

年末年始キャンペーン

泉平

izuhei

Food connects people

「食」は、人をつなぐ

おせち

オードブル



2021

発送締切日 / 2020年12月2(水)

※一部商品 11月25(水)

納品開始日 / 2020年12月21(月)~

全ての商品に受注締切日を設定させて頂いております。
欠品防止のため、お早目のご注文をお願いいたします。
オードブル商材につきましては、受注締切後の受付も
可能ですが原則 ケース出荷の取寄せ対応となります。
詳細については、弊社 営業担当までご確認ください!!

一年の幸福を祈願していただきます。

おせち商材



いくら 数の子

子宝や子孫繁栄を願う縁起物として、食べられます。

3840014300 ジーエフシー
1 締切:11月25日

味付け数の子(小)40本
アメリカ・カナダ産のバリバリとした、歯触りの良い数の子を使用し味付けしました。

規格	15gX40X10/2	入数	40本
調理	解凍	温度帯	冷凍

3840014500 ジーエフシー
2 締切:11月25日

味付け数の子(中)30本
アメリカ・カナダ産のバリバリとした、歯触りの良い数の子を使用し味付けしました。

規格	20gX30X10/2	入数	30本
調理	解凍	温度帯	冷凍

2330000700 北日本水産物
3 締切:12月2日

味付け数の子(皮むき)
お節に使用しやすいサイズ(原料サイズ16-20g)の味付け数の子です。カナダ産原料またはアメリカ合衆国産原料です。

規格	340g(20本)X12/3	入数	20本
調理	自然解凍	温度帯	冷凍

6070099300 笹谷
4 締切:12月2日

いくら醤油漬け
程よいプチプチ感と、口に広がる濃厚でまろやかな味わいです。

規格	500gX20	入数	
調理	解凍	温度帯	冷凍

なま酢の上に、少量をのせるだけで、華やかさがグッと上がります。

5250064200 JFSA
5 締切:12月2日

昆布巻
こんぶは語呂合わせて「養老昆布(よろこぶ)」。お祝いの縁起物です。

一口昆布巻(にしん入)
ニシンの切り身が入った一口サイズの昆布巻です。

規格	1kgX12	入数	約100個
調理	開封のみ	温度帯	ドライ

5250043700 堂本食品
6 締切:12月2日

焼魚・煮魚
ぶりは出世を願う食べ物、田作りは豊作を願う食べ物です。

田作り
鮮度の良いかたくいわしを使い風味豊かに仕上げました。糖度を落とし、さらっとした味付けにしています。

規格	500gX8	入数	
調理	開封のみ	温度帯	ドライ

4410012200 大冷
7 締切:12月2日

パック入骨煮天然ぶり照焼
天然のぶりの骨を丁寧に取り除き、照焼にしました。調理も湯煎だけですのお手軽です。

規格	40gX10X10/2	入数	10切
調理	ポイル	温度帯	冷凍

4430008800 大市珍味
8 締切:11月25日

D&N ぶり照焼
鮮度の良いぶりを照焼たれてふっくらと焼き上げました。1切約20g。

規格	(16切入)X10X2	入数	16切
調理	開封のみ	温度帯	冷凍

0900037600 JFSA
9 締切:12月2日

サワラ西京焼R
熱とスチームにて、ふっくら、ジューシーに焼き上げました。ポイルするだけで、焼きたての美味しさと香ばしさが広がります。

規格	200g(10枚)X15/2	入数	10枚
調理	ポイル	温度帯	冷凍

0900036600 オカフーズ
10 締切:12月2日

赤魚西京焼
アラスカ産の赤魚の骨を除去して、西京味噌に漬込み、遠赤外線であつら焼き上げました。

規格	(30gX10)X10/3	入数	10切
調理	自然解凍	温度帯	冷凍

4430008900 大市珍味
11 締切:11月25日

D&N 甘鯛の西京焼
鮮度の良い甘鯛を、独自ブレンドした調味味噌で漬込みふっくらと焼き上げました。1切約20g。

規格	(10切入)X10X4	入数	10切
調理	開封のみ	温度帯	冷凍

0900010900 オカフーズ
12 締切:12月2日

キンメ鯛西京焼き
ニュージーランド産のキンメダイの骨を除去して、西京味噌に漬込み、遠赤外線であつら焼き上げました。

規格	20gX10X15/2	入数	10切
調理	自然解凍	温度帯	冷凍



海老

海老の姿にたとえて、
腰が曲がるまで
長生きします様に
長寿を祈る食べ物です。

4410043100 大冷 5060001000

13 締切:12月2日



バナメイ有頭ボイルエビ(ビキニ)S
網の殻を剥いて自然解凍でご使用いただけます。

規格 40尾X6/2	入数 40尾
調理 自然解凍	温度帯 冷凍

5060001000

14 締切:11月25日



有頭焼えび
加熱蒸気で色鮮やかに、ジューシーに焼き上げました。えびの美味しさを極限まで引き出した一品です。1BL約600g。

規格 40尾X5/2	入数 40尾
調理 自然解凍	温度帯 冷凍

パートフーズ21



色鮮やかな焼えびが、めでたさを演出します。



水産加工品

鰯は海の暗い所でもお腹一杯食べるため「食べ物に困らない様に」と願いが込められています。

8980003200 山福

15 締切:12月2日



鰯の旨煮
真鰯を一晩中タレに漬け込み、じっくり煮込みました。中まで味が染み込み、ソフトな仕上がります。※原料時重量/15~20g。

規格 1kgX12	入数 60切前後
調理 自然解凍	温度帯 冷凍

5250008300 堂本食品

16 締切:12月2日



ソフトたらこ
魚卵を成形してふんわりと食べやすい食感に仕上げました。大きさが揃っているので、使いやすい一品です。

規格 600g(35個)X16	入数 35個
調理 開封のみ	温度帯 チルド

ソフトたらこ

魚卵を成形してふんわりと食べやすい食感に仕上げました。大きさが揃っているので、使いやすい一品です。

規格 600g(35個)X16	入数 35個
調理 開封のみ	温度帯 チルド



かまぼこ

かまぼこの形(半月状)が初日の出の形に似ていることから用いられます。

4430050600 大市珍味

17 締切:11月25日



折詰用蒲鉾(紅)
折詰に向いた、リーズナブルで『おいしい蒲鉾』を追求して生まれた製品です。1本:約300g。

規格 20本	入数 1本
調理 開封のみ	温度帯 チルド

大きさ(約):230×40×35(mm)

