漬けの手間を省いた商品です。

液体急速凍結
-18℃以下で保存して下さい

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	1kg×14P／ケース	賞味期限 1年

胡麻和え、白和え、
炊き合わせの青みなど。

万能お浸し“水菜”国産

新鮮な水菜を使用した、調理場で毎日仕込まれる
青み地漬けの手間を省いた商品です。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	1kg×14P／ケース	賞味期限 1年

ぬた和えのネギ（国産）

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	1kg×14P／ケース	賞味期限 1年

ぬた和えはもちろん、煮付けの
青みなど様々な場面でご利用下さい。

混載可能
＊このページのみ

本もろこ佃煮

冷凍 -18/以下 1kg×4pc/ ロット

リードタイム：営業日４～５日

香豊かな佃煮に仕上がっております。八寸に最適です。

酢もろこ

冷凍 -18/以下 1kg×4pc/ ロット

リードタイム：営業日４～５日

鮮度の良いもろこを焼き上げ
酢漬けにしたオススメの一品です。

ホンモロコは、琵琶湖で獲れたものが京都の料亭などで振る舞われていましたが絶滅が危惧されておりました。
旬は産卵期前の、繁殖期にあたる冬から春にかけてと言われています。
ホンモロコは漁獲量が非常に少ないため、高級魚の一つとして高値で取引されています。
クセがなく淡白な白身でありながら、深いうま味を感じることができます。

いさざ佃煮

冷凍 -18℃以下 1kg×4pc/ ロット

琵琶湖の固有種（ハゼ科）の淡水魚を
炊き上げた珍味の商品です。
八寸に最適です。

えび豆佃煮

要冷蔵 1kg×4pc/ ロット

スジエビと大豆タイタを別々に炊き上げ
組み合わせた一品です。

混載可能
＊このページのみ

煮方の鯖味噌煮

新商品

冷凍 -18/以下　約 20g×10 切 ×20pc/ ロット

賞味期限：120 日　リードタイム：営業日４～５日

朝食の魚料理として開発致しました。骨がなく食べやすい鯖の味噌煮です。
焼き魚は臭みが感じやすくお困りの声が多く頂きます、10 切ごとの真空パックなので
温めやすく、ロスも少なくなり使いやすい商品です。是非お試しください。

朝食の焼き魚の替わりに
是非お試し下さい。

ブッフェコーナーにも最適です。

～お値段以上焼魚シリーズ～

これまでの商品よりお求めやすい価格に設定致しました。
調理場で漬け込むようなクオリティーを目指して仕上げました。是非お試しくださいませ。

＊ご注文頂いてから漬け込みます。リードタイム４日程かかります。

赤魚西京漬け　30g カット（お値段以上）

25 切 × 8 PC　　冷凍

見た目が鮮やかな赤魚の
西京漬けになります。
なります。こだわりの
味噌床に漬け込みました。

サワラ西京漬け　30g カット（お値段以上）

25 切 × 8 PC　　冷凍

出世魚のサワラの西京漬け
です。韓国産の鰆は脂の乗りが
良いので、時間が経っても
柔らかくお召し上がれます。

銀鮭西京漬け　30g カット（お値段以上）

25 切 ×8PC　　冷凍

脂がのった銀鮭を、こだわりの
味噌床に漬け込んだ商品です。
是非お試しください。

銀鮭柚庵漬け　30g カット（お値段以上）

25 切 ×8PC　　冷凍

脂がのった銀鮭を、こだわりの
幽庵地に漬け込みました。
朝食はもちろん、御節などにも
ご利用下さい。

さごし西京漬

※受注製造リードタイム7日

調理方法	焼く	冷凍 -18℃以下
規格：入数	(40g×20切)×10P	賞味期限40日

出世魚で鰆の幼魚です。鰆と同じくEPAやDHAが豊富に含まれ、高血圧や動脈硬化の予防効果が期待できます。

～元料理長が漬けました～

鰆西京漬

※受注製造リードタイム7日

調理方法	焼く	冷凍 -18℃以下
規格：入数	(40g×20切)×10P	賞味期限40日

脂のりの良い時期の鰆だけを使用し、骨抜きにしていますので手間要らずです。

天然鯛西京漬

※受注製造リードタイム７日

調理方法	焼く	冷凍 -18/以下
規格：入数	(40g×20切) ×10P	賞味期限 40日

明石の天然鯛です。たんぱく質が多く脂質の少ない魚です。味噌との相性は抜群です。

～元料理長が漬けました～

赤魚西京漬

※受注製造リードタイム７日

調理方法	焼く	冷凍 -18/以下
規格：入数	(40g×20切) ×10P	賞味期限 40日

朝食、ブッフェ用に合わせて規格したサイズの赤魚西京焼きです。甘酒を使用しておりますので冷めても美味しく仕上がっております。

焼野菜旨酢漬

《和風ピクルス》

（5種×約30個入）7P×2合 / ケース

＊受注製造　要冷蔵

（賞味期限２０日）

炙り焼きで野菜の旨味を引き出し
コクのある旨酢に漬け込みました。

写真はイメージです

干物　エテカレイ

鳥取県境港で加工したこだわりの商品です。
山陰ならではのクオリティーです。

調理方法	解凍後、加熱	冷凍 -18℃以下
規格：入数	1尾50~65g 22尾入×8p/ケース	賞味期限 1年

＊ロット割れ不可

干物　笹カレイ

山陰沖で水揚げされた、笹かれいを丹念に干し、旨味を凝縮した
干物です。あっさりとした脂具合で、朝食に最適です。

調理方法	解凍後、加熱	冷凍 -18℃以下
規格：入数	1尾60~70g 100尾入×2台/ケース	賞味期限 1年

＊ロット割れ不可

要冷蔵

掘り立て　ボイル・掃除済　筍

～チルドにて産地直送、採れたてをお届け頂きます。～

4月上旬販売開始（5月中旬まで）

北九州産「合馬たけのこ」

4kg/ケース

たけのこの主流は、香り、味、歯ごたえとともに、最もおいしいといわれる孟宗竹。たけのこは空気に触れると皮が黒ずみ、硬くなって商品価値が落ちてしまいます。一番おいしい時期を見極めて掘り出す「合馬たけのこ」は、筍料理の本場・京都、大阪の一流料亭で指名されるほどの名品です。

