

デザート・主菓子シリーズ 〔10〕

みねおか豆腐
シリーズ

羹
シリーズ

ジュレシャーベット
シリーズ

わらび餅
シリーズ

葛もち・その他
シリーズ



みねおか豆腐シリーズ

使用方法



流水解凍



加熱

【コンベクション】 スチーム15分



冷却

※ボイルや蒸し器でも可能。

蒸し戻して頂くだけで、もちっとした手作り感のある食感になります。
冷やしてクリームや蜜を掛けたり、デザート材料としても活用出来ます！是非御使用下さいませ。



デザート みねおか豆腐

調理方法 解凍後、蒸し器等で弱火で15分 **冷凍** ⁻¹⁸/_{MF} **賞味** 2年

規格：入数 540g×24P / ケース



牛乳を使用しもちっとした食感に、又上品な甘みを加えた一品です。醤油との相性もよく八寸材としてもご使用いただけます

通年



デザート あずきみねおか豆腐

調理方法 解凍後、蒸し器等で弱火で15分 **冷凍** ⁻¹⁸/_{MF} **賞味** 2年

規格：入数 540g×24P / ケース



自家製あんこを贅沢に使用し、練り上げたもちっと仕上げた和風デザートです。フルーツやクリームなどと組み合わせるなど御使用くださいませ。

春



デザート さくらみねおか豆腐

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



桜の葉を沢山使用した、香り豊かな春らしい商品です。デザートに幅広くご使用いただけます。

デザート 宇治抹茶みねおか豆腐

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



抹茶の香り豊かなみねおか豆腐です。主菓子の素材としてご使用いただけます。

夏



デザート レモンみねおか豆腐

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



レモンの風味豊かな、モチっと感満載のデザート用豆腐です。今までにない味わい料として是非ご使用下さいませ。



デザート 胡麻みねおか豆腐

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



みねおか豆腐を胡麻風味にしてみました。和食でのデザート演出できます。是非お試しください。

秋



デザート 南瓜みねおか豆腐

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



南瓜の甘みを活かして仕上げた自信作です。ハロウィンなどには特に最適です。



デザート 丸十みねおか豆腐

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



さつま芋を練りこんだ、みねおか豆腐です。焼いたさつまいもやアイスクリームなどとも相性が合います。

冬



デザート 柚子みねおか豆腐

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



爽やかな柚子の香りが特徴のみねおか豆腐です。デザートの一品や、主菓子の素材としても最適です。



デザート りんごみねおか豆腐

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



りんごをペーストにしてみねおか豆腐にいたしました。酸味がアクセントになっています。ぜひお勧めいたします。

羹シリーズ

使用方法



解凍していただくだけで、料理長が作ったような舌の上でさっと溶ける柔らかさを追求した和風ゼリーです。

通年

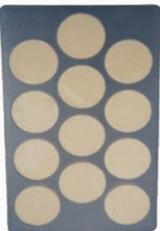


デザート ほうじ茶羹

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 (40g×12個入) × 17P / ケース



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
ります。是非ご賞味
下さいませ。



デザート 宇治抹茶羹

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 (40g×12個入) × 17P / ケース



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 きなこ羹

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 (40g×12個入) × 17P / ケース



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
とお試しくください。

春



デザート さくら羹

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

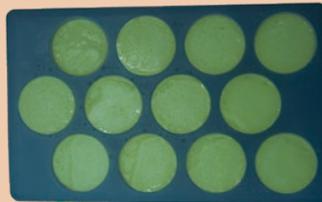


桜の葉で香り付けしました。程よい色合いで優しい感じになつております。春のヒット商品です。



デザート うすい羹

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



調理場で作られた状態を再現させた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 グレープ羹

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



グレープフルーツをそのまま柔らかいゼリーにしたような素材を生かした一品です。程よい酸味が絶妙です。

夏



デザート マンゴー羹

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



夏のフルーツ代表格のマンゴーを素材そのままにゼリーに致しました。デザートには是非ご使用下さいませ。

秋



デザート 南瓜羹

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



南瓜の素材を活かして、甘みのある上品なデザートです。お祝い席に最適です。



デザート 黒胡麻羹

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



最近人気の黒い食材です。ココのある黒胡麻をふんだんに使用して作成した羹シリーズです。

冬



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} 賞味 2年
規格：入数	(40g×12個入) × 17P / ケース	



フランスの酸味が生かされた一品です。お祝い席に最適です。



デザート 白胡麻羹

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



羹シリーズの新アイテムです。品良く純白に仕上げました。真つ白なのに胡麻風味なのでお客様印象に残ります。是非お試しください。

お好みの器に流せる“羹シリーズ”

手作り感があり好評を頂いている、羹シリーズのニューアイテムです。
煮方の手間が一つ少なくなる便利な商品です。



お好みの器へ



袋のまま湯煎で溶かして



お好みの器に流し、後は冷やすだけ。



40g 既存タイプ



1kg 流せるタイプ

デザートグレープ羹 1kg

グレープフルーツをそのまま柔らかいゼリーにしたような素材感を生かした一品です。程よい酸味が絶妙です。



~流せるタイプ~

1kg×14P/ケース

賞味期限：2年



デザートマンゴー羹 1kg

マンゴーを素材感そのままにゼリーに致しました。デザートに是非ご使用下さいませ。



デザート 紅芋羹 1kg



デザート 洋梨羹 1kg

洋梨の粒々感が残った自信作です。是非お試し下さい。



色合いも良く、程よい甘さの紅芋ゼリーです。お好みの器に流してご使用ください。



ジュレシャーベット シリーズ

冷凍庫から出して凍っていても すぐ食べられる柔らかい食感が抜群です。

新感覚デザート



カチカチでもカットが出来ます。

デザート ジュレシャーベット “マンゴー”

