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。

KS2309

冬

四季の味



調理場で作られた手作り感（十二～二月）

商品案内

お節・お正月おすすめ食材

● 明治ごぼう真丈鋳込み 冷凍-18℃以下

＊受注製造品

10本入×14p/c



明治ごぼうをボイルして一本ずつ
管ごぼうにして、真丈を鋳込み焼き上げました。

● 紅白しんじょう 冷凍-18℃以下

(約1500g)×8P/ケース



人気シリーズのしんじょうです。お節の色合いを
お手伝い出来るよう紅白に仕上げました。

● どんこ椎茸 冷凍-18℃以下

1kg入×14P/ケース
P/70個前後入



程よい濃度に仕上げた上品などんこ椎茸です。
お好みでカットしてご使用いただけます。

● ベビー椎茸山椒煮 冷凍-18℃以下

1kg×14P/ケース
1個約5~9g



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。

● 蛸やわらか煮 冷凍-18℃以下

1尾入×10P/ケース



たこ1尾を丸ごと柔らかく炊き上げました。
お好みの大きさにカットしてご使用頂けます。

● 蛸小倉煮 冷凍-18℃以下

1kg(約60個入)×14P/ケース



一口サイズにカットした蛸と小豆を合わせ炊き上げた
小倉煮です。調理の手間なくご使用いただけます。

あわび旨煮 冷凍-18℃以下

(9個入り) ×9p/ケース



調理場で焼くようなクオリティーを実現
致しました是非お試しくださいませ。

蒸し殻付あわび 冷凍-18℃以下

中国産材料使用

(L)1kg(15~20個入)×10P
(M)1kg(31~35個入)×10P



餌は100%真昆布を使用し安心安全を提供します。
ボイル済のため、表面を温める程度に火を入れるだけで
柔らかくお召し上がりいただけます。

さごし南蛮漬け 冷凍-18℃以下

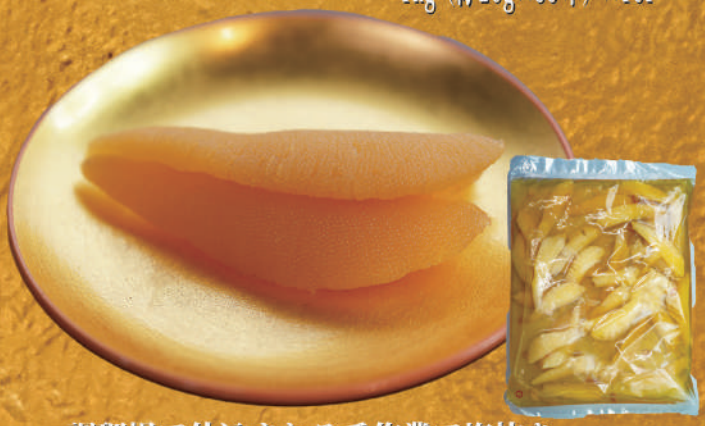
約1730g×8P / ケース



冷凍を感じさせない一品です。お節はもちろん
八寸酢のものなど幅広くご使用頂けます。

漬け数の子 冷凍-18℃以下

1kg (約20g×35本) ×10P



調理場で仕込まれる手作業で塩抜き、
仮漬け、本漬けを繰り返し仕込んだ
数の子になります。

叩きごぼう 冷凍-18℃以下

冷凍 1kg×14P / ケース



牛蒡の食感を残し酢漬けにした叩き牛蒡です。
胡麻和えの素で和えると、胡麻酢和えになります。

キッチンヘルプの煮穴子 (中) 冷凍-18℃以下

国産穴子使用

1p (4尾入り) ×10p×3合/ケース



国産真穴子を自社で炊き上げました。
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。

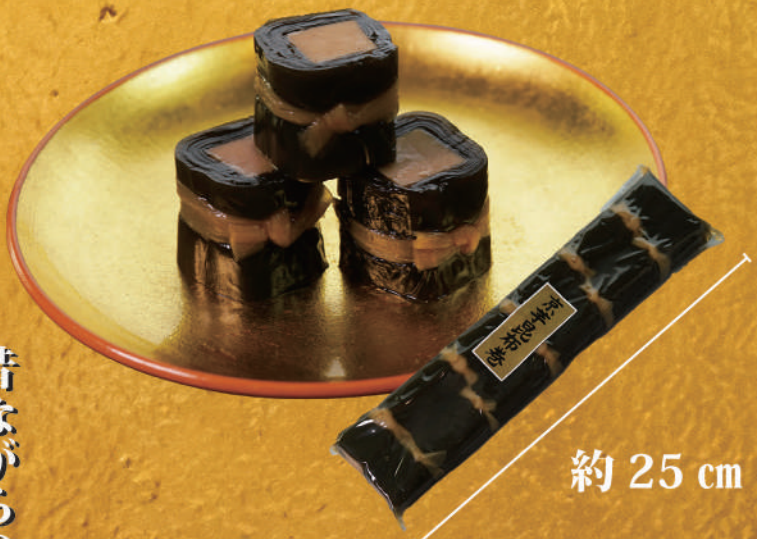
煉炭を使用してじっくり煮込んだ手作りの昆布巻きです。

2本入×20P　常温　賞味期限90日　そのままカットしてご使用ください。

牛肉昆布巻



京芋昆布巻



約25cm

昔ながらの製法で丁寧に煮込み
昆布の存在感も残った仕上がりです。

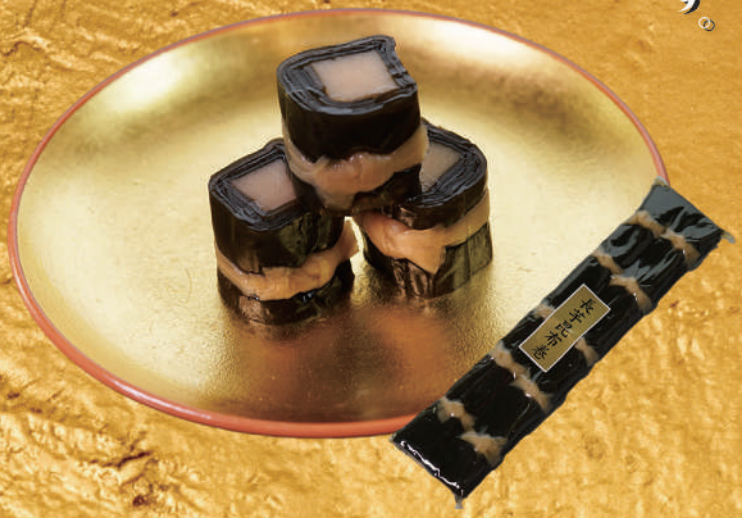
鮭昆布巻



穴子昆布巻



長芋昆布巻



鰊昆布巻



煮方のさんま山椒煮 冷凍-18℃以下

6本入×12P/ケース
48切（6尾入8カット）



調理場で手間隙かけて炊き上げたような仕上がりです。
カット済なので盛り付けるだけで八寸や焼き合わせなどに
是非ご使用下さいませ。

煮方のさんま紅梅煮 冷凍-18℃以下

6本入×12P/ケース
48切（6尾入8カット）



梅干しの効果もプラスして骨まで柔らかく、じっくりと炊き
上げました。1本を8カットに落とした使い勝手の良い商品です。

鰊甘露煮（一枚約70g） 要冷蔵

5本入×20P



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。

子持ち鮎甘露煮 要冷蔵

5尾入×20P



調理場で炊き上げたクオリティを
実現しました。御節や正月の八寸に最適です。

合鴨まろやか蒸し 冷凍-18℃以下

中国産材料使用

5P×10袋



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。

合鴨まろやかスモークスライス 冷凍-18℃以下

中国産材料使用　横切り

1kg(200g×5P)×6P



リン酸塩を使用しておらず体に優しい
鴨肉製品です。1枚1枚スライスしておりますので
解凍後そのまま美味しくお召し上げっていただけます。

牛肉鋳込み八幡蒟蒻煮 要冷蔵

50個×20袋



華やかなものを好んでいた織田信長が赤く染めさせたなどの諸説がある赤蒟蒻に手作業でつめ込んで炊き上げた肉詰めです。

牛肉射込み蒟蒻 要冷蔵

50個×20袋



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。

和牛と牛蒡のしぐれ煮 冷凍-18℃以下

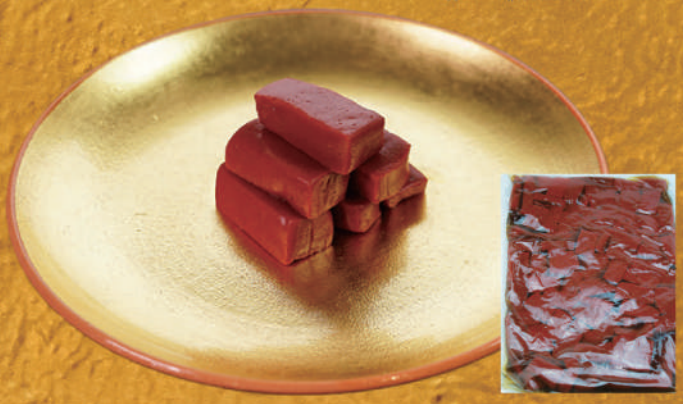
1kg×10P / ケース



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。牛蒡を糸こんにゃくと一緒に煮込みました。

赤蒟蒻旨煮 500g 要冷蔵

約100個入×20P



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。

小袖南瓜伊達巻 冷凍-18℃以下

2本×20P



かぼちゃの甘味を生かした、香り豊かな伊達巻です。細くて盛り付けやすく見栄えも良い商品です。

手焼風本玉 380g 要冷蔵 賞味期限8日

380g×20P



厚焼玉子の層間に焼目を入れています。
まろやかな甘さで焼津産のかつをだしを使用したダシ風味のある玉子焼。

ひらめりゅうひ巻 冷凍 -18℃以下

11月中旬までの予約商品になります。

1本×10P

＊受注製造品



天然ひらめを使用し幅広の
上質なりゅうひ昆布（道南産）で巻き上げました。

マツカサイカ 冷凍 -18℃以下

11月中旬までの予約商品になります。

1kg×10袋

＊受注製造品



漂白剤等は使用しておりません。
自然な色味と美味しさです。

小倉蓮根 要冷蔵

中国産材料使用

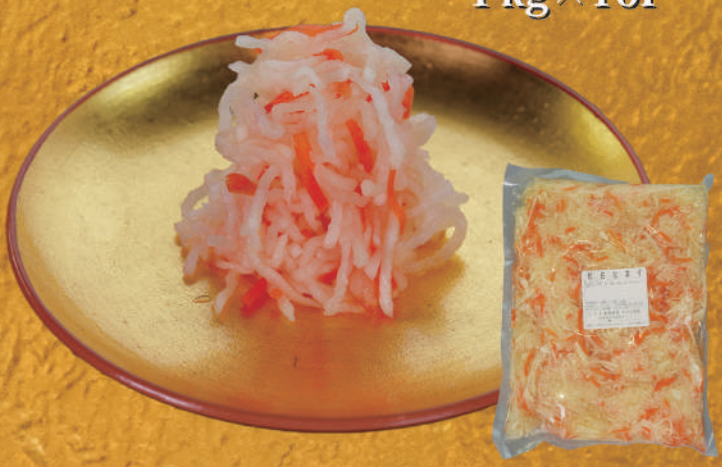
1本×30P/ケース



伝統料理の一つである小倉蓮根ですが、
