



79024	海老の旨煮L
加熱、冷凍共に1回のみで、色目が非常に綺麗です。	
入数・規格	20尾X24
用途	折・重
原材料	海老
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



26400	料亭伊達巻
全て国産原料を使用。上品な味付けに仕上げました。	
入数・規格	300gX10X2合
用途	折・重
原材料	鶏卵、砂糖、魚肉
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



53555	特選完熟葉付金柑40入
宮崎県産金柑使用。葉色を残した綺麗な蜜煮です。	
入数・規格	40X12
用途	折・重
原材料	金柑、砂糖
味付・保存	甘味・冷凍
単価	<input type="text"/>



50800	塩水子持昆布超厚短冊
子持昆布の中でも両面にびっしりと卵がついた極上品です。	
入数・規格	500gX6X4合
用途	原材料
原材料	子持昆布
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



30406	徳用黒豆固形レトルト
お豆はふっくら、つやつやに仕上げました。	
入数・規格	1kg(固形1KG)X12
用途	折・重
原材料	黒大豆、砂糖、還元水飴
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



18221	鮎甘露25/30尾
置火焼きで長時間炊きあげており、頭から骨まで柔らかく仕上がっています。	
入数・規格	500gx10
用途	折・重
原材料	鮎、水飴、砂糖、醤油、酒
味付・保存	味付・冷凍
単価	<input type="text"/>



15855	天然ボイル有頭車海老
型入れし加熱することで真っ直ぐな仕上がりに。ロブスターの代わりに。	
入数・規格	10尾X12 13/15
用途	原材料
原材料	車海老、食塩
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



70279	紅白手まり松葉
ドライいちごを練りこむことで、風味を際立っています。	
入数・規格	24本X24
用途	前菜
原材料	生餡、いちご、砂糖、オリゴ糖、寒天
味付・保存	甘味・冷凍
単価	<input type="text"/>



62647	デザイン昆布扇子(寿)
水につけるだけで簡単に使用可能。	
入数・規格	100x10
用途	折・重
原材料	昆布
味付・保存	味無・常温
単価	<input type="text"/>



77153	筒丸十レモン煮
さつま芋を筒型にくり抜きました。重箱の隙間埋めに最適です。	
入数・規格	2P瓶X12
用途	前菜
原材料	さつま芋、砂糖、クチナシ色素
味付・保存	薄味、常温
単価	<input type="text"/>



97322	一口菜の花信田
指宿産菜の花を使用しているため、色が非常に綺麗です。	
入数・規格	28X14X2合
用途	前菜、煮物
原材料	菜の花、油揚げ、干瓢
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



54082	料亭松風
長芋を入れることで、鶏肉の旨味が引き立っています。	
入数・規格	12枚X2 21.5cmX11.5cmX2.5cm
用途	前菜
原材料	鶏肉、長芋、醤油、砂糖、合成酒
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



97131	サーモントラウト香草焼
自然解凍で使用可能。バジル風味で洋風のお重に良く合います。	
入数・規格	15g/20切)X20X2合
用途	焼き物
原材料	サーモントラウト、オリーブオイル、大豆油、にんにく、食塩、乾燥パセリ、乾燥バジル
味付・保存	味付・冷凍
単価	<input type="text"/>



97753	カニ爪冷製マヨネーズ
解凍しても垂れない仕様に。オーロラと一緒に紅白の演出で。	
入数・規格	18個X10
用途	オードブル
原材料	魚肉(ベニズワイガニ、スケソウダラ、ナガツカ)、食用菜種油、半固体状ドレッシング
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



97754	カニ爪冷製オーロラ
解凍しても垂れない仕様に。マヨネーズと一緒に紅白の演出で。	
入数・規格	18個X10
用途	オードブル
原材料	魚肉(ベニズワイガニ、スケソウダラ、ナガツカ)、食用菜種油、半固体状ドレッシング
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



58589	チキン三色巻
中国産原料不使用。巻きも強く盛り込みやすいです。	
入数・規格	20本X2合 17.5cm 直径4cm
用途	オードブル
原材料	鶏もも肉、鶏皮、インゲン、人参、ゴボウ、醤油
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



17738	ホワイトパストラミ
ハーフサイズをトッピングアクセントにしています。	
入数・規格	22本 25cm
用途	オードブル
原材料	鶏肉、豚肉、食塩、香辛料
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



70151	チキンとトマトのオーロラ
あっさりとした鶏肉とほんのり香るトマトの風味が良く合います。	
入数・規格	24本 35cm
用途	オードブル
原材料	鶏肉、トマトソース、豚脂
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



92897	帆立龍甲焼
トレイ入りで見崩れもなく、上品に仕上げています。	
入数・規格	32個X20BL入
用途	焼き物
原材料	帆立、醤油、味醂、還元水飴、水飴、発酵調味料
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



92890	ぶり鳴門巻
国産のぶりを巻で綺麗に仕上げました。	
入数・規格	12個X24BL入
用途	折・重
原材料	ぶり、醤油、還元水飴、澱粉、味醂、砂糖、海苔、食塩
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



52749	黄味寄せ新文(黒豆)
チーズと卵黄生地で食べやすく仕上がっています。国産の黒豆を使用。	
入数・規格	32枚X2合 25cmX5.5cmX2.3cm
用途	前菜
原材料	クリームチーズ、卵黄、黒豆、魚肉、小麦粉、乳製品
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



13861	日の出きぬた京人参
人参と錦糸を大根で丁寧に巻きました。華やかに彩ります。	
入数・規格	28個X12BL
用途	前菜
原材料	大根、きんとき人参、錦糸卵、醸造酢、砂糖、日向夏果汁
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



96560	紫花豆綾煮
花豆の甘露煮です。黒豆の代わりでも、甘すぎず、ホクホクとした食感が特徴です。	
入数・規格	1kgX12 固形750g 約100粒
用途	前菜、甘味、折重
原材料	紫花豆、砂糖、醤油
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



76360	黄金真鯛(愛媛県産)
鯛は湯引きをしていないので、刺身のような食感をお楽しみいただけます。	
入数・規格	500gX10X2合 約40粒
用途	小鉢
原材料	真鯛、カラフトししゃも卵、醤油、食塩
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



52398	極上うにチーズ寄せ
すり身などは使用せず、うにとチーズの生地のため非常に濃厚な口当たりです。	
入数・規格	24枚入 17cmX6cmX2.5cm
用途	前菜
原材料	うにペースト(卵黄、うに)、ナチュラルチーズ、ゼラチン、酒精
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



90596	国産ノ黒糖ローストホーク
鹿児島県産豚もも肉使用。秘伝のタレで味付けしています。	
入数・規格	500gX16X2合 約24枚
用途	オードブル、折重
原材料	豚肉、醤油、砂糖、食塩
味付・保存	薄味・冷凍
単価	<input type="text"/>



38610	タイガーマロン
熊本県産栗使用。ホクホクで栗の甘味がある最上級品な一品です。	
入数・規格	20本 約10粒
用途	甘味
原材料	栗(熊本県産)、砂糖
味付・保存	甘味・常温
単価	<input type="text"/>