岡山県産「まびのたけのこ」

4kg/ケース

おいしい理由は真備の赤土。白くて柔らかくエグ味が少ない、「まびのたけのこ」。倉敷市真備町はタケノコのふるさと。タケノコの味は土で決まるといわれます。真備の土は極上のタケノコを育てるのに最も適した粘土質の赤土です。

＊時期が進むにつれて大きくなります。

お値段以上冷凍たけのこ

調理場で湯がいたような味わいです。

地上に頭を出す前の土中から
採取する為、苦味が少ない。

冬筍は十一月～十二月上旬、地上に頭を出す前の土中から採取するため、通常の筍より探しにくく希少であり、味も甘く香りもよい高級品です。

冷凍冬筍　S

調理方法	解凍後湯煎	冷凍 -18/以下
規格：入数	2kg× 6P/ ケース	賞味期限 1年半

ぬかや鷹の爪を入れて
湯がく手間と、
皮をむく手間が省けた
最高の逸品です！

中国産材料使用

青森県深浦産わかめ

南北に細長い地形の青森県深浦町、大自然豊かな海がとても美しい町の特産品は「わかめ」。
白神産地「ブナの海」の豊富なミネラルを含み、日本海は津軽の荒波で、もみに揉まれた良質な
わかめがたくさん取れます。春の食材では欠かせられないわかめです。様々な場面で御使用くださいませ。

塩蔵わかめ（葉のみ）

1kg×10P/ケース 要冷蔵

賞味期限：製造日より　90日

葉だけになった便利な商品です。塩を抜き地に漬けるなどしてご使用ください。

茎付塩わかめ

1kg×10P/ケース 要冷蔵

賞味期限：製造日より　90日

旬と出会いもののわかめ！是非、
炊き合わせや小鍋などにご使用ください。

ぎばさ切干醤油漬

賞味期限:365日

1kg×10P/ ケース 冷凍-18/以下

保存方法：－１８度以下で要冷凍

栄養素たっぷりの
「ぎばさ」と「切干大根」を
合わせて醤油漬けにしました。

ぎばさわさび醤油漬

賞味期限:180日

500g×20P/ ケース 冷凍-18/以下

「ぎばさ」とはアカモクの事で
地域によってはギンバソウ
神馬草、ナガモとも呼ばれています。
強い粘りと東北らしい濃いめの
ピリッとしたワサビの味付けが
ツマミに美味しい「
ぎばさわさび醤油漬」です。

つるつるわかめきしめん風

500g×20P/ ケース 要冷蔵

賞味期限：製造日より　90日

「つるつるわかめ」のきしめんタイプが
誕生しました。きしめんらしい歯ごたえ
とつるつるわかめの栄養を一度に
味わえる、贅沢な商品です。

つるつるわかめ

500g×20P/ ケース 要冷蔵

賞味期限：製造日より　90日

ロングセラーの
つるつるワカメです。
もずくのように
酢漬けにしたり、お吸い物
などに使えたりと様々な
場面でご使用頂けます。

軽く水洗いし三杯酢で。椀種、茶碗具にも。

深浦産わかめ天

青森県深浦産のわかめを使用致しました。
茎の食感もアクセントに仕上がっています。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	1kg(65枚前後)×14P	賞味期限 3ヶ月

＊ロット割れ不可

深浦産わかめちらし

＊受注製造品

青森県深浦産のわかめを使用致しました。
ちらし天は立体的な分、味わいが深くなって
オススメです。是非お試しください。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	1Kg (65個前後) ×14P	賞味期限 3ヶ月

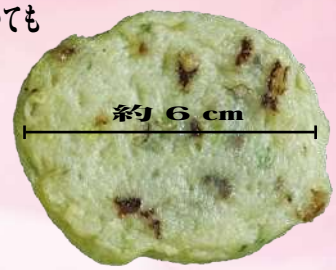
＊ロット割れ不可

こだわり練り物シリーズ

＊リードタイム中2～3日（火）（土）（日・祝日）除く

新鮮なすり身にタコとネギを加えた天ぷらです。蒸しても、焼いても炊いても美味しく頂けます。

たこ天（中）		
調理方法	解凍後そのまま	冷凍-18℃以下
規格：入数	40枚前後×14P	賞味期限3ヶ月



たこ天（小）		
調理方法	解凍後そのまま	冷凍-18℃以下
規格：入数	65枚前後×14P	賞味期限3ヶ月

別名、ガス天と呼ばれる瀬戸内の小魚が骨ごと入ったカルシウムたっぷりの天ぷらです。

小魚天（中）		
調理方法	解凍後そのまま	冷凍-18℃以下
規格：入数	40枚前後×14P	賞味期限3ヶ月

※ロット割不可となります。

小魚天（小）		
調理方法	解凍後そのまま	冷凍-18℃以下
規格：入数	65枚前後×14P	賞味期限3ヶ月

バジルが香る新感覚の天ぷらです。弊社一押しの一品です。

バジル天（中）		
調理方法	解凍後そのまま	冷凍-18℃以下
規格：入数	40枚前後×14P	賞味期限3ヶ月

※ロット割不可となります。

バジル天（小）		
調理方法	解凍後そのまま	冷凍-18℃以下
規格：入数	65枚前後×14P	賞味期限3ヶ月

ハート麸

冷凍　賞味：D+240日
入数：1本(約50g)×25本/ケース

＊ロット割れ不可・リードタイム1週間

紅麹麸

新開発された紅麹を使用した棒麸です。
春らしい色合いでお椀や八寸、焚き合わせなど
幅広くご使用ください。

生麸の食感！

冷凍　賞味：D+240日
入数：1本(約220g)×30本/ケース

道明寺麸（ピンク）

冷凍　賞味：D+240日
入数：1本(約220g)×30本/ケース

生麸のもちもち感が道明寺と合わさり
一層もっちりした食感に仕上がっています

ちぎり麩シリーズ

調理方法	解凍後加熱	冷凍 -18/以下
規格：入数	100粒×10P/ケース	賞味期限90日

＊リードタイム中3～5日
＊ロット割れ不可

ちぎり麩(よもぎ)