手間がかかる事から敬遠されがちでした。
今回、調理場で作られる様なクオリティー
を完成させました。

紅白なます1kg（金時人参使用） 要冷蔵

1kg×10P



お節料理には欠かせない金時人参を使用した紅白なますです。

棒だら煮 常温 1kg×15P/ケース

11月中旬までの予約商品になります。

＊受注製造品



北海の厳冬期に獲れた大きな真鱈を
独自製法で味付けしました。

からすみ（オーストラリア産） 要冷蔵

ロットはなく、ご希望のグラム数に合わせて発送可能です。



原料のボラ卵は、世界最高級のオーストラリア産を
厳選して使用しております。長崎市内で熟練した
職人が製造しております。

鰻八幡巻（素焼き） 冷凍-18℃以下

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。

穴子八幡巻（素焼き） 冷凍-18℃以下

5本入×20P/ケース



＊受注製造品
（リードタイム1週間）

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。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。

笹麩茶巾（つぶあん入） 冷凍-18℃以下

賞味期限:540日　50個×20P



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

賞味期限:540日　50個×20P



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。

紅はるか甘納豆 常温

1kg×8P



国産、鹿児島産の紅はるかさつまいもを食べやすい角切りにして糖蜜に漬け込み、程よく乾燥させたうす甘納豆タイプのグラッセです。

丹波大黒豆納豆（豆菓子） 常温

1kg×8P



大粒の丹波黒豆を独自の製法にて乾燥し、程よい甘さに仕上げました。乾燥甘納豆タイプのお菓子です。程よい甘さで仕上げることで黒大豆の風味を損なわないように味付けしました。

～お値段以上 焼魚シリーズ～

冷凍 -18℃以下

解凍後加熱　賞味期限 180 日



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。

銀鮭西京漬　30g カット（お値段以上）

25 切 ×8PC

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。
色合いも御節料理に最適です。
是非お試しください。





サワラ西京漬　30g カット（お値段以上）

25 切 ×8PC

おせち料理で重宝される
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。





赤魚西京漬　30g カット（お値段以上）

25 切 ×８PC

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。





＊サイズオーダー可能です、お問い合わせください。

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

2kg/約23個入

中国産材料使用

地上に頭を出す前の土中から
採取する為、苦味が少ない。





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！







調理場で湯がいたような味わいです。

百合根バラ（特）

調理方法	加熱してあります	冷凍 -18℃以下
規格：入数	1kg× 10P/ ケース	賞味期限 1年半

冬には欠かせない国産の百合根です。
掃除の手間が省けた
最高の逸品です！





海老



早朝水揚げした車海老の一級品を当日に生き〆プロトン冷凍後、
真空パック。流水解凍後、生食でもお召し上がり頂けます。



＊解凍方法：必ず流水で解凍してください！

プロトン冷凍車海老　国産 18g

調理方法	開封して取り出し流水解凍してご使用ください。	
規格：入数	12尾×40P/ケース	冷凍-20℃以下 賞味期限1年

プロトン冷凍車海老　国産 20g

調理方法	開封して取り出し流水解凍してご使用ください。	
規格：入数	10尾×40P/ケース	冷凍-20℃以下 賞味期限1年



UK産トリスタンロブスター

生冷　天然イセエビ（ミナミイセエビ）

＊在庫限り予約必要

規格：入数	10kg/ケース 冷凍-20℃以下
	150/200（52尾/箱） 200/250（48尾/箱）

＊国産と比べ遜色ない美しい姿と色

＊大自然の環境をそのまま保った極めて
清純な寒冷海水で漁獲される天然ミナミイセエビ

＊丁寧な餌抜き処理済みで綺麗な身肉
腸管処理や臭いの問題を大きく軽減

＊殻割れ、脚、角などの破損を出来るだけ避ける
丁寧なパッキングを実施

～年末年始練り物シリーズ～

リテナ蒲鉾　赤

４００g×５０p

賞味期限：２週間（開封後５日）

独特のしっかりした
食感が高級感を演出
します。おせち料理
に大変人気です。



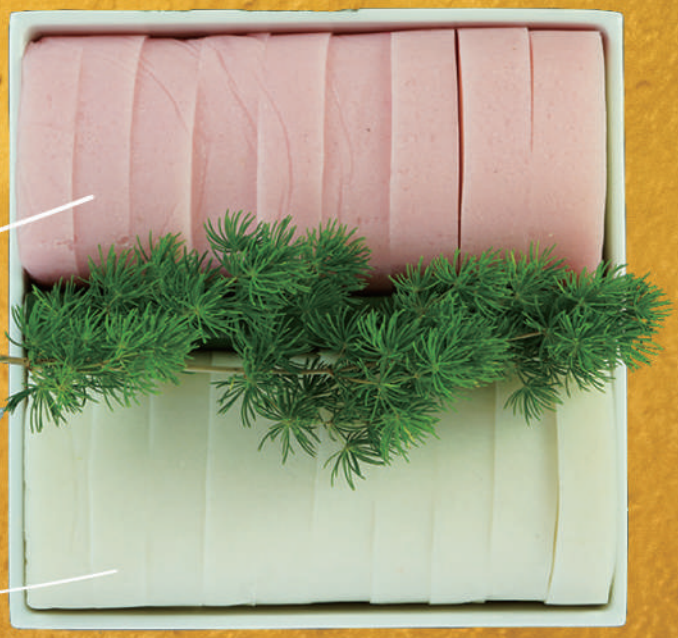
リテナ蒲鉾　白

４００g×５０p

賞味期限：２週間（開封後５日）

独特のしっかりした
食感が高級感を演出
します。おせち料理
に大変人気です。





小袖蒲鉾　紅

冷凍-18/以下

３００g×５０p　賞味期限：540日（開封後５日）

小袖タイプの赤かまぼこです。
小さめなのでちょっとした
盛り付けにどうぞ。
切ってご使用ください。

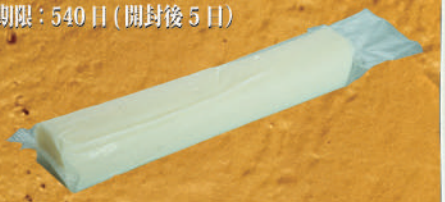


小袖蒲鉾　白

冷凍-18/以下

３００g×５０p　賞味期限：540日（開封後５日）

小袖タイプの白かまぼこです。
小さめなのでちょっとした
盛り付けにどうぞ。
切ってご使用ください。





柿天

冷凍-18/以下

１５個入×１０p

賞味期限：540日（開封後５日）

柿に見立てた天ぷらです。
詰め合わせにどうぞ。



伊達皮

冷凍-18/以下

５枚入×１０p

賞味期限：540日（開封後５日）

卵とすり身を混ぜ合
わせた昔ながらの
伊達皮です。
御節やお寿司など
にもお試しください。



＊受注製造品　＊ロット割れ不可
（リードタイム1週間）



深浦産わかめちらし

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

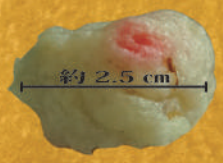
青森県深浦産のわかめを使用致しました。
ちらし天は立体的な分、味わいが深くなって
オススメです。是非お試しください。



