テイストジャパン
業務用商品カタログ
2023年

食に、未来を。
TASTE JAPAN

食の可能性を広げる
テイストジャパン

　日本には、地方の食材や規格外品など、まだ見ぬ魅力を秘めた食資源がたくさんあります。

　テイストジャパンは、そんな食資源を見つけ出し、加工して新しい価値を創造する会社です。

　私たちは、食材を通じて生産者と市場をつなぎ、地域活性化や持続可能な開発目標（SDGs）達成に貢献します。

　また、お客様のニーズに応えたオリジナルの製品づくりも得意としています。

　旅館・ホテル様向けには、調理場の手間とコストを省く一次加工済の和食をお届けします。手作りの温もりを感じる製品は、多くの方々からご好評をいただいています。

　テイストジャパンは、日本の豊かな食資源を活かし、他にはない魅力的な製品づくりをモットーにしています。日本の食の可能性を一緒に広げましょう。

テイストジャパン代表
高橋　直彦

SDGs　TASTE　JAPAN manifesto（宣言）

目標12
持続可能な消費と生産のパターン確保する

過剰生産された農産物、過剰に水揚げされた水産物を廃棄せず、加工技術で商品化します。
・採れすぎた水産物、農産物を有効活用する。
・規格外の水産物、農産物を価値ある商品に。
・日持ちしない商品を長持ちさせる。

目標14
海洋と海洋資源を保全し、持続可能な形で　利用する

水揚げ後の規格外サイズで廃棄される魚介類を廃棄せず、加工技術で商品化します。
・採れすぎた魚介類を無駄にせず、有効活用する。
・規格外の魚介類を価値ある商品にする。

目標15
森林の持続可能な管理、砂漠化への対処、土地　劣化の阻止および逆転、生物多様性損失の阻止

農業の基盤となる森林資源を守り、生産者の収入増や離農防止につなげます。
・生産者が大事に育てた農産物を継続購入し、加工技術で商品化し、必要とするお客様にお届けすることで、生産者の安定収入や離農防止に貢献します。

目次｜CONTENTS

■企業コンセプト　2
■SDGs 宣言　&　目次　3
日本料理の伝統を守る新しい食材　4
■野菜豆腐　5
■野菜まんじゅう　19
■すり流し　23
■しんじょう　25
■調味料　26
■液体凍結おばんざい　29
■羹シリーズ　32
水産物＆農産物　34
■切り身　35
■枝豆・十全茄子・その他　36
■海苔・かつお節　38
■水産加工品　43
粉末＆ペースト　44
グローサリー　52
菓子　56
■The　あんこ　57
■ロールケーキ　61
■パウンドケーキ　63
■琥珀糖・その他　64
■業務用アイス　65
■送料表　66
■メッセージ　68