京都老舗生麩のよもぎ麩を細かくちぎりました。
吸物や赤出汁の椀種、デザートなどにご使用下さい。 約3g/個

ちぎり麩（白）

京都老舗生麩の〔もち麩〕を細かくちぎりました。
吸い物や、和物、赤だしの具材など幅広く
ご使用いただけます。 約3g/個

ちぎり麩（栗）

京都老舗生麩の〔栗麩〕を細かくちぎりました。
吸い物、赤だしの椀種やデザートなどにも
食感のアクセントには最適です。 約3g/個

本格派！
笹巻き麩です。

笹麩茶巾（つぶあん入）

冷凍 -18℃以下

50個×20P　賞味期限:540日

お湯に漬けて戻して頂くと、鮮やかな緑色になります。
こだわった笹巻き麩です。

笹麩茶巾（柚子味噌あん入）

冷凍 -18℃以下

50個×20P　賞味期限:540日

お湯に漬けて戻して頂くと、鮮やかな緑色になります。
こだわった笹巻き麩です。

織田信長が安土城を築いた滋賀県近江八幡市では、全国でも珍しい赤いこんにゃくが慣れ親しまれてきました。
これは派手好きな織田信長がこんにゃくまで赤く染めさせたとか、近江商人が全国を行脚している際にこのような奇抜なアイデアを思いついたなど諸説ありますが、はっきりしたことは分かっていません。
赤く染める原料は三二酸化鉄（さんにさんかてつ）という食品添加物で、赤色を出す以外に食物繊維やカルシウムといった栄養を含んでいます。やわらかな食感が特長で、料理には普通のこんにゃくと同じように使えます。

赤玉こんにゃく

1 kg×10袋　常温

赤突きこんにゃく

1 kg×10袋　常温

赤糸こんにゃく

1 kg×10袋　常温

ひじき色白ひろうす

約30g×42個入 ×10p/c 冷凍-18/以下

調理場で作られるような手作り感を
再現致しました。すり身も少なめで
柔らかく、色も薄く仕上げました。

＊P/c画像はサンプル品です。

＊ロット割れ要相談・リードタイム1週間

小海老色白ひろうす

約30g×42個入 ×10p/c 冷凍-18/以下

＊P/c画像はサンプル品です。

調理場で作られるような手作り感を
再現致しました。すり身も少なめで
柔らかく、色も薄く仕上げた
小海老入りひろうすになります。

＊ロット割れ要相談・リードタイム1週間

飛竜頭（十菜）

入数：25個入×20P　冷凍-18℃以下

十種類の野菜を射込み手作り感覚の飛龍頭です。お弁当はもちろん、焚き合わせ、おでんなど
おばんざいの材料としては欠かせない存在です。冷凍感を感じさせない本格派です。
ぜひ色々な場面でお試し下さい。

入数：25個入り

精進ヒロウス

入数：18個×24P　冷凍-18℃以下

豆腐に木耳と人参を入れ、つなぎに
大和芋を合わせアクセントに煎り胡麻を
加えた、本精進のひろうすとなります。

1個：約26g

煮物などに！

手作り感のある鶏肉つみれです、味付けしてないので
鍋や煮物など、様々な料理にご使用いただけます。

タレなし肉だんご （国産鶏肉使用）

1袋：67個以上
1個：約15g

1個目安：30mm

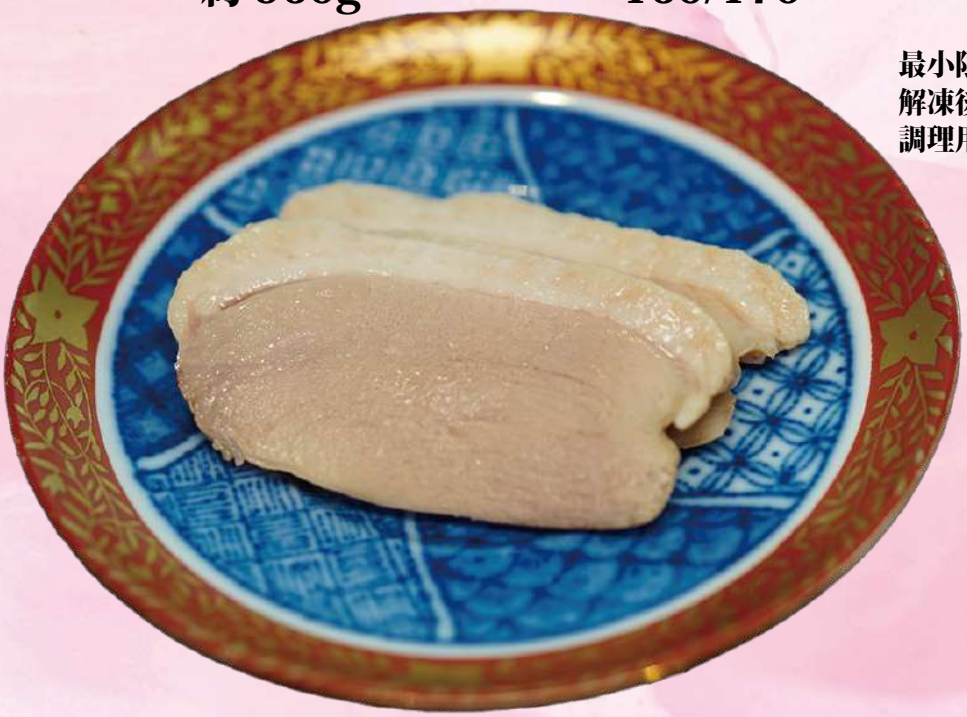
規格：1kg×12P / ケース

冷凍 -18/以下

調理場で作るように、玉ねぎ、パン粉などを入れ練り込み、柔らかく仕上げた鶏肉つみれになります。これからの季節に最適です。

合鴨まろやか蒸し

約960g　　160/170



最小限の過熱と塩、胡椒のみで仕上げています。
解凍後そのままお召し上がりください。
調理用食材にも最適です。

冷凍 -18/以下　賞味期限 2年　中国産材料使用

約6P×10袋 / ケース

甘鯛道明寺蒸 (ピンク)