いかしょうがちらし（小）

調理方法	解凍後そのまま	冷凍-18℃以下
規格：入数	1Kg（75個前後×14P）	賞味期限3ヶ月

相性の良い、烏賊と紅生姜を組み合わせた
練り物です。是非お試し下さい。



牛蒡ちらし

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

新鮮なすり身に牛蒡を加えた天ぷらです。
一口サイズでブッフェなどに最適です。

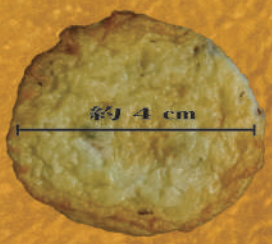




いか天（小）

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

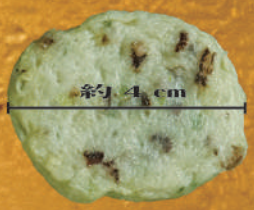
新鮮なすり身にイカを加えた天ぷらです。
そのままでも蒸したり、焼いたり、炊いたり
するとより美味しいです。



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

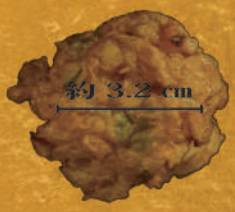
新鮮なすり身にタコとネギを加えた天ぷらです。
蒸しても、焼いても炊いても美味しく頂けます。



野菜ボール（小）

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

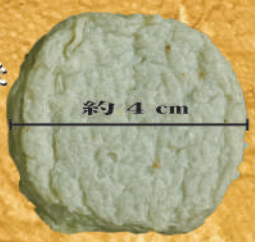
新鮮なすり身にキャベツ、玉ねぎ、人参を加え天ぷらに
しました。シャキシャキ感があり人気の商品です。



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

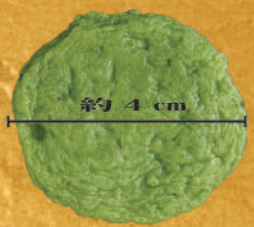
別名、ガス天と呼ばれる
瀬戸内の小魚が骨ごと入った
カルシウムたっぷりの
天ぷらです。



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

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。



平ちくわ

調理方法	解凍後そのまま	冷凍-18℃以下
規格：入数	45枚前後×14P	賞味期限3ヶ月

上級品のすり身を使い
竹串にさして一枚一枚
丹念に焼き上げた一口
サイズの高級ちくわ
です。



冬のおすすめ野菜豆腐

● 野菜豆腐 “梅” トレイ

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

梅香る豆腐です。程よい酸味が絶妙です。
是非お試しくださいませ。茶巾タイプ
も御座いますのでお問い合わせ下さい。



● 野菜豆腐 “カニ味噌” トレイ



コクのあるカニ味噌を程よい
風味を感じる位に調整して仕上げ
ました。卸し生姜などが相性
抜群です。



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 “法蓮草” トレイ

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



旬の法蓮草をすり潰し豆腐に
仕上げました。色合いもよく
コクもある仕上がりです。
是非お試し下さい。



● 野菜豆腐 “かぶら” トレイ

栄養豊富な赤土で育てた明治かぶらを使用して
豆腐に仕上げました。先付けや前菜に
是非お試しください。

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



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。



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	

● 白胡麻豆腐トレイ

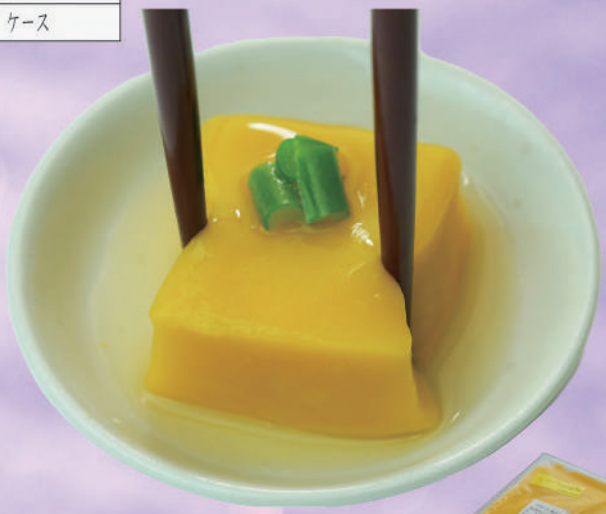
胡麻を弱火でじっくり白く炒り上げ
色白に仕上げた胡麻豆腐です。



● 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てシャキ
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	



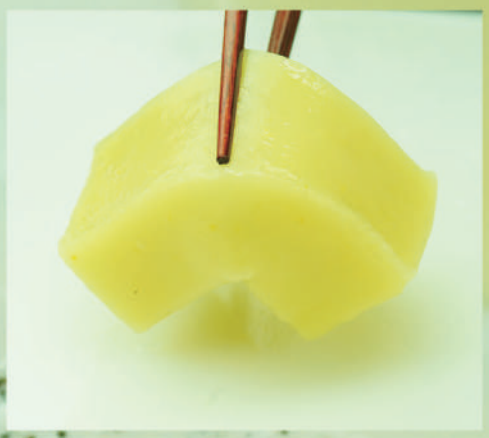
おやっさんの柚子豆腐

液体急速凍結
-18℃以下で保存して下さい

冷凍を感じさせない！

～流水解凍後そのままご使用いただけます～

料理長が調理場で作るような本格的な
柚子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
規格：入数	540g×24P / ケース	賞味期限 1年

＊ロット割れ不可　又は、ロット割れの場合別途ドライアイス代

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がっております。

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

解凍だけでこの味！この食感！

流水解凍、又は水に漬けて解凍しそのままご使用下さい。



＊ロット割れ不可　又は、ロット割れの場合別途ドライアイス代

おやっさんの白胡麻豆腐		
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



540g

おやっさんの 胡麻豆腐

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。

冷凍を感じさせない！

流水解凍、又は水に漬けて解凍しそのままご使用下さい。



おやっさんの胡麻豆腐		
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



フリーカット“焼野菜豆腐”

新商品

焼白胡麻豆腐（800gカット無し）

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

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で新発売致しました。





焼胡麻豆腐（800gカット無し）

ご要望が多く、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（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。

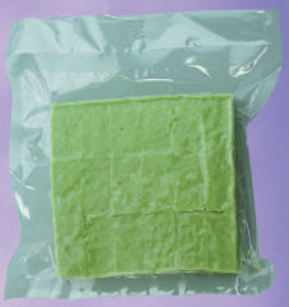




冬のおすすめ焼野菜豆腐

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





● 焼法蓮草豆腐

法蓮草をふんだんに使用して焼けるタイプの豆腐に仕上げました。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。



● 焼かぶら豆腐

温かい状態でご使用頂ける焼き豆腐シリーズを明治かぶらで仕上げました。ウニなどとも相性抜群です。

通年おすすめ焼野菜豆腐

● 焼胡麻豆腐



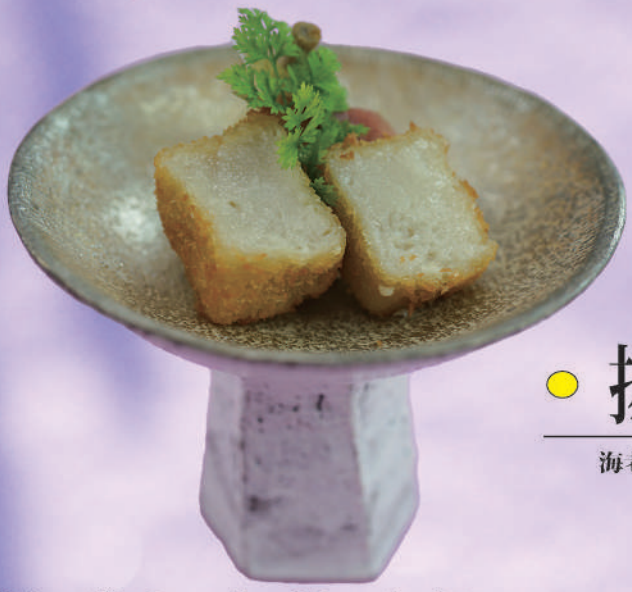
”焼ける胡麻豆腐”です。鉄板テフロン加工のフライパン、焼き台やコンベクション、などで焼いて頂きますと、椀種や焼き物などに広くご利用頂くことができます。

● 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。

冬のおすすめ揚げ野菜豆腐



調理方法	冷凍のまま揚げる	冷凍 -18℃以下
規格：入数	(35個入) × 12P / ケース	賞味期限 2年

中国産材料使用



● 揚げ野菜豆腐 “海老芋”

海老芋を練り込み仕上げた揚げ野菜豆腐、海老芋です。

● 揚げ白味噌豆腐



白味噌風味の
揚げ野菜豆腐です。

● 揚げ野菜豆腐 “柚子”





ゆずの香り豊かな
揚げ野菜豆腐です。

通年おすすめ揚げ野菜豆腐

● 揚げ胡麻豆腐



パン粉を付けた胡麻豆腐です。
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。

冬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

“梅”

＊受注製造





梅香る豆腐です。
程よい酸味が絶妙です。
是非お試しくださいませ。トレイタイプも御座いますのでお問い合わせ下さい。

“カニ味噌”





コクのあるカニ味噌を程よい風味を感じる位に調整して仕上げました。卸し生姜などが相性抜群です。

“法蓮草”





旬の法蓮草をすり潰し豆腐に仕上げました。色合いもよくコクもある仕上がりです。
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 2年



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。

“金胡麻”



お祝いなどの席で是非御使用下さい
金胡麻を使用して色よく仕上げました。

“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”

紫蘇の香りを致した、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。



“わさび”