日本料理の伝統を守る
新しい食材の紹介

調理場の手間とコストを省きながら、
調理場で作られた手作り感を損なわない
一次加工済の和食をお届けします。

製造元：株式会社キッチンヘルプ
kitchen-help.com

胡麻豆腐

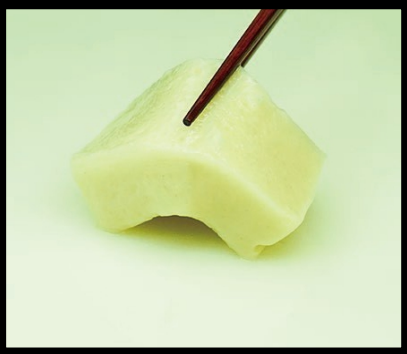
冷凍を感じさせない～
解凍だけでこの味！この食感！

ご注文コード：013101　要冷凍

おやっさんの胡麻豆腐

料理長が作る本格的な胡麻豆腐で、香りとコクがあります。なめらかな食感も特徴です。

調理方法：
　水で流水解凍後そのまま
ケース入数：540g×24P
賞味期限：製造日より1年



ご注文コード：013102　要冷凍

おやっさんの白胡麻豆腐 工場出荷

純白でコクのある白胡麻豆腐です。 クリーミーで本格的な味わいです。

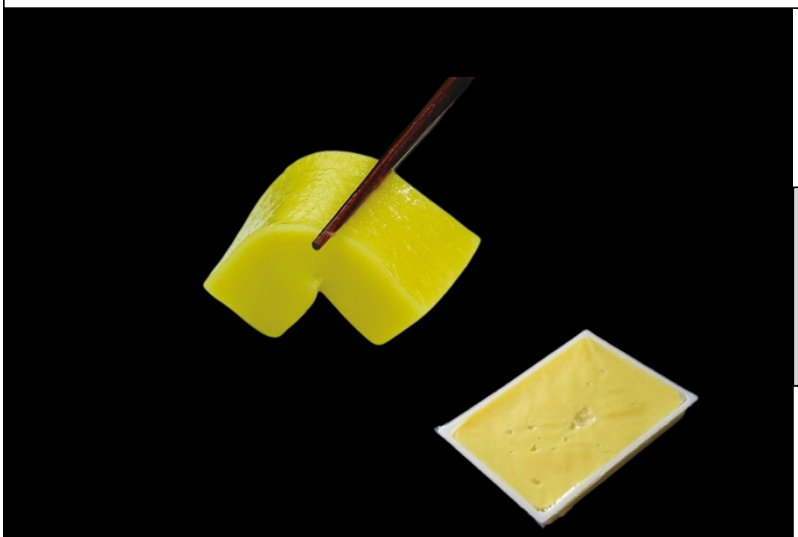
調理方法：
　水で流水解凍後そのまま
ケース入数：540g×24P
賞味期限：製造日より1年