4430050500 大市珍味

18 締切:11月25日



折詰用蒲鉾(白)
折詰に向いた、リーズナブルで『おいしい蒲鉾』を追求して生まれた製品です。1本:約300g。

規格 20本	入数 1本
調理 開封のみ	温度帯 チルド

大きさ(約):230×40×35(mm)

8600036100 ヤマ食

19 締切:12月2日



冷凍紅白むすび
御祝に向きの商品です。薄塩味、1個約7g、約2.5cm。

規格 60個X20	入数 60個
調理 要加熱	温度帯 冷凍

大きさ(約):25×50(mm)

4290001400 スギヨ

20 締切:11月25日



紅白市松蒲鉾12.5mm
正月料理として縁起の良い紅白の市松の模様で仕上げた蒲鉾です。

規格 320g(20枚)X10/2	入数 20枚
調理 自然解凍	温度帯 冷凍

大きさ(約):40×35×12.5(mm)

4290012200 スギヨ

21 締切:11月25日



錦玉子市松スライス12.5mm
玉子の黄身と白身を使い分けて作っています。味はほんのり甘く、見た目も綺麗でおせちには最適なお品です。

規格 310g(20枚)X10/2	入数 20枚
調理 自然解凍	温度帯 冷凍

大きさ(約):40×35×12.5(mm)

4430003500 大市珍味

22 締切:11月25日



市松
ハムとチーズの市松模様が美しい、和風オードブルです。1本約135g。

規格 10本X4BL	入数 1本
調理 開封のみ	温度帯 チルド

大きさ(約):115×35×35(mm)

大市珍味



チーズとハムのしっかりとした味が人気のロングセラー商品です。

4430003400 大市珍味

23 締切:11月25日



寿
切り口に寿の文字をあしらったお目出たい蒲鉾です。おせち、前菜、折詰、弁当、オードブル等にお使い下さい。1本約350g。

規格 6本X4	入数 1本
調理 開封のみ	温度帯 チルド

大きさ(約):145×75×40(mm)

4430003700 大市珍味

24 締切:11月25日



日の出(小)
日の出をイメージしたオードブル蒲鉾です。1本約160g。

規格 10本X4BL	入数 1本
調理 開封のみ	温度帯 チルド

大きさ(約):120×50×35(mm)

4430006700 大市珍味

25 締切:11月25日



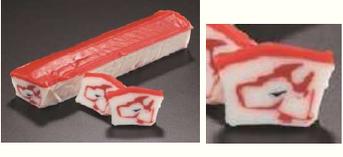
花蒲(梅)
季節の花を中心にあしらったオードブル蒲鉾です。1本約165g。

規格 10本X4	入数 1本
調理 開封のみ	温度帯 チルド

大きさ(約):120×50×35(mm)

8980002500 山福

26 締切:12月2日



絵馬かま
今年の干支である「丑」をモチーフにした蒲鉾です。おせち高材等に最適です。1本約300g。

規格 30本	入数 1本
調理 自然解凍	温度帯 チルド

大きさ(約):185×40×40(mm)

4290009400 スギヨ

伊達巻

形が巻物に似ていることから、文化の発展または学問や習い事の成就を願う食べ物です。

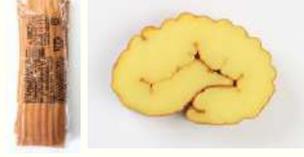


規格	360gX10/2	入数	1本
調理	自然解凍	温度帯	冷凍
大きさ(約):200×60×50(mm)			

4290009500 スギヨ

伊達巻スライス12.5mm

伊達巻を1枚約12.5mmにスライスしてあります。解凍するだけですぐにご使用いただける、便利な伊達巻です。



規格	340g(14枚)X10/2	入数	14枚
調理	自然解凍	温度帯	冷凍
大きさ(約):55×25×12.5(mm)			

3940001200 すくる食品

寿厚焼玉子 16カット

寿印の厚焼玉子です。お祝い事などに大好評です。



規格	500gP16CX10/2	入数	16切
調理	ボイル	温度帯	冷凍
大きさ(約):40×23×30(mm)			

8600015500 ヤマ食

酢の物

紅白なますは水引きが由来となっており、縁起の良い色合いのためおせちに用いられています。



規格	72個X12PC	入数	72個
調理	自然解凍	温度帯	チルド
大きさ(約):20×15×15(mm)			

7890001300 マルハ物産

花ちらし赤

厚さ5ミリの蓮根の紅白花型酢漬です。



規格	500gX15	入数	60-80枚
調理	開封のみ	温度帯	チルド
大きさ(約):40-60×40-60×4-5(mm)			

1180010300 太堀

酢れんこんスライス白(M)

甘酢で味がついているので、開封してすぐに使えます。



規格	1kgX10	入数	60枚前後
調理	開封のみ	温度帯	チルド
大きさ(約):55-60×55-60×7-8(mm)			

1180011600 太堀

国産紅白なます

旨みのある五穀酢を使用し、大根の食感・風味が楽しめる彩り豊かな「紅白なます」に仕上げました。固形量約700g。



規格	1kgX6/2	入数	
調理	開封のみ	温度帯	チルド

3840009200 ジーエフシー

錦糸きぬた巻き

酢だした大根と人参で刻み、錦糸、サーモン、ワラビを彩り良く巻き上げた商品です。重さ約100～110g。



規格	5本X20	入数	5本
調理	解凍	温度帯	冷凍
大きさ(約):30×30×110(mm)			

八幡巻

ごぼうの見た目から「細く長く幸せが続きますように…」と願って食されます。



8980002400 山福

徳用穴子八幡巻

中国産の真穴子を使用しております。解凍してそのままご使用ください。1本約60～70g。



規格	5本X30	入数	5本
調理	自然解凍	温度帯	冷凍
大きさ(約):110×25×25(mm)			

8850062200 ケイエス冷凍食品

牛肉八幡巻

ごぼうの風味を生かした牛肉で巻き上げました。



規格	220g(2本)X20	入数	2本
調理	流水解凍	温度帯	冷凍
大きさ(約):150×30×30(mm)			

8850062100 ケイエス冷凍食品

牛肉二色巻

人参とインゲン豆の彩りを生かし、牛肉で巻き上げました。2本約220g。



規格	2本X20	入数	2本
調理	流水解凍	温度帯	冷凍
大きさ(約):150×30×30(mm)			