山葵は熱を加えると
辛味が飛んでしまい
ます。この豆腐は
山葵の香り豊かな
豆腐に仕上がってい
ます。

“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。

冬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 “梅”





梅の酸味が程よく香り柔らい
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 “慈姑”



揚げて椀種やあん掛けに
オススメです。慈姑の苦味が
油で調和され絶妙です。

● 野菜まんじゅう” 海老芋鶏そぼろ入”

中国産材料使用





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

年末年始の忙しいシーズンに、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。

冬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“梅”

梅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“海老芋”





海老芋のずっしりと
した存在が感じられる
一品です。
回りはサクサク
中はしっとりと
した食感です。

● おかき揚げ野菜まんじゅう“慈姑”

慈姑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。





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

冬おすすめ野菜しんじょう・すり流し

● 蟹しんじょう

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





冬の味覚、蟹を使用。お椀はもちろん、鍋や茶碗蒸し、おせちなど幅広く御使用下さいませ。

● 野菜すり流し“白菜”





寒さが深まれば深まるほど甘みを増す白菜を、すり流しに致しました。鍋をはじめ様々な場面で活躍致します。是非お試しくださいませ。

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

ポン酢との相性抜群です。

● 野菜すり流し“雪下人参”





雪の布団で越冬させ、甘み、まろやかさを最大限に引き出した人参をペーストにしてすり流しに致しました。
お椀はもちろん、葛を引いて、庵掛けにして頂いたりと献立に取り入れてみてくださいませ。

● 野菜すり流し“百合根”



日本料理の中で冬には欠かせない野菜である百合根をペーストにしすり流しに致しました。
庵掛けに最適です。

通年おすすめ野菜しんじょう・すり流し

●紅白しんじょう

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





人気シリーズの
しんじょうです。
お節の色合いをお手
伝い出来るよう
紅白に仕上げました
是非お試し下さい
ませ。

●野菜すり流し“牛蒡”

調理方法	温めてからご使用ください。	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。



冬のおすすめ 羹

● デザート　フランボワーズ羹



調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	(40g×12個入)×1CP/ケース	賞味期限 2年





● デザート　フランボワーズ羹　1kg



フランボワーズの
大人の酸味が生か
された一品です。
お祝いの席に最適
です。

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　白胡麻羹







調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	(40g×12個入)×1CP/ケース	賞味期限 2年

● 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。
是非お試しくださいませ。

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



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







●デザート　白胡麻わらび餅

流水解凍だけで
本格わらび餅シリーズ



調理方法	流水解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	540g×24P / ケース	賞味期限 2年

わらび餅に白胡麻を練りこんであります。
香ばしく調理場で作られたように
香り豊かに仕上がっております。
流水解凍後、包丁でカットしたり
スプーンでちぎってご使用くださいませ。



●デザート　赤ワインジュレ

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。

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





●デザート　白ワインジュレ

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



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



「瀬戸田れもんシリーズ」

●デザート　瀬戸田れもんわらび餅



調理方法	流水解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	540g×24P / ケース	賞味期限 2年



わらび餅にレモンの酸味を加えました。
香り豊かに仕上がっております。
流水解凍後、そのまま御使用いただけます。
包丁でカットしたりスプーンでちぎって
ご使用くださいませ。

流水解凍だけで
本格わらび餅シリーズ



●デザート　瀬戸田れもんジュレ

ゼリー状で絞って掛けて頂くだけで調理場での手作り感を演出出来ます。フルーツやデザートにかけて是非ご使用下さい。

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



●デザート　瀬戸田れもん羹

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



広島県レモンを使用した羹シリーズです。
是非お試しください。



●デザート　ジュレシャーベット　瀬戸田れもん





冷凍庫から出して
凍っていてもすぐ食べれる
柔らかい食感が抜群です。

アイスクリームは、ディッシャーでの
作業が困難な上に冷凍庫から出した時に
硬くて提供しにくいところから開発に至った
新感覚デザートです。凍ったままカットが可能な上提供も
楽々な一品です。

調理方法	開封後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	540g×24P / ケース	賞味期限 2年



● 胡麻クリーム







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。



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

●胡麻だれ

日本料理業界のマヨネーズ的な存在の胡麻だれです。本格的な味わいに仕上がっております。様々な場面で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	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





肉味噌

手間がかかる八寸材に最適です。様々な野菜に和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	冷凍 -18℃以下
規格：入数	750g×18P / ケース	賞味期限 2年

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控えて作っております。





調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	750g×18P / ケース	賞味期限 2年

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	開封後そのまま	常温
規格：入数	500g×12p×2合 / ケース	賞味期限 1年



（最後まで使いやすい）



山椒ソース

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。



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

柚子胡椒ソース

和の食材ではあまりない、ソースを柚子胡椒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。
玉ねぎ庵との相性が抜群です。



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

● 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



野菜寄せ“法蓮草”

新商品





旬の法蓮草を沢山使用し仕上げた。
野菜寄せです。解凍後そのまま使え
先付や八寸などに最適です。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	540g×24P / ケース	賞味期限 2年

赤土野菜“明治ごぼう”

明治地区の赤土は、手で握るとギュッと固まるくらい重粘な粘土質、いわゆる重い土で、
養分を蓄える力が高く、安定しているため、作物がじっくりと力強く育ちます。特に、ゴボウは
じっくり育つほど肉質のやわらかさ、香りの高さ、日持ちの良さが優れる作物です。
明治ごんぼうは、一般的なゴボウと比べて、収穫までの期間が２～３か月長く必要で、
じっくり育つという粘土質土壌の特性が十分に生かされた、高品質のゴボウです。ゴボウ本来の味が
楽しめると、ブランド化が進んでいます。なお、明治ごぼうは、11月から１月上旬に旬を迎えます。

＊収穫は10月下旬頃からです。







リードタイム約３～５日

規格：１箱　常温

4L（400～500g以上）×15本入
3L（300～400g以上）×20本入
2L（220～300g以上）×25本入

＊上の画像は3L

明治地区のやわらかい赤土（あかつち）
でのびのびと育ちます。



通常のごぼうサイズ

明治ごぼうサイズ

●明治ごぼうの管ごぼう

＊受注製造品
(リードタイム1週間)





冷凍　10本入×14p/c　賞味期限：365日

明治ごぼうをボイルして
一本ずつ管ごぼうに
致しました。焚いて煮物や
お節などにご利用下さい。





約10cm

＊味なし

●明治ごぼう真丈鋳込み

＊受注製造品
(リードタイム1週間)

＊温める場合は、袋のまま弱火で蒸し器でお願い致します。



明治ごぼうをボイルして一本ずつ
管ごぼうにして、真丈を鋳込み
焼き上げました。





冷凍　10本入×14p/c　賞味期限：365日





約10cm

＊味付

＊明治ごぼう　5~8月は収穫がありません。

冬の味覚“かぶら”シリーズ

井原市芳井町明治地区では、温和な気候の恩恵に加え、標高約400mの高原に広がる
粒子の細かい粘土質の赤土畑で、古くから野菜の栽培が盛んに行われています。
この恵まれた畑で育てた“明治かぶら”を使用して仕上げたシリーズです。

● 野菜豆腐“かぶら”トレイ・茶巾



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	



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合/ケース	



栄養豊富な赤土で育てた
明治かぶらを使用して
豆腐に仕上げました。
先付けや前菜に
是非お試し
ください。



● 焼かぶら豆腐

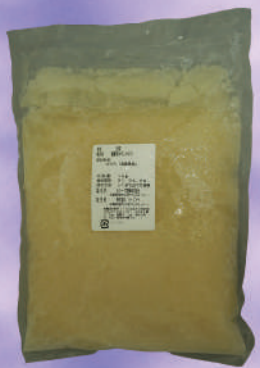


温かい状態でご使用頂ける
焼き豆腐シリーズを
明治かぶらで仕上げました。
ウニなどとも相性抜群です。



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

聖護院おろしかぶら



聖護院かぶらを摺り下ろしました。
皮をむき、卸金で下ろすのは手間が
掛かかるため中々無い商品です。
下ろし和えをはじめ、蕪蒸し、蕪あん
摺流しなど幅広くご使用頂けます。

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



●絞るだけで蕪蒸しの生地（明治）





絞るだけで本格的な蕪蒸しができます。

調理場で蕪の皮をむき、卸金でおろして絞り味付けをするのは中々手間のかかる仕事になります。
絞るだけで調理場で作った手作り感そのままに仕上がっております。
是非お試し下さい。



調理方法	解凍後加熱	冷凍 -18/以下
規格：入数	500g× 24P/ ケース	賞味期限 1年



●野菜すり流し“かぶら”

冬の野菜といえば“かぶら”。
寒さで甘みを増した蕪を摩り下ろしてすり流しにいたしました。
そのまま、お椀やスープにしてご使用頂いたり調理場で庵にして頂き様々な場面でご使用くださいませ。



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



冬の味覚“慈姑”シリーズ

「芽が出る」縁起物として有名なくわいシリーズです。
広島県福山市は日本一の生産量を誇っています。
芽が、すっと伸び、鮮やかな青藍色の一級品です。料理法としては、おせち料理を彩る甘煮が一般的ですが、小ぶりのものを素揚げした空揚げがおつまみなどに最適です。

● 野菜豆腐“慈姑”トレイ・茶巾

くわいの苦味を程よく感じる豆腐に仕上がっておりますくわい煎餅などを天盛りにして是非お試しください。

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合/ケース	







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	



● 焼慈姑豆腐

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





これからの寒い季節に先付けや箸休めとして温かい豆腐は最適です。
是非お好みの天盛りをしてお試しください。

● 野菜まんじゅう“慈姑”