～流水解凍後そのままご使用いただけます～

包丁を濡らしながらカットしていただくと切りやすくご使用いただけます。

※食感がそこなわれますので、お湯やぬるま湯で流水解凍しないでください。

夏のおすすめ　とうもろこし豆腐



ご注文コード：013103　要冷凍　工場出荷

おやっさんの
とうもろこし豆腐

とうもろこしをたっぷり使った食感のいい豆腐です。
本格的な味わいです。

調理方法：
　水で流水解凍後そのまま
ケース入数：540g×24P
賞味期限：製造日より1年

ご注文コード：013104　要冷凍　工場出荷

とうもろこし庵

とうもろこしペーストにほどよい味付けととろみを加えました。
素材の味が楽しめます。

調理方法：
　解凍後、蒸し器等で温めて
ケース入数：500g×24P
賞味期限：製造日より2年

ご注文コード：013105　常温　工場出荷

キラキラクラッシュ
ノンスイート

搾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ので、キラキラクラッシュと名付けました。

調理方法：
　水で流水解凍後そのまま
ケース入数：500g×15P
賞味期限：製造日より270日

野菜豆腐

調理方法：解凍後、蒸し器等で弱火で15分
ケース入数：540g×24P
賞味期限：製造日より2年

戻したしたては、調理場で練り上げた時のような柔らかさです。
冷やす時間によってしっかりしてきますのでお好みの固さまで冷やしてご使用ください。

トレイ&茶巾

解凍

加熱（ボイルや蒸し器でもOK）

冷却

※野菜豆腐シリーズは冷製用です。
　暖かい状態での使用は『焼胡麻豆腐シリーズ』がおすすめです。

ご注文コード：013106　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐　胡麻豆腐トレイ

胡麻をほどよく煎って旨みを出した胡麻豆腐トレイです。
クリーミーでコクのある豆腐です。

ご注文コード：013107　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐　白胡麻豆腐トレイ

白胡麻を使ったなめらかな食感が特徴です。高級感のある一品で、懐石料理や宴会にもぴったりです。

ご注文コード：013108　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐　黒胡麻豆腐トレイ

黒ごま豆腐トレイは、八寸などの色合いに黒い色があると引き締まって見えます。
そんな時にぜひ使ってください。

ご注文コード：013109　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐　金胡麻豆腐トレイ

八寸などに黒ごま豆腐を添えると、黒のアクセントで華やかさが増します。おもてなしにぴったりの一品です。

野菜豆腐

調理方法：解凍後、蒸し器等で弱火で15分
ケース入数：540g×24P
賞味期限：製造日より2年

※写真は調理例です

わさびや生姜を天盛りにして前菜などに

冷やし庵をかけて先付などに

八寸などの猪口などに

ご注文コード：013110　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐　蓮根トレイ

蓮根を粒々に刻んだ豆腐は、シャキシャキとした食感が楽しめます。
蓮根の風味が豆腐にしみ込んでいます。

ご注文コード：013111　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐　わさびトレイ

加熱せずに山葵を練り込んだ豆腐は、辛みと香りが豊かです。
鼻に抜ける刺激がクセになります。

ご注文コード：013112　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐　南瓜トレイ

南瓜をたっぷりと使った豆腐は、甘くてやわらかい素材羹です。
黄色い色合いが目にも鮮やかです。

ご注文コード：013113　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐　大葉トレイ

お造りに添えると、大葉の香りが引き立ちます。莫大寄せ（おおよせ）よりもさっぱりとした豆腐です。
※莫大寄せとは、多数の客を対象に行う茶会などの事です。

夏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

ケース入数：540g×24パック　　賞味期限：製造日より2年

※写真は調理例です

ご注文コード：**013114**　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐　長芋トレイ

長芋と豆腐の食感が絶妙に合わさった豆腐です。ネバネバともっちりのコントラストが楽しめます。先付や八寸におすすめです。

ご注文コード：**013115**　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐　だだちゃ豆トレイ

「だだちゃ豆」の旨みと甘味が豆腐にしみ込んでいます。ほくほくとした食感も魅力の一つです。豆の風味をお楽しみください。

ご注文コード：**013116**　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐　甘長ししとうトレイ

甘長ししとうを使った豆腐は、夏にぴったりのさわやかな味わいです。ししとうの香りと豆腐のまろやかさが調和します。夏の定番野菜豆腐をお楽しみください。

ご注文コード：**013117**　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐　とうもろこしトレイ

とうもろこしの甘さが豆腐に溶け込んでいます。蒸し戻すと、練りたてのようにやわらかくなります。冷やしても美味しい野菜豆腐です。

夏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

ケース入数：540g×24パック　　賞味期限：製造日より2年

※写真は調理例です

ご注文コード：**013118**　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐　オクラトレイ

オクラを叩いて練り込んだ豆腐は、ネバネバとした食感が特徴です。オクラの栄養も豆腐に含まれています。夏にぴったりの野菜豆腐です。

ご注文コード：**013119**　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐　水無月トレイ

水無月豆腐は、氷室の氷を模した豆腐です。小豆が氷のかけらのように見えます。小豆の甘さと豆腐のさっぱりさがマッチします。水無月にふさわしい豆腐です。

ご注文コード：**013120**　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐　もずくトレイ

もずくを練り込んだ豆腐は、ネバネバとした食感と海の香りが特徴です。
もずくの栄養も豆腐に含まれています。
さわやかな味わいの野菜豆腐です。

ご注文コード：**013121**　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐　枝豆トレイ

枝豆の風味が豊かな豆腐です。枝豆の栄養も豆腐にしみ込んでいます。たんぱく質やビタミンB1などが豊富に含まれています。健康に良い野菜豆腐です。

野菜茶巾豆腐

調理方法：解凍後、蒸し器等で弱火で15分
ケース入数：（50g×18個入）×2合
賞味期限：製造日より2年

※写真は調理例です

ご注文コード：013122

要冷凍　工場出荷

野菜茶巾豆腐　胡麻豆腐

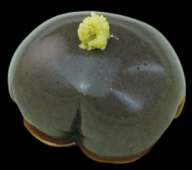
茶巾絞りの風味を再現した胡麻豆腐です。蒸し戻すと、練りたてのようにやわらかくなります。胡麻の香りと豆腐のまろやかさが調和します。