8850009600 ケイエス冷凍食品

チキン二色巻(スライス)

インゲン豆とインゲン豆を国産鶏むね肉で丁寧に巻き上げました。



規格	220g(20切)X20	入数	20切
調理	ボイル	温度帯	冷凍
大きさ(約):44×44×8(mm)			

オードブルにもおすすめ！！



5250011000 堂本食品

黒豆 甘露煮 きんとん

きんとんは「財宝」という意味があり、豊かな生活が出来るよう願いが込められています。



規格	1kgX4/2	入数	800粒前後
調理	開封のみ	温度帯	ドライ

5250050100 堂本食品

北海道黒豆

北海道産黒大豆の風味を残しつつ、甘めに炊き上げました。



規格	1kgX12	入数	1300粒前後
調理	開封のみ	温度帯	ドライ

5250050400 堂本食品

丹波黒黒豆(大粒)

国産の黒大豆を使用し、黒豆の風味を残しつつ、ふっくらと甘めに炊き上げました。



規格	800gX8	入数	600粒前後
調理	開封のみ	温度帯	ドライ

5250052200 堂本食品

42 銜切:12月2日



白花豆(真空)

白花豆の白さを生かしながら、ふっくらとやわらかく仕上げました。

規格	1kgX12	入数	200粒前後
調理	開封のみ	温度帯	ドライ

3840015600 ジーエフシー

43 銜切:11月25日



栗甘露煮(M小51/65)

中国産の栗を甘露煮にしました。

規格	650gX12	入数	約51-65個
調理	開封のみ	温度帯	ドライ

5250016700 堂本食品

44 銜切:12月2日



ファミリーパック栗甘露煮

鮮やかな黄金色に仕上げた栗甘露煮です。大粒の全華栗を厳選して使用しています。固形量300g。

規格	550gX12	入数	20-25個
調理	開封のみ	温度帯	ドライ

8060014100 三島食品

45 銜切:12月2日



栗渋皮煮20

高級感の演出できる、渋皮付き栗の甘露煮です。1袋20個入り、糖度50度前後。

規格	400gX20	入数	20粒
調理	開封のみ	温度帯	ドライ

5250031900 堂本食品

46 銜切:12月2日



紅あずま甘露煮〇

紅あずまを輪切りにし、程よい甘さに仕上げました。照りが良いので、見栄え良く盛り付けできます。

規格	1kgX10	入数	約65個
調理	開封のみ	温度帯	チルド

5250056100 堂本食品

47 銜切:12月2日



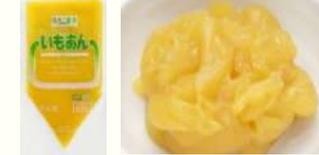
栗きんとんDP

芋あんの程よい甘さと、なめらかな舌ざわり、つややかさが特徴の栗きんとんです。

規格	1kgX6/2	入数	
調理	開封のみ	温度帯	ドライ

5250064800 堂本食品

48 銜切:12月2日



いもあんCN

芋あんの程よい甘さと、なめらかな舌ざわり、つややかさが特徴の芋あんです。使いやすしい三角の絞りに袋入り。

規格	500gX20	入数	
調理	開封のみ	温度帯	チルド

5250049100 堂本食品

49 銜切:12月2日



若桃甘露煮700

若桃をシロップ漬にしました。おせち、デザート等におすすめです。

規格	(総量1.1kg)固形量700gX8	入数	約80個
調理	開封のみ	温度帯	ドライ



「お煮しめ」は、家族が一緒に、末永く繁栄しますようにという意味があります。

1180029200 太堀

50 銜切:12月2日



京煮 大たき牛蒡

淡口醤油と醤油と白だしを使用し、京風に仕上げたひと品です。固形量810g。

規格	900gX6/2	入数	140本前後
調理	開封のみ	温度帯	チルド

5250048000 堂本食品

51 銜切:12月2日



穂先竹の子土佐煮

竹の子の穂先部分を乱切りにし、鰹節を加えて、風味よく煮詰めました。

規格	1kgX12	入数	110-130個
調理	開封のみ	温度帯	ドライ

5250052900 堂本食品

52 銜切:12月2日



和匠堂本亭 筑前煮

6種類の具材(れんこん、こんにゃく、にんじん、たけのこ、鶏肉、椎茸)を鶏肉や椎茸のうまみをきかせて炊きあげました。

規格	1kgX10	入数	
調理	開封のみ	温度帯	チルド

6010037400 日東ベスト

53 銜切:12月2日



T京合せ

豆腐、人参、ほうれん草、ねぎ、ひきとすり身を合わせた物をベースに上部に卵黄で飾った彩り良い商品です。

規格	30gX50X4	入数	50個
調理	蒸	温度帯	冷凍

1620122400 テーブルマーク

54 銜切:12月2日



錦糸五目焼売

5種類の野菜を加えた具材に錦糸卵をまぶし、ふんわりと仕上げました。

規格	200g(10ヶ)X12レ/2	入数	10個
調理	蒸	温度帯	冷凍

018008800 味の素冷凍食品

55 銜切:12月2日



錦糸卵の海老しんじょう

えびしんじょうに錦糸卵をつけた上品な和風食材です。彩り鮮やかで見た目もよく、エビの風味豊かに仕上げました。

規格	20gX50X4	入数	50個
調理	蒸・レンジ	温度帯	冷凍

8600045100 ヤマ食

56 銜切:12月2日



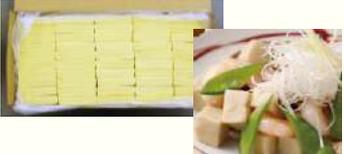
梅棒麩小

切り口が色鮮やかで綺麗な商品です。1本約70g。

規格	10本入X20	入数	10本
調理	要加熱	温度帯	冷凍

0390025800 JFSA

57 銜切:12月2日



こうや豆腐並型

最もピューラーなふんわりとやわらかい、こうや豆腐です。

規格	16.5gX100個X6	入数	
調理	煮	温度帯	ドライ

5250058700 堂本食品

58 銜切:12月2日



香り椎茸(ホール)

肉厚でサイズの揃ったホール椎茸を風味を生かした薄味に仕上げました。1PC約900g。

規格	90個X12	入数	90個
調理	開封のみ	温度帯	ドライ

1180011900 太堀

59 銜切:12月2日



六角里芋

京風のだてでふっくらに仕上げた里芋です。

規格	1kgX13	入数	40個前後
調理	開封のみ	温度帯	チルド

2120006900 京菓食品

60 銜切:12月2日



木の葉南瓜 M

約20gの木の葉型に細工加工したかぼちゃを、スチームランチング後急速凍結しました。

規格	50個(約1kg)X16	入数	50個
調理	加熱	温度帯	冷凍

甘味 お飾り

お正月の定番和菓子!!
今年の練り切りは「丑」
見た目も可愛く人気です!