調理方法	冷凍のまま揚げる、焼く	冷凍 -18℃以下
規格：入数	(約30g×20個入)×16P/ケース	賞味期限 2年

揚げて椀種やあん掛けにオススメです。慈姑の苦味が油で調和され絶妙です。





●おかき揚げ野菜まんじゅう“慈姑”

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



中はもちもち、
外はサクサクに仕上げ
ました。くわいの苦味が
揚げることにより旨味が
増して美味しく仕上がっ
ております。
是非ご使用くださいませ。



●野菜しんじょう“慈姑”

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





くわいの粒々を混ぜ込んだ真丈です。
お碗の椀種はもちろん焼いて八寸や
焼き物のあしらいにも最適です。

●慈姑カルカン焼

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18/以下
規格：入数	約400g×2P/ケース	賞味期限 2年







くわいのペーストを使用してかるかん焼きにした新商品です。
程よい甘味のある仕上がりです。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。

前菜や八寸にも最適です！

冬の味覚“海老芋”シリーズ

中国産材料使用

●野菜豆腐“海老芋”トレイ・茶巾



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	



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	



芋の王様である海老芋を沢山使用して作成した冬のシーズンには欠かせない豆腐になります。

●焼海老芋豆腐



焼いたり、揚げたり蒸したりと様々な場面でご使用いただけるシリーズです。芋の王様、海老芋で作成いたしました。是非お試し下さいませ。





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

●揚げ野菜豆腐“海老芋”

調理方法	冷凍のまま揚げる	冷凍 -18/以下
規格：入数	(35個入) × 12P / ケース	賞味期限 2年



芋と味噌は出会い物です。八寸や揚げ物など幅広くご使用くださいませ。ポン酢もよく合います。お試しくださいませ。



●野菜まんじゅう“海老芋”

芋の王様と言われる海老芋を沢山使用して仕上げた野菜まんじゅうです。忙しい年末には便利な一品です。是非ご使用くださいませ。

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





●野菜まんじゅう”海老芋鶏そぼろ入”

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

年末年始の忙しいシーズンに、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。





● おかき揚げ野菜まんじゅう“海老芋”

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





海老芋のずっしりとした存在感が感じられる一品です。回りはサクサク中はしっとりとした食感です。

冬の味覚“柚子”シリーズ

・柚子胡椒ソース





和の食材ではあまりない、ソースを柚子胡椒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。玉ねぎ庵との相性が抜群です。

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

・野菜しんじょう“柚子”

調理方法	解凍後そのまま、又は蒸す	冷凍 -18℃以下
規格：入数	約1,500g×8P / ケース	賞味期限 1年





日本料理ならでは、柚子の食材を摩り下ろし香り付けした真丈です。お椀や鍋などに香りのアクセントに最適です。

●野菜豆腐“柚子”トレイ・茶巾



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	



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	



柚子は、日本の食材ではトップクラスの香りです。香り豊かな豆腐に仕上がっております。

●焼柚子豆腐

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



柚子の香りを生かした豆腐です。柚子釜などの料理に最適です。茶碗蒸しの中に入れると柚子の香りとトロトロの食感が楽しめます。



●揚げ野菜豆腐“柚子”

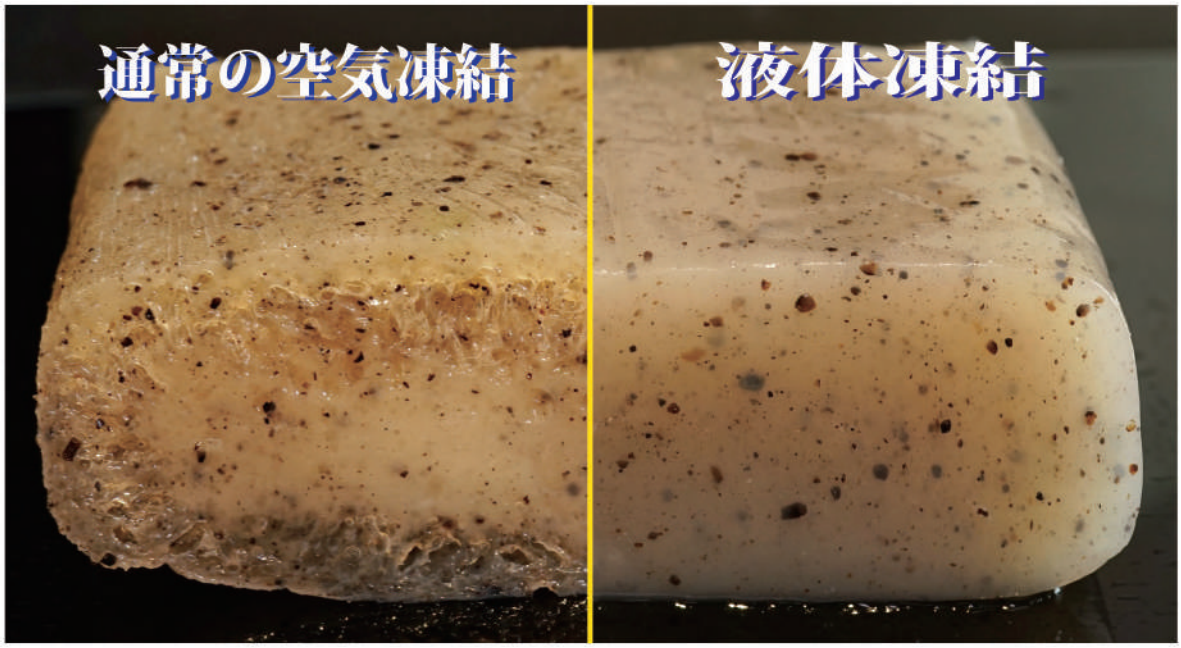


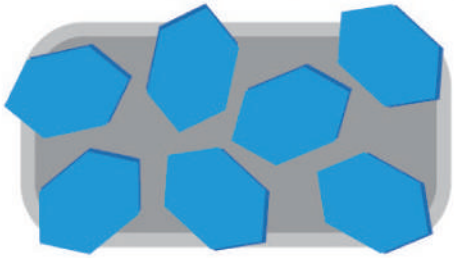
調理方法	冷凍のまま揚げる	冷凍 -18/以下
規格：入数	(35個入) × 12P / ケース	賞味期限 2年

揚げ物や蓋物などの材料として最適です。食感的にも香り的にもアクセントになり料理を引き立てます。

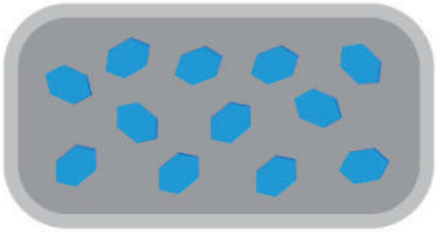


液体凍結機導入いたしました





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！

気体＞液体

90度のサウナでは火傷はしないが、

90度の熱湯では火傷をしてしまう。



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！

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

板前“鶏つみれと白菜の煮物”

新商品

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







板前“鶏つみれしめじと大根の煮物”

新商品

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



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。



板前“豚バラ大根の煮物”

新商品

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。
朝食のブッフェに最適です。

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





板前　“千六本野菜と豚の煮物”

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

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“茄子田舎煮（カット）”

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

新商品

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。





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。

茄子田舎煮

調理方法	前日解凍後そのまま	冷凍-18℃以下
規格：入数	(5本入) ×14P / ケース	賞味期限 1年



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。





＊カットしてません。

＊解凍後少し置くと味がのってきます。

ベビー椎茸山椒煮　約5~9g/個

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



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

蓮根と牛蒡のきんぴら

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



冷凍を感じさせない、きんぴらに仕上がっております。是非、朝食やお弁当などにお試し下さい。



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。
レトルトでは出せない手作り感を冷凍で開発いたしました。



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。



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

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。



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

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。



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

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。



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

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

ぬた和えのネギ（国産）

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。







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

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。









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

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。







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。

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

鰤師

脂ののりも最高です。

活魚から1尾ずつ血合い部分の変色を抑える為くん液還流処理を行うことで長時間変化なく維持することが出来た完全生食用仕様の「スキンレスロイン」になります。



養殖魚　くん液還流製法

生食用　ブリスキンレスロイン		
調理方法	氷水に漬けて解凍	超冷凍-45℃以下 賞味期限 2年
規格：入数	箱5kg(背側約800g　腹側約700g)×2合	

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

サーモン

1尾約5キロ平均のチリ産
アトランテックサーモンを使用し
血合除去、背、腹ハーフカットされた
完全生食仕様の商品です。



生色用　アトランックサーモン
スキンレス（チリ産）

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　アトランティクサーモンスキンレスロイン		
調理方法	氷水に漬けて解凍	超冷凍 -45℃以下 賞味期限 2年
規格：入数	箱6kg×2合（背側：約420g 腹側：約420g）	

鯛

スキンレス



〝ブライン凍結〟
＆
〝くん液還流製法〟

二つの最新技術で
可能になった
冷凍お造り

（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。

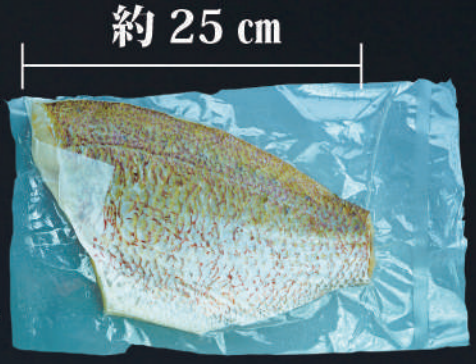
超冷凍保管（－45℃以下）場合…賞味期限730日
業務用冷凍保管（－18℃以下）場合…賞味期限60日