冷凍 ^{-18℃} 冷蔵 2年

調理方法 開封後そのまま

規格：入数 540g×24P/ ケース

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。



マンゴー

デザート ジュレシャーベット “ぶどう”

冷凍 ^{-18℃} 冷蔵 2年

調理方法 開封後そのまま

規格：入数 540g×24P/ ケース



凍ったままで！

ぶどう



こだわった、ぶどうの絞り汁を使用して仕上げた大人の味わいのぶどうジュレシャーベットになります。是非お試しください。





ピンクグレープフルーツ

デザート ジュレシャーベット “ピンクグレープフルーツ”

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

色鮮やかな、ピンクグレープフルーツを沢山使用し
甘みと酸味の調和が絶妙な仕上がりになっております。
是非お試しください。

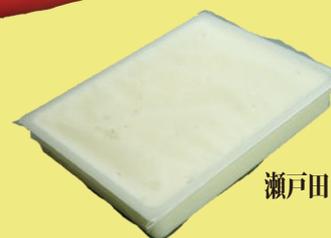
器に盛り付けて後は出すだけで OK!

デザート ジュレシャーベット “瀬戸田れもん”



国産レモンの名産である瀬戸田レモンを使用した
ジュレシャーベットです。程よい酸味がお口の中を
さっぱりさせてくれます。すき焼きなどのコース料理の
デザートに最適です。

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



瀬戸田レモン

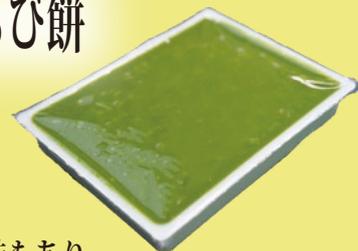
わらび餅 シリーズ

流水解凍するだけで、本格的なわらび餅に！



デザート 宇治抹茶わらび餅

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



抹茶をたっぷり入れ、ほんのり苦味もあり本格的に仕上がっております。きな粉や黒蜜など甘みをプラスしても美味しく使用できます。

デザート 白胡麻わらび餅



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

わらび餅に白胡麻を練り込んだ新商品です。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、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。

デザート きな粉わらび餅

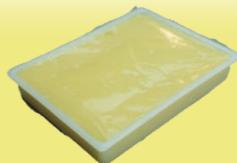
冷凍	-18/以下	賞味	2年
調理方法	流水解凍後そのまま		
規格：入数	540g×24P/ケース		



わらび餅にきな粉を練りこんだ新商品です。香ばしく調理場で作られたような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。

デザート 瀬戸田れもんわらび餅

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



わらび餅にレモンの酸味を加えた新商品です。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

葛餅 シリーズ

解凍するだけで、本格的な主菓子に！



デザート 塩葛餅

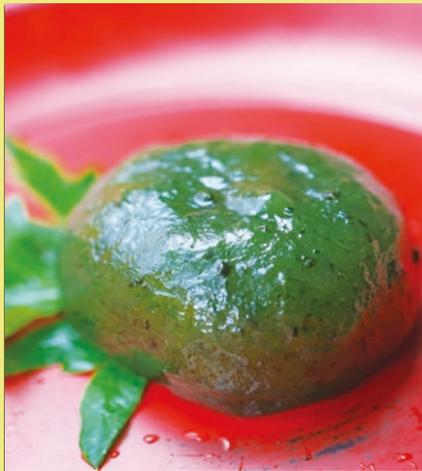
冷凍 ^{-18/以下} 葛餅 2年

調理方法 解凍後そのまま

規格：入数 (35g×12個入) × 24P / ケース



自家製のあんこを包み込んだお菓子です。お餅のモチモチとした食感と、塩の味が絶妙です。お餅のモチモチとした食感と、塩の味が絶妙です。



デザート よもぎ葛餅

冷凍 ^{-18/以下} 葛餅 2年

調理方法 解凍後そのまま

規格：入数 (35g×12個入) × 24P / ケース



自家製のあんこを包み込んだお菓子です。お餅のモチモチとした食感と、よもぎの香りが絶妙です。お餅のモチモチとした食感と、よもぎの香りが絶妙です。



デザート 宇治抹茶粒あんこ葛餅

冷凍 ^{-18/以下} 葛餅 2年

調理方法 解凍後そのまま

規格：入数 (35g×12個入) × 24P / ケース



自家製の抹茶粒あんこを包み込んだお菓子です。お餅のモチモチとした食感と、抹茶の香りが絶妙です。お餅のモチモチとした食感と、抹茶の香りが絶妙です。

加熱必要



デザート 水ようかん茶巾 35g

調理方法 解凍後、蒸し器等で弱火で10分程 冷凍 ^{-18/以下} 葛餅 2年

規格：入数 (35g×20個入) × 8P × 2合 / ケース



調理場の羊羹職人が、お餅のモチモチとした食感と、水ようかんの爽やかな味が絶妙です。お餅のモチモチとした食感と、水ようかんの爽やかな味が絶妙です。

加熱必要



デザート 栗ようかん茶巾 35g

調理方法 解凍後、蒸し器等で弱火で10分程 冷凍 ^{-18/以下} 葛餅 2年

規格：入数 (35g×20個入) × 8P × 2合 / ケース



弊社の秋のヒット商品です。季節感を現す栗を入れた葛羊羹茶巾です。手作りの満載の一品です。



料理長の求める、味を追求