3840041600 ジーエフシー 8600016600 ヤマ食

61 締切:11月25日



豊年団子
甘さ控えめの餅を3色に色づけ、福穂と笹葉を使い、鉄砲串で刺し、ボリュームある商品に仕上げました。

規格	8本入X30	入数	8本
調理	解冻	温度帯	冷凍
大きさ(約):20×20×120(mm)			

8600016600 ヤマ食

62 締切:12月2日



てまり餅・大
甘さ控えめであとくちもさっぱりとしています。丸みを帯びたデザインは盛り付後の見栄えも良いです。1個約26g。

規格	15個X30	入数	15個
調理	自然解冻	温度帯	冷凍
大きさ(約):38×38×30(mm)			

8600019800 ヤマ食

63 締切:12月2日



てまり餅・小
甘さ控えめであとくちもさっぱりとしています。丸みを帯びたデザインは盛り付後の見栄えも良いです。1個約16g。

規格	(16gX15個)X30	入数	15個
調理	自然解冻	温度帯	冷凍
大きさ(約):30×30×20(mm)			

8600038800 ヤマ食

64 締切:12月2日



花餅・華梅(15個入)
おせち、季節感の演出に最適です。1個約20g。

規格	15個X30PC	入数	15個
調理	自然解冻	温度帯	冷凍
大きさ(約):35×35×25(mm)			

8600069800 ヤマ食

65 締切:12月2日



練り切り干支・丑
練り切りあんて2021年の干支「丑」を成型しました。天然着色料を使用。1個約41g。

規格	(約41gX18個入)X12	入数	18個
調理	自然解冻	温度帯	冷凍
大きさ(約):66×47×18(mm)			



病院・福祉施設様向け商材 やわらかおせち



3430002400 蔵ウェルフェアサービス

66 締切:12月2日 ※食事介助の必要な方は、飲み込むまでしっかり様子を見守っていただきお願いします。※当商品は凍った状態での食事は喉詰めの恐れがありますので、十分に解凍してからお召し上がりくださいようお願いいたします。



舌でつぶせるやわらかさ。管理栄養士が監修した、L3に相当する新年を祝う『幸せのムース御膳 おせち』

L3嚥下食・・・咀嚼昨日低下のため、通常の食事では摂取困難な方や、送り込みや水分の摂取が困難な方を主な対象とした食事形態

蔵マルシェ(あわせのムース御膳 おせち)

規格	1個	入数	18品目入り
調理	自然解冻	温度帯	冷凍

《祝盛合せ》
伊達巻
たたきごぼう
三色テリース
(インゲン・人参・チキン)
安納芋きんとん
黒豆

《焼き物》
赤魚の西京焼き
アスパラ
紅白なます
(大根・パプリカ)

《煮しめ・天ぷら》
イカの天ぷら
えんどう
里芋
れんこん
だけのご
人参
しいたけ

限定販売 500個		18	品目
ムース御膳(おせち)栄養価			
エネルギー	335	(kcal)	
蛋白質	12.4	(g)	
脂質	14.5	(g)	
炭水化物	38.3	(g)	
食物繊維	4.8	(g)	
ナトリウム	815	(mg)	
食塩相当量	2.1	(g)	

5470110100 ふくなお

67 締切:12月2日



えびの艶煮ちゃん
有頭エビの艶煮の形を表現。職人がひとつひとつ、おいしく丁寧に仕上げました。

規格	約20gX15X30	入数	15個
調理	蒸揚煮	温度帯	冷凍
大きさ(約):80×50×10(mm)			

8730019800 ヤヨイサンフーズ

68 締切:12月2日



SF海老の天ぷら風ムース40
天ぷら風味の衣で包んだ海老のムースです。

規格	400g(10個)X10	入数	10個
調理	蒸	温度帯	冷凍
大きさ(約):97×46×20(mm)			

5470153300 ふくなお

69 締切:12月2日



ふわふわたまご巻
甘さは控えめに、きめが細かくふわふわ食感のたまご巻。おせち料理の伊達巻の代わりに、極細やめん類の具材にも最適です。

規格	140gX54	入数	1本
調理	湯煎・蒸	温度帯	冷凍
大きさ(約):115×35×35(mm)			

5470061100 ふくなお

70 締切:12月2日



やわらか昆布巻き
甘く煮た「昆布」と「鮭」をそれぞれペーストにし、巻き上げました。おせち料理以外にも小鉢や主菜の添え、朝食にも喜ばれます。

規格	(約95gX2本)X20	入数	2本
調理	湯煎・蒸	温度帯	冷凍
大きさ(約):140×32×25(mm)			

5470047200 ふくなお

71 締切:12月2日



やわらかまぼこ(寿)
かまぼこの常識を超えたやわらかさとド越し。冷凍のままカットでご使用下さい。

規格 約160gX54	入数 1本
調理 湯煎・蒸・煮	温度帯 冷凍
大きさ(約):120×35×35(mm)	

5470025300 ふくなお

72 締切:12月2日



やわらかまぼこ(梅)
かまぼこの常識を超えたやわらかさとド越し。冷凍のままカットでご使用下さい。

規格 160gX54	入数 1本
調理 湯煎・蒸・煮	温度帯 冷凍
大きさ(約):120×35×35(mm)	

5470132300 ふくなお

73 締切:12月2日



やわらかまぼこ 紅
かまぼこの美味しさをそのままに、きめ細かくソフトな食感に仕上げました。季節やメニューを問わず、色々なカットでご使用下さい。

規格 約200gX40	入数 1本
調理 湯煎・蒸・煮	温度帯 冷凍
大きさ(約):155×40×35(mm)	

5470132200 ふくなお

74 締切:12月2日



やわらかまぼこ 白
かまぼこの美味しさをそのままに、きめ細かくソフトな食感に仕上げました。季節やメニューを問わず、色々なカットでご使用下さい。

規格 約200gX40	入数 1本
調理 湯煎・蒸・煮	温度帯 冷凍
大きさ(約):155×40×35(mm)	