＊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。

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350/450g)×2合	

鯛

＊真空パックのまま氷水に漬けてゆるやかに解凍してください。



（カマ無・ウロコ取）



活魚から一尾ずつ（活〆）（神経抜）（血抜き）作業を行い食塩のみ使用した『独自処理』によって製造致しました。
真鯛本来の体表色と、お刺身切り身の透明感が維持されています

高知県産

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　真鯛　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 6kg(フィーレ1枚350/450g)×2 合		

＊この商品は受注製造になります。

高知県産（養殖）



活〆真鯛スライス 10g		賞味期限
調理方法	氷水に漬けて解凍	−45℃ 以下（750日）
規格：入数	(10g×20枚)×20p/c	−18℃ 以下（60日）

高知・愛媛県産（養殖）



活〆カンパチスライス 10g		賞味期限
調理方法	氷水に漬けて解凍	−45℃ 以下（750日）
規格：入数	(10g×20枚)×20p/c	−18℃ 以下（60日）

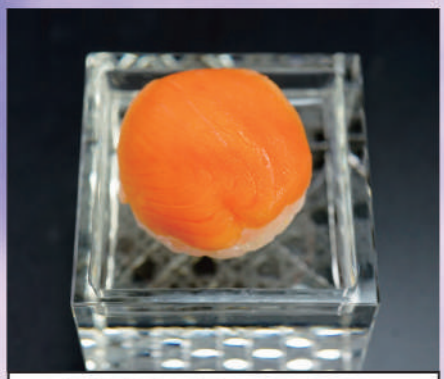
冷凍寿しシリーズ

手まり寿し（おどろきのクオリティー、解凍するだけ）

冷凍：−18℃ 以下　賞味：3ヶ月　1個約20g ＊全て 冷凍 商品

流水解凍　袋を開けずに20度程度の水で40~50分浸して下さい。
※水温によって解凍時間は変動
自然解凍　20度以上の常温で袋を開けずに3~4時間おいて下さい。
※季節・室温によって変化します

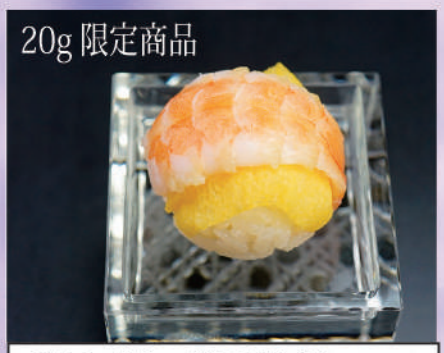
解凍方法にご注意して使用下さい。



手まり寿し（サーモン）16個入り	
調理方法	解凍方法、上記記載
規格：入数	(16個入)×16p/ケース



手まり寿し（ベニズワイ）16個入り	
調理方法	解凍方法、上記記載
規格：入数	(16個入)×16p/ケース



手まり寿し（海老錦糸）16個入り	
調理方法	解凍方法、上記記載
規格：入数	(16個入)×16p/ケース



手まり寿し（あなご）16個入り	
調理方法	解凍方法、上記記載
規格：入数	(16個入)×16p/ケース



手まり寿し（サヨリ）16個入り	
調理方法	解凍方法、上記記載
規格：入数	(16個入)×16p/ケース

棒寿し　（おどろきのクオリティー、解凍するだけ）



穴子小袖棒寿し（カット無）	
調理方法	解凍後そのまま
規格：入数	50本/ケース



甘エビ小袖棒寿し（カット無）	
調理方法	解凍後そのまま
規格：入数	50本/ケース

リードタイム　5日

～自社製造した新商品です。～

● 煮方のさんま山椒煮



調理場で手間隙かけて炊き上げたような
仕上がりです。カット済なので盛り
付けるだけで八寸や焚き合わせなどに
是非ご使用下さいませ。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	6本入×12P/ケース	賞味期限1年



48切（6尾入8カット）

冷凍なのに臭みもなく
クオリティーの高い商品に
仕上がっております。

● 煮方のさんま紅梅煮

調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	6本入×12P/ケース	賞味期限1年



梅干しの効果もプラスして骨まで柔らかく、
じっくりと炊き上げました。
1本を8カットに落とした使い勝手の良い
商品です。



48切（6尾入8カット）

～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







プチプチとした食感が美味しい
外子。濃厚な旨味の内子と蟹味噌、
蟹の旨味が凝縮された商品です。
是非、ご賞味ください。



漁解禁期間 11月7日～12月25日
（＊目安ですが3月いっぱいまで在庫があります。）

香箱身出（小）		
調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	約7㎝×160個/ケース	賞味期限 15年