ご注文コード：013123

要冷凍　工場出荷

野菜茶巾豆腐　白胡麻豆腐

胡麻をほんのりと煎って作った胡麻豆腐です。胡麻の香りは控えめで、クリーミーでコクのある味わいです。
茶巾絞りの形にしてあります。



NO IMAGE

ご注文コード：013124

要冷凍　工場出荷

野菜茶巾豆腐　黒胡麻豆腐

黒胡麻をたっぷり使った豆腐です。栄養豊富で香ばしい味わいです。
茶巾絞りの形がかわいいです。

ご注文コード：013125

要冷凍　工場出荷

野菜茶巾豆腐　金胡麻豆腐

金胡麻を使った豆腐です。色鮮やかで華やかな味わいです。
茶巾絞りの形がお祝いにぴったりです。

野菜豆腐茶巾

リードタイム：受注製造のため約10日

調理方法：解凍後、蒸し器等で弱火で15分

ケース入数：（50g×18個入）×2合　　賞味期限：製造日より2年

NO IMAGE

ご注文コード：013126　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐茶巾　枝豆

枝豆を練り込んだ豆腐です。枝豆の風味と色が豆腐に溶け込んでいます。
茶巾絞りの形が夏らしいです。

ご注文コード：013127　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐茶巾　蓮根

蓮根を粒状にして練り込んだ豆腐です。シャキシャキとした食感が楽しめます。
蓮根は食物繊維が多く、健康に良いです。
茶巾絞りの形がおしゃれです。

ご注文コード：013128　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐茶巾　わさび

わさびの辛みと香りが豆腐にしみ込んでいます。加熱せずに作るので、わさびの風味が損なわれません。
茶巾絞りの形が爽やかです。

ご注文コード：013129　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐茶巾　南瓜

南瓜をすり潰して練り込んだ豆腐です。南瓜の甘さと素材羹のとろみが豆腐に溶け込んでいます。
黄色い色が鮮やかで目にも美しいです。

ご注文コード：013130　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐茶巾　大葉

大葉を練り込んだ豆腐です。大葉の香りとさわやかさが豆腐に溶け込んでいます。
茗荷を添えると、夏の風味が増します。

夏のおすすめ野菜豆腐茶巾

調理方法：解凍後、蒸し器等で弱火で15分
ケース入数：（50g×18個入）×7P×2合
賞味期限：製造日より2年

※写真は調理例です

ご注文コード：**013131**　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐茶巾　とうもろこし