5250033500 堂本食品

75 締切:12月2日



ソフトな噛みごこち ふきの煮物
鮮やかな緑色のふきを軟らかく煮たてました。ユニバーサルデザインフード「容易にかめる」に適合。

規格 250gX30	入数 40本前後
調理 開封のみ	温度帯 ドライ

5250003200 堂本食品

76 締切:12月2日



ソフトな噛みごこち金時豆
金時豆本来の風味を生かし、ふっくらと甘さ控えめに炊き上げました。ユニバーサルデザインフード「容易にかめる」に適合。

規格 250gX30	入数 120粒前後
調理 開封のみ	温度帯 ドライ

0390014700 旭松食品

77 締切:12月2日



カットグルメ 黒豆(きざみ)
黒豆を刻んであっさりど甘く煮込んでいます。

規格 (500gX2)X3	入数
調理 温める	温度帯 冷凍

0390012200 旭松食品

78 締切:12月2日



カットグルメ 黒豆(ミキサー)
黒豆を刻んであっさりど甘く煮込んでいます。

規格 (500gX2)X3	入数
調理 温める	温度帯 冷凍

0390004600 旭松食品

79 締切:12月2日



カットグルメくりきんとん(ヤワカ常食・キザミ食)
栗とさつまいものおいさが広がる商品です。

規格 (500gX2)X3トレ	入数
調理 温める	温度帯 冷凍

0390006000 旭松食品

80 締切:12月2日



カットグルメくりきんとん(ミキサー)
栗とさつまいものおいさが広がる、ミキサー食におすすめの商品です。

規格 (500gX2)X3	入数
調理 温める	温度帯 冷凍

5470093200 ふくなお

81 締切:12月2日



さっくりお餅
国産のもち粉を使用。独自の技術でお餅の風味はしっかり残しつつ、歯切れの良い食感にこだわりました。

規格 (約20gX20個)X16袋	入数 20個
調理 蒸・焼・揚・煮	温度帯 冷凍
大きさ(約):45×45×20(mm)	

8730021300 ヤヨイサンフーズ

82 締切:12月2日



SF お餅風ムース30
お餅の風味を再現した加熱調理対応のムースです。

規格 180g(6個入)X12/3	入数 6個
調理 蒸・煮	温度帯 冷凍
大きさ(約):58×42×11(mm)	

8730008000 ヤヨイサンフーズ

83 締切:12月2日



SF みたらし団子風デザート45
餅粉を加えてみたらし団子のソースをかけた、和風のデザートです。

規格 450g(10個)X4/3	入数 10個
調理 自然解凍	温度帯 冷凍
大きさ(約):70×70×32(mm)	

8730020000 ヤヨイサンフーズ

84 締切:12月2日



SF おしろこ風デザート50
自然解凍だけでなく蒸して暖かく提供出来ます。

規格 500g(10個)X4/3	入数 10個
調理 自然解凍・蒸	温度帯 冷凍
大きさ(約):71×71×31(mm)	

8730007900 ヤヨイサンフーズ

85 締切:12月2日



SF さくら餅風デザート45
桜餅をイメージしたさわやかな風味が特徴です。

規格 450g(10個)X4/3	入数 10個
調理 自然解凍	温度帯 冷凍
大きさ(約):70×70×31(mm)	

七草を忘れていませんか？

締切後はご注文を承れませんので、ご注意ください!!

受注生産品

締切:12月2日

下ごしらえが面倒な七草を、手軽に七草がゆができるようにきざんでフリーズドライにしました。国産契約栽培の七草を使用、IPC(2gX2)約4人前。

春の七草

規格 (2gX2)X30	入数 4g
調理 おかゆに入れて5分蒸らす	温度帯 ドライ

一年の無病息災を願って...

七草がゆ

正月の祝膳や祝酒で弱った胃を休めるためとも言われています。

2510000900 神州一味噌

86



春の七草きざみ

今年はおードブルが あついッ!!

オードブル

特集



エビフライ 水産フライ

1620071700 オニオンボーイ 締切：12月2日

87

ナチュラルえびフライ(大)
ボリューム感たっぷりのえびフライです。
1尾約23g。

規格 6尾X10/4	入数
調理 揚	温度帯 冷凍
大きさ(約)：110×20×15(mm)	

1620005400 テーブルマーク 締切：12月2日

88

デリカ有頭えびフライMSVM
薄衣でぷりぷり食感のえびフライです。
1尾約30g。

規格 6尾X10/2	入数
調理 揚	温度帯 冷凍
大きさ(約)：25×145×25(mm)	

4410122600 大冷 締切：12月2日

89

豚クリームフライ
とろりとしたクリームと、
かに爪肉を使った豚フライです。

規格 (30gX10)X20	入数 10個
調理 揚	温度帯 冷凍
大きさ(約)：75×33×33(mm)	

9100098500 マルハニチロ 締切：12月2日

90

柔らかイカリングフライ
アルゼンチンマツイカを使用しています。

規格 1kgX5/2	入数 50個
調理 揚	温度帯 冷凍

チキン 商材

9100081100 JFSA 締切：12月2日

91

こだわりの若鶏唐揚げ
若鶏のもも肉を使用しております。醤油味を
ベースにしょうがとにんにくの風味をきかせた
薄衣でジューシーな鶏もも唐揚げです。

規格 1kgX6pc/2	入数 30-34個
調理 揚	温度帯 冷凍

588006800 ニチレイフーズ 締切：12月2日

92

粉ふき衣の鶏竜田
見た目に食欲をそそるきれいな粉ふきと
ジューシーさがポイントです。

規格 1kgX6	入数 25-35個
調理 揚	温度帯 冷凍

8730016700 ヤヨイサンフーズ 締切：12月2日

93

新チキン原人
鶏の手羽元を手で持って食べられる形に
した、骨付き唐揚げです。

規格 1000gX6/2	入数 18-20個
調理 揚	温度帯 冷凍

5880093300 ニチレイフーズ 締切：12月2日

94

フライドチキンフィレ(骨なし)
クリスピーな衣と柔らかい肉質の
フライドチキンです。

規格 750g(10枚入)X6/2	入数 10枚
調理 揚	温度帯 冷凍

1360002900 日本ハム 締切：12月2日

95

使い勝手の良い素材型★スチームチキン!!
ジューシーな肉をお手軽に、汎用性の高い素材型でご用意! シンプルな下味つきなので便利!
※下味がないと表面だけソースで味付けしても中の肉の風味が薄く、物足りなく感じてしまいます。