入数：16個×20P/ケース

下味をつけた道明寺に塩焼きにした甘鯛を射込みました。
春向けに淡ピンクに色漬しています。

(1個約42g)

＊3月以降出荷可能予定です。

京ゆば万頭 冷凍

12個×30PC

京都の汲み上げ湯葉をベースに銀杏、
ゆり根、木耳を使用しています。

＊ロット割れ不可

手まり湯葉

中国産材料使用

一個、約１０グラム。細くした湯葉をくるくる巻きました。煮物椀物・炒め物・揚げ物におすすめです。ほどけ易いので、一度蒸すか揚げると、ほどけにくくなります。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	100個×10p	賞味期限 1年

和牛と牛蒡のしぐれ煮

すき焼きとしぐれ煮のちょうど間のような感じのおばんざいです。
歯応えのある牛蒡糸こんにゃくと一緒に煮込みました。冷凍とは思えないクオリティーです。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	1kg×10P / ケース	賞味期限 1年

ちりめん青実山椒煮

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	500g×10P / ケース	賞味期限 1年

赤蒟蒻煮（500g 入）

調理方法	開封後そのまま	要冷蔵
規格：入数	約100個入×20P	賞味期限 90日

鉄分が多い赤こんにゃくを品良く炊き上げました。
御節や正月の八寸等の色合いに最適です。

牛肉射込みこんにゃく

調理方法	開封後そのまま	要冷蔵
規格：入数	50個入×20P	賞味期限 90日

一つ一つ、手作業でつめ込んで炊き上げた肉詰め蒟蒻です。
天ぷらにしても相性が抜群です。御節や正月の八寸にも最適です。

細くて手作り感のある八幡巻き

鰻八幡巻き（素焼き）

5本入×10P/ケース

鰻を一本丸々使用して巻き上げた八幡巻きです。
焦げ目もしっかり付け、タレものりやすく
焼けるよう心がけて白焼きにしてあります。
是非、お好みのタレで焼き上げご使用下さい。

＊受注製造

穴子八幡巻き（素焼き）

5本入×20P/ケース

調理場で仕込まれるように手間暇かけて、
細目に巻き上げた穴子の八幡巻きです。

＊受注製造

冷凍　解凍後加熱　賞味期限 180 日

鰊甘露煮（一枚約 70g）

磨きニシンを戻して炊き上げる作業を済ませた
調理場で作られたようなクオリティーです。

調理方法	開封後そのまま	要冷蔵
規格：入数	5本入×20P	賞味期限 90日

～高級寿司屋で使われる様なクオリティー～

開き、ヒレ除去、ぬめり除去、炊き上げ、伸ばし作業が無くなりました。時間短縮に是非ご活用ください。

国産

調理場で作業するには手間暇の掛かる煮穴子をクオリティーそのままに炊き上げました。
ぬめりもしっかり取り覗き、お箸で切れるレベルのふっくら仕上がりです。

●キッチンヘルプの煮穴子　(大)

ロット：1p（3尾入り）×10p×3合/ケース

厳選した国産穴子を自社で焼き上げました。

つめ付き
(ケース/1P)

●キッチンヘルプの煮穴子　(中)

ロット：1p（4尾入り）×10p×3合/ケース

煮物、寿司、丼物、お節など幅広くご使用頂ける仕上がりです。

つめ付き
(ケース/1P)

IQF凍結あなご　腹開　無頭　背ヒレ除去

3尾入り　500g×20p/ケース

IQF凍結あなご　腹開　無頭　背ヒレ除去

4尾入り　500g×20p/ケース

鮮度、凍結にこだわり、手間のかかる背びれも取り除いた便利な生冷凍のこだわり国産穴子です。

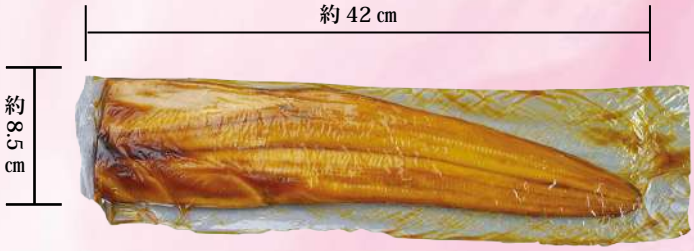
IQF凍結あなご　腹開　無頭　背ヒレ除去

5尾入り　500g×20p/ケース

お客様に好評頂いておりました
煮穴子・白焼き（ペルー産）が復活致しました。

煮穴子 (L)

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	1Kg×6箱×2台　1Kg(5~6本入)	賞味期限 6ヶ月



煮穴子 (M)

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	1Kg×6箱×2台　1Kg(7~9本入)	賞味期限 6ヶ月

一味違うクオリティーの煮穴子です。サイズ感もある穴子ですが小骨も気になりません。脂もしっかりとのっているので旨味があります。
寿司ネタ、煮物、一品料理と幅広くご使用頂けます。

穴子白焼 (L)

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	1Kg×6箱×2台　1Kg(5~6本入)	賞味期限 6ヶ月

穴子白焼 (M)

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	1Kg×6箱×2台　1Kg(7~9本入)	賞味期限 6ヶ月

今までにないクオリティーの穴子の白焼きです。サイズ感もしっかりとある穴子ですが小骨も気になりせん。脂もしっかりとのっており寿司ネタ、一品料理と幅広い用途でお使いください。