とうもろこしを粒状にして練り込んだ豆腐です。とうもろこしの甘さと豆腐のまろやかさが調和します。豆腐茶巾豆腐の中では、夏の一番人気商品です。

NO IMAGE

ご注文コード：**013132**　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐茶巾　だだちゃ豆

だだちゃ豆をすり潰して練り込んだ豆腐です。だだちゃ豆の濃厚な味わいと香りが豆腐にしみ込んでいます。
茶巾絞りの形が素朴でかわいいです。

NO IMAGE

ご注文コード：**013133**　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐茶巾　長芋

長芋をすりおろして練り込んだ豆腐です。長芋のネバネバと豆腐のもっちり感が絶妙に合います。
茶巾絞りの形が食欲をそそります。

ご注文コード：**013134**　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐茶巾　トマト

トマトの酸味と旨みが豆腐にしみ込む野菜豆腐茶巾トマト。夏の暑さに負けないさっぱりとした味わいで、冷やして食べるとさらにおいしいです。

夏のおすすめ野菜豆腐茶巾

リードタイム：
受注製造のため約10日

調理方法：解凍後、蒸し器等で弱火で15分
ケース入数：（50g×18個入）×7P×2合
賞味期限：製造日より2年

※写真は調理例です

NO IMAGE

ご注文コード：013135　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐茶巾　アスパラ

アスパラを粗みじん切りにして豆腐に混ぜ込みました。豆腐のやわらかさとアスパラのシャキシャキ感が絶妙な一品です。夏の味覚を存分に味わえます。

ご注文コード：013136　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐茶巾　甘長ししとう

甘長シシトウを豆腐に混ぜ込んで茶巾絞りにしました。シシトウの風味と辛みが豆腐にマッチして、食欲をそそります。夏の暑さに負けない元気が出る豆腐です。

NO IMAGE

ご注文コード：013137　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐茶巾　大葉

大葉を混ぜた豆腐を茶巾絞りにした大葉茶巾豆腐。夏らしい香りと味わいが楽しめます。ミョウガなどの夏野菜と合わせてどうぞ。

NO IMAGE

ご注文コード：013138　要冷凍　工場出荷

野菜豆腐茶巾　オクラ

オクラを刻んで豆腐に混ぜ込んで茶巾絞りにしたオクラ茶巾豆腐。夏野菜の定番であるオクラのぬめりと豆腐のやわらかさが相性抜群です。

焼野菜豆腐

調理方法：解凍後、揚げる、焼く、蒸す
ケース入数：(35g×18個入)×20P
賞味期限：製造日より2年

焼ける焼野菜豆腐シリーズ調理例 ～温かい状態で使用可能な野菜豆腐です～

焼野菜豆腐　焼く　揚げる　弱火で蒸す

【フライパン】
180℃くらいで
両面焼く
【天火の焼台】
アルミホイルを下
に敷いて、弱火で
両面焼く

【フライヤー】
180℃で
3分～
3分30秒

【蒸し器】
弱火で8分

※天火の焼台の場合、弱火でじっくり両面に焦げ目がつくまで焼いてください。
日が通ってないと中がパサパサの状態になりますので、餅のようにふくらむぐらいを目安に焼いてください。
※テフロン加工のフライパンで焼くと上手に焼けます。