香箱身出（大）		
調理方法	解凍後そのまま	冷凍 -18℃以下
規格：入数	約8㎝×80個/ケース	賞味期限 15年

生ずわいがに脚ばっかり

1kg　約30本入り

（アメリカ・カナダ・ロシア産）

1kg×6P/ケース

冷凍-18/以下　賞味期限：3年

名前の通り、足だけの商品になります。
宴会などに最適です。腹や爪との盛り合わせをしないで盛り付けられる便利さです。





本ズワイ棒肉

20本入り

300g×20P/ケース

冷凍-18/以下

カニの原料は製品になるまで可能な限り解凍させることなく処理されておりますので風味肉質を損なうことなく存分にズワイガニの醍醐味を満喫して頂けます。



本ズワイ爪下肉

1kg×10P/ケース

冷凍-18/以下

1パック、約150本前後入りです。
＊産地により多少前後する事があります。



本ズワイ蟹ほぐし身

500g×12P/ケース

冷凍-18/以下

解凍後、グレーズによる水っぽさを解消するため、最低限のグレーズ率にしております。



～国産小ふぐシリーズ～

朝食の焼き魚は難しさが有ります。やはり干物などの一尾物が好まれるのですが
どうしても骨が多く食べづらい。そこで弊社が開発した食べ易い小ふぐシリーズです。

小ふぐ味噌柚庵漬け（国産）

冷凍　賞味期限：４０日

１０尾入 ×１０p

＊受注製造

小ふぐには一番相性が良いと
される味噌風味の柚庵漬けです。





小ふぐ塩麹漬け（国産）

冷凍　賞味期限：４０日

１０尾入 ×１０p

麹は素材を柔らかく
してくれます。
コクのある仕上がりです。

＊受注製造





金目鯛干物

リードタイム 7日

焼くとウロコがサクサクになり美味しく
サイズ的にも朝食に最適です。



身は柔らかく旨味のある脂を
ご堪能ください。

約10枚×10~14p/c　　1枚80~100g

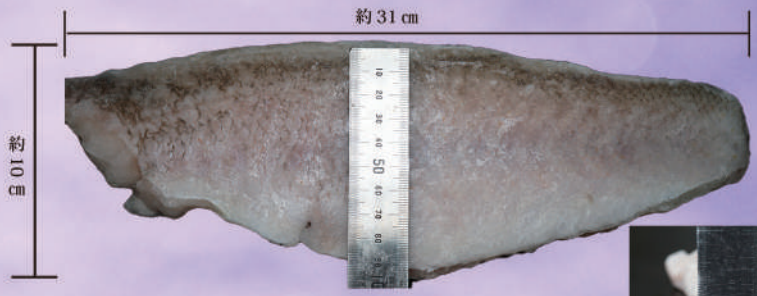


＊年に2回、秋と春に入札の為、ストックの必要な場合はお早めにお問合せください。

白あま鯛フィレ（骨抜き・鱗なし）300/400



要冷凍　IQF　2kg入×5P/ケース





クオリティーの高い冷凍フィーレです！



中国産材料使用

鱗付き甘鯛フィレ 150~250g

要冷凍　IQF　2kg入×6P/ケース







中国産材料使用

鱗付の甘鯛です。
様々な調理法で
ご使用頂けます。

しろ甘鯛西京漬

＊受注製造

甘酒を使用して
柔らかくつけ
込みました。



中国産材料使用

調理方法	焼く	冷凍 -18℃以下
規格：入数	(40g×10切) ×20P	賞味期限 90日

甘鯛（頭付きフィレ）

2尾入 ×10pc/ケース　（国産）

食べやすく、臭みもなく
クオリティーの高いシリーズです。

＊在庫無くなり次第終売。

要冷凍





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



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

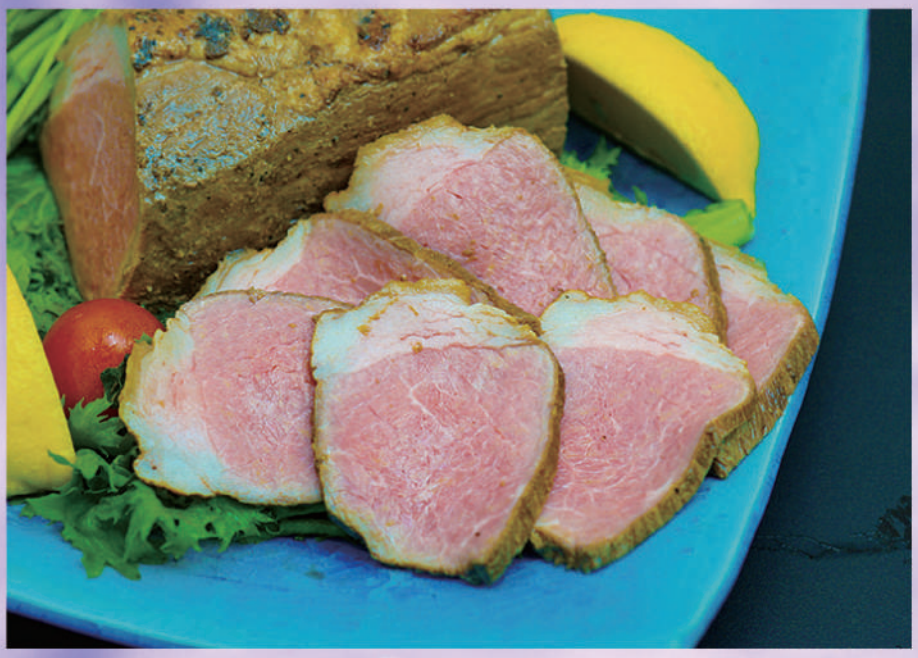
規格：5P×10p/ ケース



スタンダードローストビーフ 不定貫

50日間、超低温熟成させたラウンド肉（もも肉の一部）。
どこを切っても同じ盤面の大きさになるのも特徴です。

調理方法	解凍後そのまま	冷凍-18℃以下
規格：入数	約5Kg(約400~600g)/箱	賞味期限1年



※アメリカ産
カナダ産





豚角煮 冷凍-18℃以下 賞味期限1年

規格：1kg×10P / ケース

豚角煮（八角入り） 冷凍-18℃以下 賞味期限1年

規格：1kg×10P / ケース 約23~38g/個





おすすめ生麸

紅こうじ麸

入数：1本(約220g)×30本/ケース

冷凍-18/以下

紅麹を混ぜ込んだ生麸です。
紅麹特有のきれいなピンク色と
つぶつぶ食感をお楽しみください。



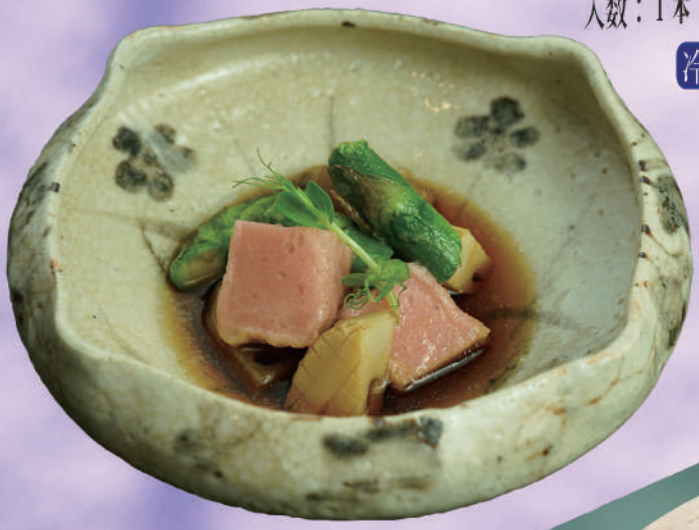




道明寺麸ピンク

入数：1本(約220g)

冷凍-18/以下



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





かぼちゃ麸

かぼちゃ麸

入数：1本(約220g)

冷凍-18/以下



かぼちゃを混ぜ込んでいます。鍋物や
お吸い物、八寸など田楽味噌を塗って焼いても
美味しくご使用頂けます。薄くスライスして
デザートにも最適です。



紫さつまいも麸

入数：1本（約220g）×30本/ケース

紫さつまいもを混ぜ込んでいます。鍋物やお吸い物、八寸など田楽味噌を塗って焼いても美味しくご使用頂けます。薄くスライスしてデザートにも最適です。





＊リードタイム中3営業日



粒玄米麸

入数：1本（約220g）

冷凍 -18/以下

煎った粒玄米を混ぜ混んでいます。香ばしい香りが口に広がります。煮物、鍋物、田楽はもちろん甘い小豆と合わせて生麸のデザートとしても美味しく頂けます。





七味麸 / 柚子入



入数：1本（約220g）

冷凍 -18/以下

ピリッとした七味の味と柚子の香りが絶妙です。

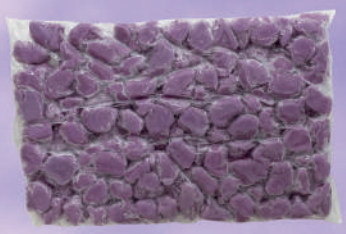


ちぎり麸（紫いも）入数：100粒×10P

冷凍 -18/以下
賞味期限 90日







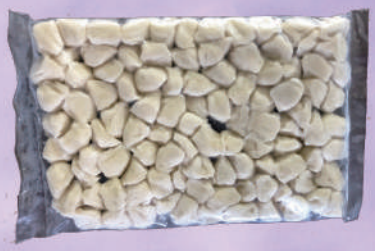
紫芋を練り込んだ、ちぎり麸です。鮮やかな色が特徴でアクセントにいかがでしょうか！椀種はもちろん和え物等にご使用下さい。

ちぎり麸（白）入数：100粒×10P

冷凍 -18/以下
賞味期限 90日







京都老舗生麸の〔もち麸〕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。

ちぎり麸（栗）入数：100粒×10P

冷凍 -18/以下
賞味期限 90日







京都老舗生麸の〔栗麸〕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最適です。

ハート麸

冷凍 -18/以下　賞味期限240日

入数：1本(約50g)×25本/ケース





かやく麸(粟)(蓬)(玄米)

10個入×10P　冷凍 -18/以下　賞味期限240日

粟や蓬、胡麻などの生麸に百合根、
椎茸、銀杏を包んだ京生麸です。
お椀やお鍋に最適です。















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！

冷凍おろし　生姜

＊ロット割れ不可。

(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

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



キラキラクラッシュノンスイート　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。

大人気！
キラキラクラッシュ
第二弾！







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。

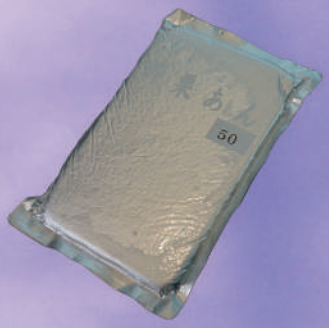
粋栗あん

冷凍 -18/以下　1kg×12pc/ ケース

鬼皮付の栗を蒸し、一つ一つ手作業で栗の実をかき出して作りました。
最大の特徴は「栗の味が濃い」につきます。栗の粒々食感もあり
和菓子職人の技術を注ぎこんだ商品です。







＊そのまま整形してご使用頂ける甘みのあるタイプです。

粋栗ペースト

冷凍 -18/以下　1kg×12pc/ ケース

粋栗あんの良さはそのままで、
粒をなくして滑らかな状態に仕上げました。







＊甘みが控えめです。クリームや原料として
使いやすいタイプです。

木頭柚子ジュレ　500g×20P







徳島県産「木頭柚子」を使用。鮮やかな色合いと
豊かな香りに優れています。ドリンクやデザートに
合わせてご使用ください。

おしるこ

冷凍 -18℃以下　500g×10P / ケース

北海道小豆を使用した甘さ控えめな
冷やししるこです。解凍後はあんこが
沈殿していますのでよく振って
ご使用ください。夏は冷やししるこ
として冬は温めてぜんざいで
お召上がり頂けます。





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。



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 2年

（塩気の効いた“あんこ”です。）

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。





＊おしるこやおはぎにぴったりです。

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	賞味期限 6ヶ月



干支上用饅頭　10 個入り

つくね芋の生地に小豆のこしあんで包み蒸し上げた上品な上用饅頭です。

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	賞味期限 6ヶ月





1個35g

ハート最中生地

約 600 枚入 / ケース

誕生などの記念日や、バレンタインなどに最適です。是非左のページ粒あんこを入れてご使用下さい。

＊ロット割れ不可







目次

冬

あ

アーモンド揚げ野菜まんじゅう“南瓜” P26
■合鴨まろやかスモークスライス P4
■合鴨まろやか蒸し P4・P69
■IQF凍結あなご3尾入・4尾入尾・5尾入 P62
■赤魚西京漬け30g（お値段以上） P8
■赤寄翁旨煮500g P5
揚げ胡麻豆腐/35個入 P20
揚げ白味噌豆腐/35個入 P20
揚げ野菜豆腐“海老芋”/35個入 P20・P43
揚げ野菜豆腐“柚子”/35個入 P20・P46
揚げ野菜豆腐“蓮根”/35個入 P20
■穴子小袖棒寿し(カット無) P60
■穴子昆布巻　2本入 P3
■穴子八幡巻（素焼き） P7
■甘鯛（頭付きフィレ） P68
■甘えび小袖棒寿し(カット無) P60
あわび旨煮 P2

い

■いかしょうがちらし(小) P12
■いか天(小) P12
■粋栗あん P78
■粋栗ペースト P78
■活〆カンパチスライス10g P59
■活〆真鯛スライス10g P59
板前“豚肉と白菜のゆず胡椒煮” P52
板前“山椒ナムル” P52
板前酢味噌 P36
板前“千六本野菜と豚の煮物” P50
板前玉味噌 P36
板前“鶏つみれしめじと大根の煮物” P49
板前“鶏つみれと白菜の煮物” P49
板前“茄子田舎煮（カット）” P50
板前“豚バラ大根の煮物” P50
板前“蓮根ひじき煮” P52
板前“蓮根と牛蒡のきんぴら” P51
板前“小松菜としめじのお浸し” P52