穴子一夜干し

＊今年は不漁の為、在庫がなくなる場合があります。

調理方法	解凍後加熱	冷凍 -18/以下
規格：入数	1Kg×10P/箱	賞味期限 10ヶ月

山陰沖うなぎ並みの大きさの穴子を一夜干しに致しました。臭みもなく程良い脂が朝食の焼き鮭のかわりになり且つ、高級感を感じさせます。

生赤飯

1kg×8PC　賞味期限：120 日　常温

＊ロット割れ不可

常温で保存が出来る、新感覚の赤飯です。
外袋から出して、内袋のまま蒸し器で 10～15 分
蒸すだけで本格赤飯が仕上がります。是非お試し下さい。

茶おこわ α

1kg×8PC　賞味期限：120 日　常温

常温で保存が出来る、新感覚のおこわです。
様々な場面で使いやすい様に醤油と鰹で下味程度に仕上げてあります。
外袋から出して、内袋のまま蒸し器で 10～15 分
蒸すだけで本格おこわが仕上がります。是非お試し下さい。

＊ロット割れ不可

ぎばさしその実入（佃煮）

1kg×10P　常温　賞味期限:180日

ぎばさわさび醤油漬

500g×20P　賞味期限:180日

「ぎばさ」とはアカモクの事で
地域によってはギンバソウ
神馬草、ナガモとも呼ばれています。
強い粘りと東北らしい濃いめの
ピリッとしたワサビの味付けが
ツマミに美味しい「
ぎばさわさび醤油漬」です。

冷凍 -18℃以下

天塩　水塩

常温

450ml×5本

調理場で塩水を作るのは
煩わしい物です。そんな手間
を省いた商品です。
拘った塩で作った
塩水です！
是非お吸い物などにご活用
下さいませ。

伊豆天城産わさび・加工シリーズ

伊豆天城産“生わさび大”	
調理方法	生物ですのでそのままご使用ください。
規格：入数	2Kg(1本 約100~150g)

＊生鮮品ですので天候などにより
入荷が少なくなる場合ございます。

厳選された本わさびと西洋わさびを使用しております。

国産の本生わさびをおろしました。
辛さの中にほんのり甘さを感じる本格わさびです。

冷凍おろしわさび（上）		
調理方法	解凍後そのまま	
規格：入数	300g×30本	冷凍-18℃以下 賞味期限1年

おろしわさび（特上）		
調理方法	そのまま	
規格：入数	1Kg×6本	賞味期限1年 要冷蔵

野菜たっぷりのヘルシーな松前漬けです。
お鍋の薬味としてもお使い頂けます。

八寸の猪口などにも最適です。

“わさび”と“とろろ”のマッチングが絶妙です。
ぜひ、ご賞味ください。

冷凍わさび松前（イカ入り）		
調理方法	解凍後そのまま	
規格：入数	1Kg×10P/ケース	冷凍-18℃以下 賞味期限4ヶ月

わさびとろろ		
調理方法	解凍後そのまま	
規格：入数	200g×50本	冷凍-18℃以下 賞味期限6ヶ月

酒粕をベースに細く刻んだわさびがアクセントになった商品です。
様々な料理にお使い頂けます。

青菜のシャキシャキ感と粘り、とろみが何とも言えぬ逸品です。
わさびの辛みが食欲をそそります。

わさび漬		
調理方法	解凍後そのまま	
規格：入数	1Kg×10P/ケース	冷凍-18℃以下 賞味期限4ヶ月

冷凍わさび昆布		
調理方法	解凍後そのまま	
規格：入数	1Kg×10P/ケース	冷凍-18℃以下 賞味期限4ヶ月

冷凍おろし　生姜

＊ロット割れ不可。

冷凍 -18/以下 (100g×10袋/P)×10P/ケース

＊調理場で卸した生姜と
大差ありません。

２～3日に一度は仕込む、卸ししょうがを
冷凍でご用意致しました。
薬品の臭みが無い、無添加商品になります。
是非お試し下さい。

国産 大根おろし

冷凍 -18/以下

500g×20P / ケース ※ロット割れ不可。

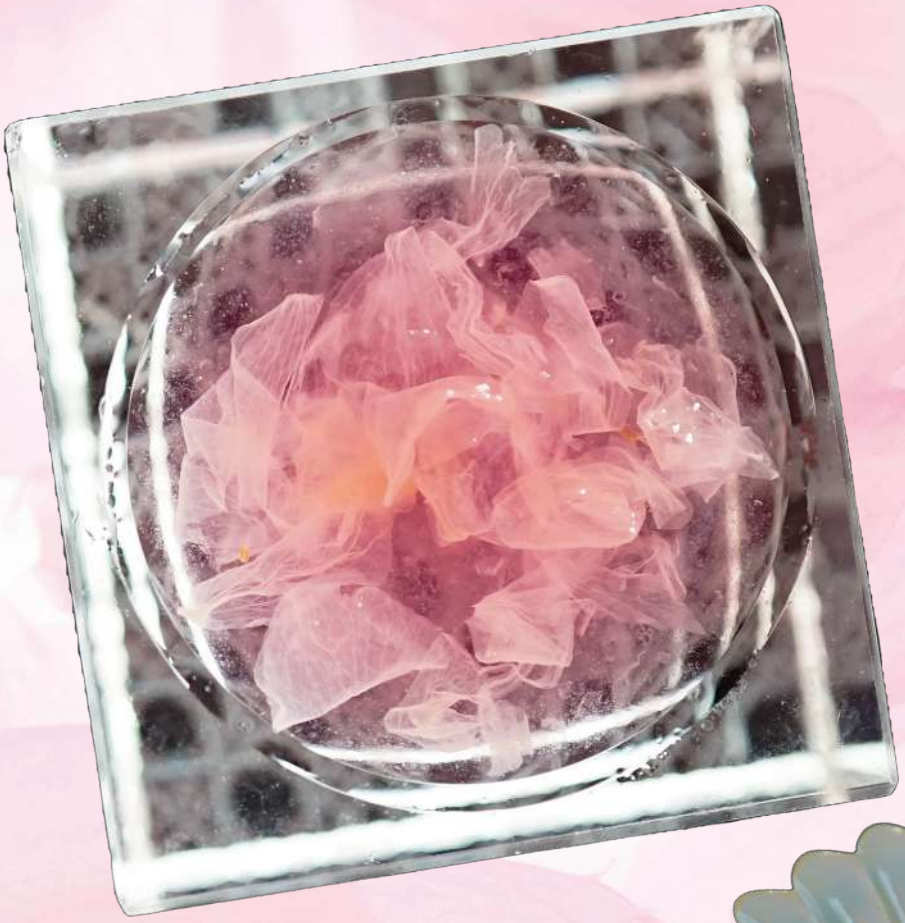
調理場で卸したような、食感、味と変わらないくらいのクオリティーです。是非お試し下さい。