ご注文コード：013139　要冷凍　工場出荷

焼野菜豆腐　焼胡麻豆腐

焼胡麻豆腐は、鉄板や焼台で焼ける胡麻豆腐です。焼くと香ばしくて美味しいです。椀種や焼き物にぴったりの一品です。

ご注文コード：013140　要冷凍　工場出荷

焼野菜豆腐　焼黒胡麻豆腐

焼黒ごま豆腐は、黒ごまの栄養が豊富な豆腐です。焼くと黒ごまの風味が引き立ちます。天だしと山葵でさっぱりと召し上がれます。

ご注文コード：013141　要冷凍　工場出荷

焼野菜豆腐　焼牛蒡豆腐

焼牛蒡豆腐は、牛蒡の香りが豊かな豆腐です。焼いても揚げても旨みが増します。様々な料理に使える万能な豆腐です。

ご注文コード：013142　要冷凍　工場出荷

焼野菜豆腐　焼法蓮草豆腐

焼法蓮草豆腐は、新鮮な法蓮草をたくさん入れた栄養豊富な豆腐です。焼くと法蓮草の旨みが引き出されます。ヘルシーで美味しい豆腐です。

夏のおすすめ焼野菜豆腐

調理方法：解凍後、揚げる、焼く、蒸す
ケース入数：(35g×18個入)×20P
賞味期限：製造日より2年

わさびや生姜を天盛りにして前菜などに

冷やし庵をかけて先付などに

八寸などの猪口などに

※写真は調理例です

ご注文コード：**013143** 要冷凍 工場出荷

焼野菜豆腐　焼甘長ししとう豆腐

焼甘長シシトウ豆腐は、夏一番人気の甘長シシトウ豆腐を温かく食べられるようにした豆腐です。シシトウの風味と辛みが豆腐にマッチします。

ご注文コード：**013144** 要冷凍 工場出荷

焼野菜豆腐　焼とうもろこし豆腐

焼とうもろこし豆腐は、焼いても揚げてもとうもろこしの甘みが増します。様々なシーンで使える便利な豆腐です。

NO IMAGE

ご注文コード：**013145** 要冷凍 工場出荷

焼野菜豆腐　焼トマト豆腐

焼トマト豆腐は、温かくても型崩れしない豆腐です。トマトの酸味が豆腐にしみ込んで、さっぱりとした味わいになります。夏におすすめの豆腐です。

揚げ野菜豆腐

調理方法：冷凍のまま揚げる
ケース入数：(35個入）×12P
賞味期限：製造日より2年

揚げ野菜豆腐シリーズ調理例
～火をいれると、もちっと～

揚げる

【フライヤー】
180℃で2分揚げて
もう一度2分

しゃぶしゃぶのお肉と
合わせてポン酢で！

八寸や前菜にお味
噌をのせて！

懐石の揚げ物などに！

**冷凍のまま2度揚げしていただきますと上手に揚げることが出来ます。
2分揚げて一度引き上げていただき、さらに2分揚げて中まで火を通してください。　揚げすぎると破裂するのでご注意ください。**

ご注文コード：013146　要冷凍

揚げ野菜豆腐　胡麻豆腐　工場出荷

揚げ野菜豆腐胡麻豆腐は、胡麻豆腐にパン粉をつけて揚げた豆腐です。冷めても柔らかいです。宴会にもぴったりです。ちり酢と合わせてどうぞ。

ご注文コード：013147　要冷凍

揚げ野菜豆腐　蓮根　工場出荷

蓮根を粒々に混ぜた豆腐を揚げた豆腐です。外はカリッと、中は柔らかいです。冷めても固くなりません。
ブッフェにもおすすめです。

夏のおすすめ揚げ野菜豆腐

調理方法：冷凍のまま揚げる
ケース入数：(35個入）×12P
賞味期限：製造日より2年

※写真は調理例です

ご注文コード：**013148**　要冷凍

揚げ野菜豆腐　とうもろこし　工場出荷

とうもろこしを入れた豆腐を揚げた豆腐です。色鮮やかで美味しいです。八寸や揚げ物に使えます。冷めても固くなりにくいです。

ご注文コード：**013149**　要冷凍

揚げ野菜豆腐　トマト　工場出荷

トマトの揚げ野菜豆腐は、トマト豆腐をコロッケにした豆腐です。トマトの酸味が豊かです。
揚げ物や宴会に使える豆腐です。

ご注文コード：**013150**　要冷凍

揚げ野菜豆腐　枝豆　工場出荷

枝豆の揚げ野菜豆腐は、枝豆をペーストと粒々にした豆腐をコロッケにした豆腐です。色鮮やかで夏らしいです。枝豆の風味が楽しめます。

野菜まんじゅう

調理方法：冷凍のまま揚げる、焼く、蒸す
ケース入数：(30g×20個入)×18P
賞味期限：製造日より2年

様々なお料理にご使用いただけます。

さっとつかえてこのおいしさ、この柔らかさ

揚げる

【フライヤー】
180℃で3分～3分30秒

焼く

※周りの粉を湿らしてから焼いてください。
【コンベクション】
230℃～250℃で6分～6分30秒

蒸す

【蒸し器】弱火で8分
（蒸しすぎ注意）

ご注文コード：013201

要冷凍　工場出荷

野菜まんじゅう　蓮根

蓮根の野菜まんじゅうは、蓮根を使った手作り感のあるまんじゅうです。お椀や鍋物、揚げ物に使えます。
蓮根の食感が残っています。

ご注文コード：013202

要冷凍　工場出荷

野菜まんじゅう　牛蒡

牛蒡の野菜まんじゅうは、牛蒡の香りが豊かな野菜を使ったまんじゅうです。蒸しても揚げても美味しく召し上がれます。弊社一番人気です。

ご注文コード：013203

要冷凍　工場出荷

野菜まんじゅう　南瓜

かぼちゃの香りが豊かな野菜を使ったまんじゅうです。焼いても揚げても美味しく召し上がれます。
ハロウインの料理にもおすすめです。

ご注文コード：013204

要冷凍　工場出荷

野菜まんじゅう　おから

ひじきや人参などの野菜を入れた新食感のまんじゅうです。おからのやわらかさと野菜の食感が楽しめます。蒸し料理にぴったりです。

野菜まんじゅう　“そぼろ入” 40g

調理方法：冷凍のまま揚げる、焼く、蒸す
ケース入数：(40g×20個入)×15P
賞味期限：製造日より2年

※写真は調理例です

ご注文コード：**013205**　要冷凍　工場出荷

野菜まんじゅう　牛蒡鶏そぼろ入

牛蒡と鶏そぼろを入れたまんじゅうです。牛蒡の香りと鶏そぼろの旨みが絶妙です。弊社一番人気の商品の一つです。

ご注文コード：**013206**　要冷凍　工場出荷

野菜まんじゅう　海老芋そぼろ入

海老芋の甘みとそぼろの旨みが豊かです。温めるだけで簡単に美味しく召し上がれます。
揚げても蒸してもお好みでどうぞ。

ご注文コード：**013207**　要冷凍　工場出荷

野菜まんじゅう　南瓜鶏そぼろ入

南瓜鶏そぼろ入野菜まんじゅうは、ほくほく南瓜と野菜、生姜風味の鶏そぼろが入った大きなまんじゅう。ボリュームと旨味が自慢です。

ご注文コード：**013208**　要冷凍　工場出荷

野菜まんじゅう　じゃが芋鶏そぼろ

じゃが芋鶏そぼろ 野菜まんじゅうは、ほくほくのじゃがと野菜、甘辛い鶏そぼろが入ったまんじゅう。揚げても蒸してもおいしい、お手軽な一品です。

夏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
ケース入数：(30g×20個入)×18P
賞味期限：製造日より2年