う

宇治抹茶粒あんこ P79
■鰻八幡巻（素焼き） P7
■鱗付き甘鯛フィレ150g～250g P67

え

■干支上用饅頭 P80

お

■合馬たけのこ　国産～3本・4～5本・6本 P48
おかき揚げ野菜まんじゅう“慈姑” P25・P42
おかき揚げ野菜まんじゅう“梅” P25
おかき揚げ野菜まんじゅう“海老芋” P25・P44
おかき揚げ野菜まんじゅう“牛蒡” P26
おかき揚げ野菜まんじゅう“蓮根” P26
■小倉蓮根 P6
■おしるこ P79
おやっさんの胡麻豆腐（非加熱） P17
おやっさんの白胡麻豆腐（非加熱） P16
おやっさんの柚子豆腐（非加熱） P15

か

■柿天 P11
蟹しんじょう P27
カニ味噌豆腐茶巾　18個/P P21
カニ味噌豆腐トレイ P13
■かぼちゃ麩 P71
■かやく麩（粟）・（玄米）・（蓬） P74
■からすみ　100g当たり P6

き

キッチンヘルプ のあたり胡麻（常温） P35
キッチンヘルプ のあんの粉(常温) P35
キッチンヘルプ の煮穴子（大）3尾入・（中）4尾入 P62
■木頭柚子ジュレ P78
■牛肉射込み蒟蒻 P5
■牛肉鋳込み八幡蒟蒻煮 P5
■牛肉昆布巻　2本入 P3
■京芋昆布巻　2本入 P3
■キラキラクラッシュ（常温） P77
■キラキラクラッシュノンスイート（常温） P77
金胡麻豆腐茶巾　18個/P P22
■銀鮭西京漬け30g（お値段以上） P8
■金目鯛干物 P66

く

慈姑カルカン焼 P44

こ

紅白しんじょう P1・P28
■紅白なます1kg P6
■香箱身出（小）・（大） P63
■国産大根おろし500g P76
■小魚天(小) P12
■小袖南京伊達巻 P5
■小ふぐ塩麹漬け・味噌柚庵漬け(国産) P65
■牛蒡ちらし P12
胡麻和えの素1kg P33
胡麻クリーム P33
胡麻だれ P33
胡麻豆腐茶巾　18個/P P22
胡麻豆腐トレイ P14
■子持ち鮎甘露煮 P4

さ

■鮭昆布巻　2本入 P3
さごし南蛮漬け P2
■笹麩茶巾（つぶあん入）・（柚子味噌あん入） P7
■サワラ西京漬け30g（お値段以上） P8
山椒ソース P35

し

■七味麩/柚子入 P72
絞るだけで蒸しの生地（明治） P40
じゃが庵 P34
■聖護院おろしかぶら P39
■精進ヒロウス P39
白和えクリーム P33
■しろ甘鯛西京漬 P68
■白あま鯛フィレ（骨抜き・鱗なし）300/400 P67
白胡麻豆腐茶巾　18個/P P22
白胡麻豆腐トレイ P14

す

■スタンダードローストビーフ(不定貫) P70

た

蛸小倉煮 P1
■たこ天(小) P12
蛸やわらか煮 P1
叩きごぼう P2
■伊達皮 P11
玉ねぎ庵 P34
■タレなし肉団子 P69
■丹波大黒豆甘納豆（常温） P7

ち

■ちぎり麩（粟）・（白）・（紫いも） P73

つ

漬け数の子 P2
粒あんこ P79
■粒玄米麩 P72

て

デザート　白胡麻羹1kg・40g P29
デザート“赤ワインジュレ” P31
デザート　宇治抹茶羹1kg・40g P30

目次

デザート　きなこ羹 1kg・40g　P30
デザートジュレシャーベット　瀬戸田れもん　P32
デザート　白胡麻わらび餅　P31
デザート"白ワインジュレ"　P31
デザート　瀬戸田れもん羹　40g×12入　P32
デザート　瀬戸田れもんジュレ　P32
デザート　瀬戸田れもんわらび餅　P32
デザート　フランボワーズ羹 1kg・40g　P29
デザート　ほうじ茶羹 1kg・40g　P30
■手まり寿し(あなご)20g/16個入　P60
■手まり寿し(海老錦糸)20g/16個入　P60
■手まり寿し(サーモン)20g/16個入　P60
■手まり寿し(サヨリ)20g/16個入　P60
■手まり寿し(ベニズワイ)20g/16個入　P60
■手焼風本玉(冷蔵)　P5

と

■道明寺麩(ピンク)　P71
どんこ椎茸　P1

な

■長芋昆布巻　2本入　P3
茄子田舎煮　P51
■生食用アトランティックサーモンスキンレスロイン(チリ産)　P56
■生食用真鯛スキンレスフィーレ　P57
■生食用ブリスキンレスロイン　P55
■生食用真鯛皮付フィーレ　P58
■生ずわいがに脚ばっかり　P64

に

煮方のさんま紅梅煮・山椒煮　P4・P61
肉味噌　P34
■鰊甘露煮　5本入（1枚約70g）　P4
■鰊昆布巻　2本入　P3

ぬ

ぬた和えのネギ(国産)　P53

は

■ハート麩　P74
■ハート最中生地（白）（ピンク）※ロット割れ不可　P80
■バジル大(小　)P12
万能お浸し"小松菜"国産　P53
万能お浸し"水菜"国産　P54
万能お浸し"千生菜"国産　P54

ひ

■平ちくわ　P12
■ひらめりゅうひ巻き　P6
■飛竜頭（十菜）　P75

ふ

■深浦産わかめちらし※ロット割れ不可　P12
■豚角煮・(八角入り)　P70
■プロトン冷凍　車海老（国産）18g・20g　P10

へ

■紅こうじ麩　P71
■紅はるか甘納豆（常温）　P7
ベビー椎茸山椒煮　P1・P51

ほ

■棒だら煮　P6
■本日鯛安10個入　P80
■本ズワイ蟹ほぐし身　P64
■本ズワイ爪下肉　P64
■本ズワイ棒肉20本　P64

ま

■マツカサイカ　P6

む

■蒸し殻付あわびM・L　P2
■紫さつまいも麩　P72

め

■明治ごぼう　2L・3L・4L　P37
明治ごぼうの管ごぼう　P38
明治ごぼう真丈鋳込み※受注製造　P1・P38

や

焼海老芋豆腐/約35g×18個入　P43
焼かぶら豆腐/約35g×18個入　P19
焼かぶら豆腐/約35g×18個入　P39
焼慈姑豆腐/約35g×18個入　P41
焼胡麻豆腐（800gカット無し）　P18
焼胡麻豆腐/約35g×18個入　P19
焼白胡麻豆腐（800gカット無し）　P18
焼法蓮草豆腐/約35g×18個入　P19
焼柚子豆腐/約35g×18個入　P46
焼蓮根豆腐/約35g×18個入　P19
焼蓮根豆腐（800gカット無し）　P18
野菜しんじょう"慈姑"　P43
野菜しんじょう"柚子"　P45
野菜すり流し"かぶら"　P40
野菜すり流し"牛蒡"　P28
野菜すり流し"白菜"　P27
野菜すり流し"雪下人参"　P27
野菜すり流し"百合根"　P27
野菜豆腐"梅"茶巾　18個/P　P21
野菜豆腐"梅"トレイ　P13
野菜豆腐"海老芋"茶巾　18個/P　P43
野菜豆腐"海老芋"トレイ　P43
野菜豆腐"大葉"茶巾　18個/P　P22
野菜豆腐"かぶら"茶巾　18個/P　P38
野菜豆腐"かぶら"トレイ　P13・P38
野菜豆腐"慈姑"茶巾　18個/P　P41
野菜豆腐"慈姑"トレイ　P41
野菜豆腐"南瓜"トレイ　P14
野菜豆腐"法蓮草"茶巾　18個/P　P21
野菜豆腐"法蓮草"トレイ　P13
野菜豆腐"柚子"茶巾)・トレイ　P46
野菜豆腐"蓮根"茶巾　18個/P　P22
野菜豆腐"蓮根"トレイ　P14
野菜豆腐"わさび"茶巾　18個/P　P22
■野菜ボール15g(小)　P12
野菜まんじゅう"梅"　P23
野菜まんじゅう"海老芋"　P44
野菜まんじゅう"海老芋鶏そぼろ入"　P23・P44
野菜まんじゅう"慈姑"　P23・P41
野菜まんじゅう"牛蒡"　P24
野菜まんじゅう"牛蒡鶏そぼろ入"　P24
野菜まんじゅう"じゃが芋"　P24
野菜まんじゅう"蓮根"　P24
野菜味噌"牛蒡"　P34
野菜寄せ"法蓮草"　P37

ゆ

■UK産トリスタンロブスター（150/200）　P10
■UK産トリスタンロブスター（200/250）　P10
柚子胡椒ソース　P35・P45
■百合根バラ（特）　P9

り

■リテナ蒲鉾・赤・白（冷蔵）　P11

れ

■冷凍おろし生姜100g×10袋入※ロット割れ不可　P76
■冷凍小袖蒲鉾・白・紅　P11
冷凍冬筍　S　P9

わ

■和牛と牛蒡のしぐれ煮　P5