1P/500g

桜舞うジュレ UC

調理方法	開封後そのまま	常温
規格：入数	500g×20P / ケース	賞味期限 730日

名前の通り、桜の花びらが待っているような
デザート用ジュレです。色合いも良く
お勧めです。



1 袋 500g×20P

是非合わせてお試し下さい。

デザート　白ワインジュレ

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	500g×24P / ケース	賞味期限 2年

甘みにアルコールが入り、高貴
な味わいになりました。ワイン
風味が程よく仕上がっております。

切れてる

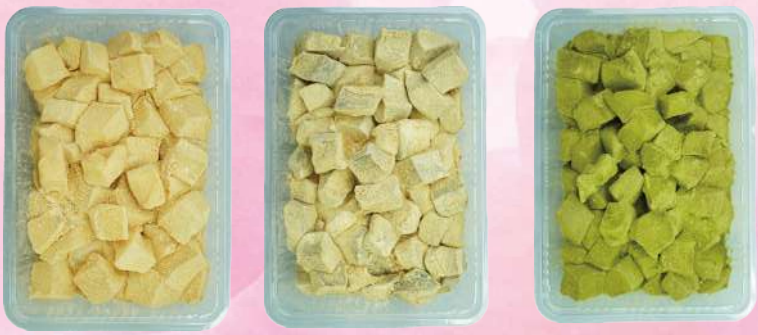
わらび餅

盛り付けるだけで
美味しい便利な商品です。

きなこ

抹茶きなこ

黒糖



調理方法	解凍後そのまま	冷凍-18℃以下
規格：入数	1kg×12P/ケース	賞味期限1年

厳選和菓子シリーズ

よもぎ餅 10 個入り

昔ながらの本格的なよもぎ餅です。付属のきな粉を掛けて是非、主菓子にお試し下さい。国産上新粉とかずざよもぎをたっぷり使用し香りが際立つよもぎ餅です。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	10個入×15P/ケース	賞味 6ヶ月

本日鯛安 10 個入り

解凍するだけで美味しい焼き菓子です。お祝いの席の主菓子に最適です。中には桃山生地に青豆鹿の子入りの白餡です。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	10個入×15P/ケース	賞味 6ヶ月

生ちょこ餅（抹茶）

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	20個入×20P/ケース	賞味 6ヶ月

生チョコを柔らかいお餅で包みました。ショコラの甘さと本格的な抹茶の苦味が絶妙です。

生ちょこ餅（ココア）

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	20個入×20P/ケース	賞味 6ヶ月

生チョコを柔らかいお餅で包みココアパウダーをまぶしました。チョコ組み合わせて是非お試し下さい。

懐石の主和菓子にぴったりのサイズ！ ＊リードタイム3～4日

餡わらび

幅約 4cm 高さ約 3.5cm

販売期間 3月~6月

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	10個入×15P/ケース	賞味期限 6ヶ月

桜 餅

本わらび粉を用いたわらび餅に餡を包んでいます。
商品は解凍後、そのままご提供できます。

幅約 4cm 高さ約 3.5cm

販売期間 1月~4月

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	10個入×15P/ケース	賞味期限 6ヶ月

「岡山産よく米」で生地を仕込み、中には北海道産
小豆のこしあんを包んでいます。
商品を解凍後、そのままご提供できます。

＊熊笹やかしわの葉などでも御使用いただけます。

生クリーム大福

新鮮な生クリームをたっぷり入れ、小豆こし
あんの大福で包みました。解凍後、そのまま
提供できます。半解凍で召し上がれば絶品です。

幅約 4cm 高さ約 3.5cm

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	10個入×15P/ケース	賞味期限 6ヶ月

キラキラクラッシュノンスイート　500g入×15P

絞って使えるクラッシュゼリーです。氷のように角が立っている事からキラキラクラッシュになりました。

常温

キラキラクラッシュ

500g入×15P　常温

絞って使えるクラッシュゼリーです。
氷のように角が立っている
事からキラキラクラッシュ
になりました。

宇治抹茶粒あんこ

白いんげん豆で粒白あんこを作り、抹茶を練りこみ作成した新感覚の粒あんこです。色合いも良く白豆の食感も残ってインパクトのある仕上がりになっております。

調理方法	解凍後そのまま　冷凍 -18℃以下
規格：入数	1kg×14P/ ケース　賞味期限 2年

（塩気の効いた“あんこ”です。）

粒あんこ

弊社で炊き上げた手作り感のある粒あんこになります。フルーツと組み合わせたりおしるこにも最適です。

あつらえ本しめじ

7本入り ×1 ケース / ロット

プロの料理人様専用に栽培されたしめじです。

これが、究極本しめじ。

香り松茸、味しめじと言われる「しめじ」とは数々の食用キノコの中で、本しめじのことを指します。
松茸と同じで人工栽培が非常に難しく、一般に出回ることがなかったため、ほとんど食べることの
できない幻のきのこでした。ぶなしめじ（シロタモギタケ属）とはまったく別属のしめじです。