スチームチキン 150/AC
若鶏もも1枚肉に軽く下味をつけスチーム加熱しました。
完全加熱商品のため、生焼けの心配がございません。スピード調理が可能です!
※解凍後加熱し、味付けして下さい。

規格 1.5kg(10枚)X6	入数 10枚
調理 (解凍後)焼・揚・蒸	温度帯 冷凍

1060007300 JFSA 締切：12月2日

96

国産鶏チキンナゲット
国産鶏肉と国産玉ねぎを使用したチキン
ナゲットです。スモーク(くん液)風味に
味にアクセントを付けています。

規格 1kgX10P	入数 約47-54個
調理 揚・加熱	温度帯 冷凍
大きさ(約)：55×37×15(mm)	

0180070600 味の素冷凍食品 締切：12月2日

97

タレづけミニチキンカツ(甘辛醤油)
マルチ調理対応の
甘辛醤油タレ付きミニチキンカツです。

規格 約21gX25X10/2	入数 25個
調理 ポイル・自然解凍・揚・レンジ	温度帯 冷凍
大きさ(約)：40×35×7(mm)	

いっしょに アレンジメニュー

ガーリックチキンステーキ

チキンポテトのオープン焼き

グリルチキンシーザーサラダ

チキンのスパイシーピラフ

中華商材

2160053400 極洋 締切：12月2日



98 海老マヨソースセット
サクサクのえびフリッターと相性のよいマヨソースも自慢です。

規格 (1kg+350g)X3/2	入数 100-110尾
調理 揚	温度帯 冷凍

2160048300 JFSA 締切：12月2日



99 えびちり(キットタイプ)
おき海老に、ふっくらとしたフリッター衣をつけて揚げました。香味野菜とトマトで仕上げた、えびちりソースとセット商品。

人気



シールデザイン
海老チリ
おき海老とフリッター衣で仕上げたソースです

規格 (フリッター1kg+ソース500g)X6	入数 約100-120尾
調理 揚	温度帯 冷凍

6070075500 JFSA 締切：12月2日



100 国内製造 かに入り焼売28(トレー入り)
魚のすり身と玉ねぎをベースにかにを加えて味を整えました。時間が経っても柔らかな食感になるよう仕上げました。

規格 280g(10個)X12/3	入数 10個
調理 蒸・スチコン・レンジ	温度帯 冷凍

大きさ(約)：37×37×28(mm)

6010192800 日東ベスト 締切：12月2日



101 中華肉団子R
中華料理店の肉団子をイメージし肉は豚肉を使用、タレは薫り高いゴマ油とネギ油、オイスターソースを隠し味に仕上げました。

規格 950gX8	入数 30個保証
調理 肉団子：揚 たれ：ボイル・蒸	温度帯 冷凍

大きさ(約)：40×36×32(mm)

9010002600 JFSA 締切：12月2日



102 三角春巻(中華)
春雨とキャベツ、たけのこ、たまねぎ、にんじんの具を中華風の味付けに仕上げました。

規格 30gX100/4	入数
調理 揚	温度帯 冷凍

大きさ(約)：45～50×100～105×15～25(mm)

6070095000 JFSA 締切：12月2日



103 パリっとミニ春巻32
皮の歯切れが良く、時間が経過してもパリパリ感が持続する春巻きです。

規格 320g(10本)X6/4	入数 10本
調理 揚	温度帯 冷凍

大きさ(約)：30×70×30(mm)

5880019900 ニチレイフーズ 締切：12月2日



104 カニ玉
鉄鍋で作ったふんわりしたカニ玉です。

規格 85gX40/2	入数
調理 蒸	温度帯 冷凍

大きさ(約)：103-113×103-113×24(mm)

1620147900 テーブルマーク 締切：12月2日



105 繁盛中華ごまだんご
冷めても固くなりにくい特製の皮を使い、揚げたての軽い食感をいつでも味わえます。

規格 30gX15個X8	入数 15個
調理 揚	温度帯 冷凍

大きさ(約)：30×30×40(mm)

8850025500 JFSA 締切：12月2日



106 つくね串(照焼)
タレにつけてから焼いており、後から串を刺しているの、香ばしくてタレ垂れが無く、持ち手も汚れません。

規格 20串(400g)X10/2	入数 20串
調理 自然解凍・ボイル	温度帯 冷凍

大きさ(約)：52×25×25(mm)

串フライ

1620031800 テーブルマーク 締切：12月2日



107 串揚職人 NEWえび串フライVM Q03
厳選したえびを使用し、自然な形のまま串打ちしました。

規格 約22gX30X4/2	入数 30本
調理 揚	温度帯 冷凍

1620063000 テーブルマーク 締切：12月2日



108 串揚職人うずら卵串フライ P03
うずら卵を3個使用し、ソフトなパン粉で包みました。

規格 45gX30X4/2	入数 30本
調理 揚	温度帯 冷凍

2160061100 JFSA 締切：12月2日



109 ミニ豚串カツ 25
小さいサイズの豚串カツです。オードブルやお弁当にご使用いただけます。

規格 25gX100/4	入数
調理 揚	温度帯 冷凍

8850021200 ケイエス冷凍食品 締切：12月2日



110 ベビードック
ウイナーソーセージをケーキックス粉の衣で包みました。

規格 25gX50X2/2	入数 50本
調理 揚	温度帯 冷凍

大きさ(約)：100×35×35(mm)

畜肉加工品

8600070000 ヤマ食 締切：12月2日



111 ローストビーフスライス2.5mm
オーストラリア産牛肉、スライス済みですので手間が省けます。醤油味、1枚約12g。

規格 1kgX8	入数 55-75枚
調理 自然解凍	温度帯 冷凍

大きさ(約)：80×80×2.5(mm)

5880110200 ニチレイフーズ 締切：12月2日



112 合鴨スライスパストラミ
合鴨肉にスパイスをまぶしてから燻製し、パストラミに仕上げました。様々な具材としておすすめです。1枚3～18g。

NEW ITEM 新商品

規格 500gX12/2	入数 40-60枚
調理 自然解凍	温度帯 冷凍

大きさ(約)：50-85×22-55×3-7(mm)

2020年秋に発売されたばかりの、
注目の新商品！！

113 締切：12月2日



JG 黒糖ローストポークスライス
 デンマーク産の豚肩ロース肉を黒糖と黒胡椒で味付けし、焼き上げ後、約5mmにスライスしました。

規格	500gX10	入数	約28-32枚
調理	冷蔵庫解凍・流水解凍	温度帯	冷凍

大きさ(約)：60～80×60～80×5(mm)

いちおし!