※写真は調理例です

NO IMAGE

ご注文コード：**013209**　要冷凍　工場出荷

野菜まんじゅう　長芋

長芋の野菜まんじゅうは、ねばりとコクのある長芋が入ったまんじゅう。蒸すだけで懐石料理風の味わいになります。

NO IMAGE

ご注文コード：**013210**　要冷凍　工場出荷

野菜まんじゅう　だだちゃ豆

風味と香りの豊かなだだちゃ豆が入ったまんじゅう。蒸すとほくほく、揚げるとサクサク。懐石料理風の珍しい商品です。お椀や揚げ物、蓋物にも使えます。

ご注文コード：**013211**　要冷凍　工場出荷

野菜まんじゅう　トマト

トマトの酸味と野菜の甘味が合わさった野菜まんじゅう。温かくても冷やしてもおいしい、季節を問わず楽しめる商品です。

ご注文コード：**013212**　要冷凍　工場出荷

野菜まんじゅう　とうもろこし

とうもろこし野菜まんじゅうは、トウモロコシの甘みがふわふわのまんじゅう。野菜も入って栄養バランス良し。スープや揚げ物と相性抜群です。

おかき揚げ野菜まんじゅう（揚げるだけ）

白焼きのおかきを砕いて野菜まんじゅうに
付けました。サクサクのおかき揚げです。

調理方法：冷凍のまま揚げる
ケース入数：12個入×12P×2合
賞味期限：製造日より2年

揚げる

【フライヤー】
凍った状態から、180℃で6～7分

※写真は調理例です

夏のおすすめ

ご注文コード：013213　要冷凍　工場出荷

おかき揚げ野菜まんじゅう
とうもろこし

とうもろこしまんじゅうにてんぷらのおかきをまぶした食感の楽しい商品。懐石料理や宴会の揚げ物に最適です。

夏のおすすめ

ご注文コード：013214　要冷凍　工場出荷

おかき揚げ野菜まんじゅう　トマト

酸味のある甘いトマトと白餡のまんじゅうに、サクサクのおかきをまぶしました。
塩をふりかけて風味豊かに。
懐石料理の蓋物や揚げ物にも合います。

ご注文コード：013215　要冷凍　工場出荷

おかき揚げ野菜まんじゅう　牛蒡

白焼きのおかきを砕いてまぶした野菜まんじゅうに、ごぼうの餡を包みました。
外はサクサク、中はごぼうの香りが広がるおかき揚げです。

ご注文コード：013216　要冷凍　工場出荷

おかき揚げまんじゅう　蓮根

蓮根と白餡のまんじゅうに、サクサクのおかきをまぶしました。蓮根のシャキシャキ感とおかきの香ばしさが口の中で楽しめる一品です。

野菜すり流しシリーズ

ご注文コード：**013301**

野菜すり流し　オクラ

調理方法：解凍後そのまま、又は温めて
ケース入数：500g×24P
賞味期限：製造日より2年、要冷凍 工場出荷

オクラのすり流しは、夏にぴったり。とろりとした食感が美味しい。さっぱりとした味付けで食欲アップ。夏の定番です。

ご注文コード：**013302**

野菜すり流し　枝豆

調理方法：解凍後そのまま、又は温めて
ケース入数：500g×24P
賞味期限：製造日より2年、要冷凍 工場出荷

枝豆のすり流しは、やわらかくてクリーミー。お椀や猪口、箸休めに最適。解凍するだけで簡単にできます。

あえて控えめの味にしあげてあります。
アレンジし易い商品です。

夏のおすすめ野菜すり流し

温めてお椀に、そのまま冷やし鉢として
ご使用ください。

調理方法：解凍後そのまま、又は温めて
ケース入数：500g×24P
賞味期限：製造日より2年

八寸や箸休め

お椀や鍋に！

葛を引いて
「あん」にして
様々な場面に

※写真は調理例です

ご注文コード：013303

野菜すり流し　とうもろこし

要冷凍　工場出荷

とうもろこしと野菜のすりながしは、冷凍保存できる便利な一品。お椀や猪口、箸休めにもぴったり。とうもろこしの甘みと野菜の風味が楽しめます。

ご注文コード：013304

野菜すり流し　長芋

要冷凍　工場出荷