目次

あ
ｱｰﾓﾝﾄﾞ揚げ野菜まんじゅう“南瓜” P14
■合鴨まろやか蒸し P65
■IQF 凍結あなご 3 P69
■赤糸こんにゃく（常温） P62
■赤魚 40g(西京漬) P50
■赤魚西京漬け 30g（お値段以上） P48
■赤蒟蒻旨煮 500g P67
■赤玉こんにゃく 1kg（常温） P62
■赤突きこんにゃく（常温） P62
揚げ胡麻豆腐 /35 個入 P9
揚げ野菜豆腐“うすい”/35 個入 P9
揚げ野菜豆腐“よもぎ”/35 個入 P9
揚げ野菜豆腐“蓮根”/35 個入 P9
■あつらえ本しめじ P80
■穴子一夜干し P70
■穴子白焼（M）（L） P70
■穴子八幡巻き（素焼き） P68
■天塩　水塩 (常温) P72
■甘鯛道明寺蒸 (ﾋﾟﾝｸ) P66
餡わらび 10 個入 P78
い
■いさざ佃煮 P46
■伊豆天城産“生わさび大” P73
板前“厚揚げとわらびの煮物” P35
板前“切り干し大根煮” P37
板前“小松菜としめじのお浸し” P38
板前“山椒ナムル” P38
板前酢味噌 P16
板前“千六本野菜と豚の煮物” P38
板前玉味噌 P16
板前“鶏つみれ・しめじと大根の煮物” P38
板前“鶏つみれと白菜の煮物” P37
板前“茄子田舎煮（ｶｯﾄ）” P37
板前“豚肉と白菜のゆず胡椒煮” P38
板前“豚バラ大根の煮物” P37
板前“蓮根ひじき煮” P37
う
宇治抹茶粒あんこ P79
■宇治抹茶ﾃｨﾗﾐｽ P28
うすいカルカン焼 P27
うすいﾋﾟﾝｸおかき“椎茸肉射込み” P13
■鰻八幡巻（素焼き） P68
え
■えび豆佃煮 P46
お
合馬たけのこ（冷蔵）北九州産 P53
合馬たけのこ　国産　（冷凍）※液体凍結 P36
おかき揚げ野菜まんじゅう“うすい” P13
おかき揚げ野菜まんじゅう“菊菜” P21
おかき揚げ野菜まんじゅう“牛蒡” P14
おかき揚げ野菜まんじゅう“よもぎ” P13
おかき揚げ野菜まんじゅう“蓮根” P14
おやっさんのうすい豆腐（非加熱） P2
おやっさんの胡麻豆腐（非加熱） P2
おやっさんのさくら豆腐（非加熱） P1
おやっさんの白胡麻豆腐（非加熱） P1
■おろしわさび (特上) P73
か
■カタラーナ P28
き
ｷｯﾁﾝﾍﾙﾌﾟのあたり胡麻（常温） P23
ｷｯﾁﾝﾍﾙﾌﾟのあんの粉 (常温) P23
ｷｯﾁﾝﾍﾙﾌﾟの煮穴子（大）3 尾入 P69
ｷｯﾁﾝﾍﾙﾌﾟの煮穴子（中）4 尾入 P69
■ぎばさ切干醤油漬　冷凍 P56
■ぎばさしその実入 (佃煮)　常温 P72
■ぎばさわさび醤油漬　冷凍 P56・72
■牛肉射込み蒟蒻 P67
■京ゆば万頭 P66
■ｷﾗｷﾗｸﾗｯｼｭ（常温） P79
■ｷﾗｷﾗｸﾗｯｼｭﾉﾝｽｲｰﾄ（常温） P79
■銀鮭西京漬け 30g（お値段以上） P48
■銀鮭柚庵漬け 30g（お値段以上） P48
く
■茎付塩わかめ　冷蔵 P55
こ
■小海老色白ひろうす P63
■国産大根おろし 500g P74
小魚天 (小) P58
小魚天 (中) P58
胡麻和えの素 1kg P25
胡麻ｸﾘｰﾑ P25
胡麻豆腐茶巾　18 個 /P P6
胡麻豆腐ﾄﾚｲ P4
さ
■桜舞うジュレ UC（常温） P75
桜餅 10 個入 P78
■桜餅 / つぶあん P20
■さごし 40g(西京漬) P49
■笹カレイ干 60g/70g　200 尾入 P52
■笹麸茶巾　つぶあん入 P61
■笹麸茶巾（柚子味噌あん入） P61
■鰆 40g(西京漬) P49
■サワラ西京漬け 30g（お値段以上） P48
山椒ｿｰｽ P26
し
白和えｸﾘｰﾑ P25
■塩漬桜の花びらペースト U P24
■塩わかめ（葉のみ）冷蔵 P55
じゃが庵 P26
■精進ヒロウス P64
白胡麻豆腐茶巾　18 個 /P P6
白胡麻豆腐ﾄﾚｲ P4
真丈の素 P10
す
■酢もろこ P45
せ
■ｾｲﾒｲ(ﾑﾛｱｼﾞ) 切身 30g P40
た
たこ天 (小) P58
たこ天 (中) P58
玉ねぎ庵 P26
■タレなし肉団子 P65
ち
■ちぎり麸（粟） P60
■ちぎり麸（白） P60
■ちぎり麸（よもぎ） P60
■茶おこわ α (常温) ※ﾛｯﾄ割れ不可 P71
■ちらし麸（さくら）　常温 P2
■ちりめん青実山椒 (冷凍) P67
つ
粒あんこ P79
■つるつるわかめきしめん　冷蔵 P56
■つるつるわかめ　冷蔵 P56
て
ﾃﾞｻﾞｰﾄ　宇治抹茶羹 1 kg P30
ﾃﾞｻﾞｰﾄ　宇治抹茶羹 40g×12 入 P30
ﾃﾞｻﾞｰﾄ　うすい羹 1 kg P29
ﾃﾞｻﾞｰﾄ　うすい羹 40g×12 入 P29

目次

デザート　きなこ羹 1 kg　P30
デザート　きなこ羹 40g×12 入　P30
デザート　さくら羹 1 kg　P20・29
デザート　さくら羹 40g×12 入　P20・29
デザート　白胡麻羹 1 kg　P29
デザート　白胡麻羹　40g×12 入　P29
ﾃﾞｻﾞｰﾄ"白ﾜｲﾝｼﾞｭﾚ"　P75
デザート　ほうじ茶羹 1 kg　P30
デザート　ほうじ茶羹 40g×12 入　P30
■手まり湯葉　P66
■天然鯛 40 g (西京漬)　P50