約5mm厚のスライスのため、
 食べ応えがあります!!

114 締切：12月2日



豚バラチャーシュースライス
 豚バラ肉に上ダレを付けて香ばしく焼き上げました。

規格	500gX10/2	入数	40-44枚
調理	自然解凍	温度帯	冷凍

115 締切：12月2日



冷凍豚の角煮KS
 ざらめ糖とみりんできゅり煮込んで美味しさを閉じ込めた豚の角煮です。八角が香る本格的な深みある濃いめの味わい。1個24～40g。

規格	1kgX6/2	入数	
調理	ボイル	温度帯	冷凍

116 締切：12月2日



ロースハムスライス
 豚ロース肉を整形し、じっくりスモークしたロースハムです。しっとり感と程よい食感がより美味しさを引き立たせます。

規格	500gX20P	入数	約34枚
調理	開封のみ	温度帯	チルド

大きさ(約)：90×90×2(mm)

117 締切：12月2日

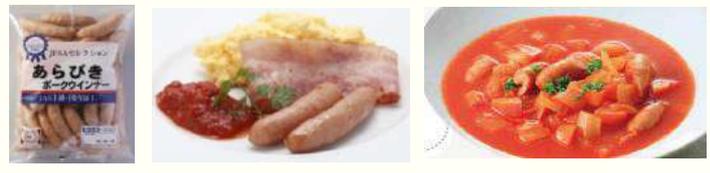


ベーコンスライス
 EU産の良質な豚バラ肉をじっくりとスモークで仕上げたベーコンスライスです。

規格	500gX20P	入数	約30枚
調理	開封のみ	温度帯	チルド

大きさ(約)：45×218×1.7(mm)

118 締切：12月2日



セレクションあらびきポークウイナー
 天然羊腸にしっかりと詰め込んだあらびき肉の歯ごたえとジューシー感が味わえるJAS上級規格のポークウイナーです。合成保存料、合成着色料未使用です。1袋あたりの本数：約32本 1本の重量：約15～16g

規格	500gX20	入数	約32本
調理	スチコン・焼	温度帯	冷凍

大きさ(約)：80×17×17(mm)

ウイナーとポテトで、お手軽ジャーマンポテト!

その他

119 締切：12月2日



オランダ産シューストリングカットポテト
 ファストフードで定番のシューストリング。調理時間も短く、売店や居酒屋など売り場を問わずにご利用いただけます。

規格	1kgX12	入数	
調理	揚	温度帯	冷凍

120 締切：12月2日



オランダ産ナチュラルウェッジカットポテト
 ベーシックな皮付き8カットウェッジカットポテトです。塩味つきの為、塩振りなしでも喫食いただけます。

規格	1kgX12	入数	
調理	揚	温度帯	冷凍

お手軽ジャーマンポテト
 ウイナー、ポテト、バター(またはオリブオイル)、塩、コショウ、お好みで粒マスタード、パセリのみじん切り

お手軽「和風」ジャーマンポテト
 ウイナー、ポテト、玉ねぎのスライス、バター、醤油、かつおぶし

121 締切：12月2日



プチ星のコロッケ30R(鉄・Ca)
 かわいい星型コロッケです。アレルギー物質に配慮し、卵・乳成分原材料を不使用。

規格	30gX100/2	入数	
調理	揚	温度帯	冷凍

大きさ(約)：63×54×17(mm)

122 締切：12月2日



大きなマヨたまカツ(90)
 ゆて卵とマヨネーズ風ドレッシングを和えた、「マヨたま」をソーセージに乗せてカツにしました。

規格	1枚約90gX60	入数	
調理	揚	温度帯	冷凍

大きさ(約)：101×98×27(mm)

123 締切：12月2日



丸型たこ焼き20
 一つずつ丁寧に手焼きした、一口サイズの丸いたこ焼きです。かつおだしを効かせた生地、中はとろっとした食感に仕上げました。

規格	1kg(50個入)X6/2	入数	50個
調理	揚	温度帯	冷凍

大きさ(約)：35×35×35(mm)

124 締切：12月2日



フリーカット 7種の野菜のキッシュ
 パイ生地、玉ねぎ、かぼちゃ、人参、枝豆、ブロッコリー、スイートコーン、赤ピーマンなどの野菜に、アバレイユを合わせ焼き上げました。

規格	300gX9/2	入数	1本
調理	オープン・電子レンジ	温度帯	冷凍

大きさ(約)：93×242×29(mm)

125 締切：12月2日



タイ産塩あじえだ豆
 タイ産の塩あじ枝豆です。最適な時期に収穫し、味、色にこだわりました。独自の製法で適度な塩あじに仕上げています。

規格	500gX20袋	入数	
調理	自然解凍、流水解凍、電子レンジ解凍	温度帯	冷凍

126 締切：12月2日



SM チルド手焼風たまご焼
 やわらかくジューシーに仕上げた厚焼たまごです。卵の風味が特長です。

規格	300gX10/2	入数	1本
調理	開封のみ	温度帯	チルド

大きさ(約)：75×230(mm)

食べ出したら、とまらないっ!