と
■道明寺麸（ﾋﾟﾝｸ）　P59

な
茄子田舎煮　P38
生クリーム大福 10 個入　P78
■生食用 皮付ｶﾂｵﾛｲﾝ(ﾌﾞﾗｲﾝ凍結)　P42
■生食用 ｼﾏｱｼﾞ皮付ﾌｨｰﾚ　P41
■生食用 真鯛ｽｷﾝﾚｽﾌｨｰﾚ　P41
■生赤飯（常温）※ﾛｯﾄ割れ不可　P71
生ちょこ餅 (ココア) （抹茶）　P77

に
■煮穴子（M）（L）　P70
■煮方の鯖味噌煮　P47
肉味噌　P15
■鰊甘露煮　5 本入（1 枚約 70g)　P68

ぬ
ぬた和えのネギ (国産)　P44

の
■濃厚ﾃｨﾗﾐｽ　P28

は
■ハート麸　P59
バジル天 (小) （中）　P58
万能お浸し "菊菜 (春菊)" 国産　P21
万能お浸し "小松菜" 国産　P43
万能お浸し "水菜" 国産　P44
万能お浸し "壬生菜" 国産　P44

ひ
■ひじき色白ひろうす　P63
■干物エテカレイ /50 ～ 65g　P52
■飛竜頭（十菜）　P64

ふ
深浦産わかめちらし　P57
深浦産わかめ天　P57
■ﾌﾞﾘ(ﾊﾏﾁ) 切身 30g　P40

へ
■紅麹麸　P59
ﾍﾞﾋﾞｰ椎茸山椒煮　P37

ほ
■北海道大豆きな粉ホイップ　P27
本日鯛安 10 個入　P77
ﾎﾟﾝ酢ｼﾞｭﾚ　P23
■本もろこ佃煮　P45

ま
■真鯛切身 30g　P39
■真備のたけのこ（冷蔵）岡山県産　P53
～　マイクロハーブ　～
■アニスイート　P31
■アマランサス　P32
■クレイジーピー　P32
■四川花椒菜　P31
■シトラスフラッシュ　P31
■シュンギク　P31
■セルバチコ　P31
■レッドソレル　P31
■ロックチャイブ　P32
■紫蘇パープル　P32

や
焼うすい豆腐 / 約 35g×18 個入　P8
焼菊菜豆腐 / 約 35g×18 個入　P22
焼胡麻豆腐 / 約 35g×18 個入　P8
焼胡麻豆腐（約 800gｶｯﾄ無し）　P7
焼白胡麻豆腐（約 800gｶｯﾄ無し）　P7
焼野菜旨酢漬け（冷蔵）　P51
焼よもぎ豆腐 / 約 35g×18 個入　P8
焼蓮根豆腐 / 約 35g×18 個入　P8
焼蓮根豆腐（約 800gｶｯﾄ無し）　P7
野菜しんじょう "桜えびとｷｬﾍﾞﾂ"　P10
野菜しんじょう "筍と山椒"　P10・19
野菜すり流し "うすい"　P18
野菜すり流し "ｷｬﾍﾞﾂ"　P18
野菜すり流し "牛蒡"　P17
野菜すり流し "白ｱｽﾊﾟﾗ"　P17
野菜すり流し "筍"　P17
野菜豆腐 "ｱｽﾊﾟﾗ" 茶巾　18 個 /P　P5
野菜豆腐 "ｱｽﾊﾟﾗ"ﾄﾚｲ　P3
野菜豆腐 "うすい" 茶巾　18 個 /P　P5
野菜豆腐 "うすい"ﾄﾚｲ　P3
野菜豆腐 "大葉" 茶巾　18 個 /P　P6
野菜豆腐 "菊菜" 茶巾　18 個 /P　P22
野菜豆腐 "菊菜"ﾄﾚｲ　P22
野菜豆腐 "ｷｬﾍﾞﾂ" 茶巾　18 個 /P　P5
野菜豆腐 "国産筍" 茶巾　18 個 /P　P19
野菜豆腐 "国産筍"ﾄﾚｲ　P19
野菜豆腐 "さくら" 茶巾　18 個 /P　P5・20
野菜豆腐 "さくらﾋﾟﾝｸ"ﾄﾚｲ　P20
野菜豆腐 "菜の花"ﾄﾚｲ　P3
野菜豆腐 "南瓜"ﾄﾚｲ　P4
野菜豆腐 "よもぎ" 茶巾　18 個 /P　P5
野菜豆腐 "よもぎ"ﾄﾚｲ　P3
野菜豆腐 "蓮根" 茶巾　18 個 /P　P6
野菜豆腐 "蓮根"ﾄﾚｲ　P4
野菜まんじゅう "うすい"　P11
野菜まんじゅう "菊菜"　P21
野菜まんじゅう "国産筍"　P19
野菜まんじゅう "牛蒡"　P12
野菜まんじゅう "牛蒡鶏そぼろ入"　P12
野菜まんじゅう "じゃが芋鶏そぼろ入"　P11
野菜まんじゅう "じゃが芋"　P12
野菜まんじゅう "よもぎ"　P11
野菜まんじゅう "蓮根"　P12
野菜味噌 "うど"　P15
野菜味噌 "牛蒡"　P15

よ
よもぎカルカン焼　P27
よもぎ餅 10 個入　P77

れ
■冷凍おろし生姜 100g×10 袋入　P74
■冷凍おろしわさび (上)　P73
冷凍小松菜のｼｬｷっと煮浸し　P43
■冷凍桜の花 M-5　100 入　P24
■冷凍桜の花びら 1 kg　P1
■冷凍冬筍　S　P54

わ
■和牛と牛蒡のしぐれ煮　P67
■わさび昆布　P73
■わさび漬け 1kg 入　P73
■わさびとろろ　P73
■わさび松前 1kg 入 (イカ入)　P73
■わらび餅きなこ 1 kg　P76
■わらび餅黒糖 1 kg　P76
■わらび餅抹茶きなこ 1 kg　P76