おつまみえだ豆 ～ベベロンチーノ風～
 えだ豆、バター、にんにくのみじん切り(またはおろしにんにく)、塩、コショウ、フライドガーリック、唐辛子

おつまみえだ豆 ～ごま油炒め～
 えだ豆、にんにくのみじん切り(またはおろしにんにく)、ごま油、塩

127 締切：12月2日



ポテトサラダ
 専用のソースを使用した、マヨネーズ風味の効いたサラダです。野菜と和えるだけで手作り感のあるサラダに仕上がります。手はごろろタイプ。

規格	1kgX6	入数	
調理	開封のみ	温度帯	チルド

128 締切：12月2日



便利なカップのえびグラタン
なめらかなホワイトソースに、プリっとしたエビをトッピングしました。

規格	150g(6個)X24/2	入数	6個
調理	自然解凍・オープン・レンジ	温度帯	冷凍
大きさ(約)：50×50×20(mm)			

129 締切：12月2日



冷凍彩り野菜ミックス
旨味の強いイタリア産野菜を小さめにカットしました。手軽に彩りを与えます。

規格	1kgX6	入数	
調理	加熱	温度帯	冷凍

130 締切：12月2日



冷凍菜園風グリル野菜ミックス
旨味の強いイタリア産野菜で手軽に彩りを与えます。

規格	600gX10	入数	
調理	加熱	温度帯	冷凍

131 締切：12月2日



NEWふっくら赤飯(塩味)
国産もち米と北海道産大納言小豆を使用。ほんのり効かせた塩味がおいしさを引き立てます。

規格	1kgX6	入数	
調理	蒸	温度帯	冷凍

デザート

6070086600 JFSA 締切：12月2日

132 大学いも(黒蜜風味)



濃い和風餡をたっぷり入れた大学いもです。
※原料カット(目安)17~23g/個。

規格	900gX6/2	入数	
調理	自然解凍	温度帯	冷凍

418000200 JFSA 締切：12月2日

133 しっとり万頭(黒糖)



黒糖/黒糖風味豊かな、しっとりやわらかく食べやすい饅頭。餡は、こしあんを使用しています。

規格	27gX10X12/2	入数	10個
調理	自然解凍	温度帯	冷凍
大きさ(約)：50×50×30(mm)			

4180001600 JFSA 締切：12月2日

134 しっとり万頭R(抹茶)



生地に抹茶を使用した、しっとりとしたおまんじゅうです。自然解凍するだけでお召上がり頂けます。

規格	(27gX10)X12P/2	入数	10個
調理	自然解凍	温度帯	冷凍
大きさ(約)：50×50×30(mm)			

7090000700 JFSA 締切：12月2日

135 シートケーキ54カットR ホワイト



いちごの果肉入りホイップクリームとホワイトクリームのショートケーキ風のカットケーキです。

規格	約440g(54カット)X10	入数	54切
調理	自然解凍	温度帯	冷凍
大きさ(約)：25×25×25(mm)			

7090000800 JFSA 締切：12月2日

136 シートケーキ54カットR ショコラ



しっとりとしたチョコスポンジで濃厚な味わいのガナッシュクリームをサンドして

規格	約420g(54カット)X10	入数	54切
調理	自然解凍	温度帯	冷凍
大きさ(約)：25×25×25(mm)			

7090000900 JFSA 締切：12月2日

137 シートケーキ54カットR いちご



いちごの果肉入りホイップクリームとスポンジを重ねたいちごの甘酸っぱさが魅力のカットケーキです。

規格	約410g(54カット)X10	入数	54切
調理	自然解凍	温度帯	冷凍
大きさ(約)：25×25×25(mm)			

7090001000 JFSA 締切：12月2日

138 シートケーキ54カットR 抹茶



宇治抹茶を使用した風味豊かなカットケーキです。

規格	約460g(54カット)X10	入数	54切
調理	自然解凍	温度帯	冷凍
大きさ(約)：25×25×25(mm)			

年越し商材

年越しそばは、『一年の苦労や災いを断ち切る』という意味があります。

1620069000 JFSA 締切：12月2日

139 割子日本そば(田舎風)R



香り、色合いにもこだわった、割子(ミニ)タイプの田舎そばです。

規格	100gX10玉X6/2	入数	10玉
調理	ボイル	温度帯	冷凍

1620068600 JFSA 締切：12月2日

140 讃岐うどん200R



讃岐うどんのコシと風味を茹で上げ直後に急速冷凍しています。特にコシの強さと喉ごしの良さは自慢できる1品です。

規格	(200gX5玉)X8	入数	5玉
調理	ボイル	温度帯	冷凍

4290012600 JFSA 締切：12月2日

141 赤蒲鉾5mmスライス(冷凍)R



赤蒲鉾を5mmにスライスしました。お弁当や麺類の彩りにどうぞ。

規格	300gX10/3	入数	1本
調理	自然解凍	温度帯	冷凍
大きさ(約)：25×25×25(mm)			

1620012500 テーブルマーク 締切：12月2日

142 野菜かき揚げ(えび入り)N06



えび・じゃがいも・玉葱・人参・ごぼう・グリーンピースを配合し、サクサクに仕上げました。

規格	60gX60/2	入数	
調理	揚	温度帯	冷凍
大きさ(約)：105×105×20(mm)			

1620049100 テーブルマーク 締切：12月2日

143 揚げ職人えび天ぷらM



サクサクの衣が特徴のえび天ぷらです。

規格	26gX10尾X5/2	入数	
調理	揚	温度帯	冷凍
大きさ(約)：130×30×20(mm)			

6630011100 ヒガシマル醤油 締切：12月2日

144 うどんだし



うさめ節のだしがきいたまろやかな、濃縮タイプの関西風うどんだしです。

規格	1.8LX6	入数	
調理	希釈	温度帯	ドライ

6630011600 ヒガシマル醤油 締切：12月2日

145 めんスープ 4倍濃縮



めんつゆ、だし醤油として幅広く使える、関西風の4倍濃縮つゆです。

規格	1.8LX6	入数	
調理	希釈	温度帯	ドライ



izuhei

Food connects people

「食」は、人をつなぐ

大阪支店

〒564-0053 大阪府吹田市江の木町24-35

TEL: **078-998-1077** FAX: **078-998-1076**

(※問い合わせ先は近畿物流センターになります。)

神戸支店

近畿物流センター

〒651-2228 兵庫県神戸市西区見津が丘4-11-3

TEL: **078-998-1077** FAX: **078-998-1076**

姫路支店

〒672-8023 兵庫県姫路市白浜町甲841-47

TEL: **079-245-2111** FAX: **079-245-9911**

北近畿

魚吉営業所

〒669-5201 兵庫県朝来市和田山町和田山248

TEL: **079-245-2111** FAX: **079-245-9911**

(※問い合わせ先は姫路支店になります。)

福岡支店

〒813-0034 福岡県福岡市東区多の津2丁目4-3

TEL: **092-611-9222** FAX: **092-611-9300**

岡山営業所

〒700-0944 岡山県岡山市南区泉田2丁目1-8

TEL: **086-231-4055** FAX: **086-232-3696**



お問い合わせは各営業担当、
営業サポーターまで
お気軽にお問い合わせください。