長芋のすり流しは、長芋の食感と柚子胡椒の香りが楽しめる一品です。冷凍保存できるので、ご飯にかけてもおいしくいただけます。

ご注文コード：013305

すり流し　だだちゃ豆

要冷凍　工場出荷

だだちゃ豆のすり流しは、だだちゃ豆の風味と食感が楽しめる一品です。味付けはさっぱりとしていますので、お好みで塩や醤油などを加えてください。

ご注文コード：013306

すり流し　茄子

要冷凍　工場出荷

茄子と出汁の風味がマッチしたすり流しは、椀だけでなく、八寸や箸休めにもおすすめです。茄子のやわらかさと出汁の旨みが口に広がります。

夏のおすすめしんじょう

温めてお椀に、そのまま冷やし鉢として
ご使用ください。

調理方法：解凍後そのまま、又は蒸して
ケース入数：約1,500g×8P
賞味期限：製造日より1年

八寸や箸休め

お椀や鍋に！

葛を引いて
「あん」にして
様々な場面に

※写真は調理例です

ご注文コード：013401

要冷凍

工場出荷

野菜しんじょう　とうもろこし

とうもろこしの甘みと食感が楽しめる一品です。椀だねにしても、鉄扇にカットしても、八寸や焼き物のあしらいにもぴったりです。

ご注文コード：013402

要冷凍

工場出荷

野菜しんじょう　穴子と枝豆

穴子と枝豆のしんじょうは、穴子の旨みと枝豆の風味がマッチした一品です。柔らかくてふわふわのしんじょうは、調理場で作ったような本格的な味わいです。

NO IMAGE

ご注文コード：013403

要冷凍

工場出荷

しんじょうの素

ケース入数：500g×24P
調理方法：解凍後ボイル、蒸す

クイジナートや卵の素を使わずに、柔らかくてふわふわのしんじょうが作れる便利な商品です。お好みの具材を加えて、簡単にしんじょうを作れます。

※写真は、真丈の素を使用した調理例です

調味料

調理場での手間のかかる仕込み作業を、少しでも楽にするための調味料です。
温野菜や野菜スティックのディップなど、朝食にもぴったりな料理に使えます。

賞味期限：
製造日より2年

ご注文コード：**013501**

胡麻クリーム

ケース入数：500g×24P
調理方法：解凍後そのまま

要冷凍
工場出荷

市販ではなかなか見かけない、料理人のこだわりが詰まった胡麻クリームです。濃厚で香ばしい味わいが、さまざまな料理を引き立てます。

賞味期限：
製造日より1年

ご注文コード：**013502**

白和えクリーム

ケース入数：300g×44P
調理方法：解凍後、蒸し器等で弱火で20分

要冷凍
工場出荷

豆腐とクリームチーズがベースです。野菜や魚介などを和えるだけで、さっぱりした味わいのおいしい白和えが簡単にできます。

賞味期限：
製造日より2年

ご注文コード：**013503**

胡麻和えの素

ケース入数：1kg入×14P
調理方法：解凍後そのまま

要冷凍
工場出荷

チューブから絞り出すだけで、簡単に胡麻和えが作れます。 固めの食感が、野菜や豆腐などによく合います。

賞味期限：
製造日より2年

ご注文コード：**013504**

胡麻だれ

ケース入数：1kg入×14P
調理方法：解凍後そのまま

要冷凍
工場出荷

日本料理に欠かせない、本格的な胡麻だれです。 マヨネーズのように使いやすく、濃厚で香ばしい味わいが楽しめます。

賞味期限：
製造日より2年

ご注文コード：**013505**

じゃが庵

ケース入数：500g×24P
調理方法：解凍後、蒸し器等で弱火で20分

要冷凍
工場出荷

じゃが芋をペーストにして、素朴な味わいに仕上げた商品です。 色々な食材に合わせて、じゃが庵の風味を楽しんでください。

調味料

調理場での手間のかかる仕込み作業を、少しでも楽にするための調味料です。
温野菜や野菜スティックのディップなど、朝食にもぴったりな料理に使えます。

賞味期限：
製造日より2年

ご注文コード：**013506**

玉ねぎ庵

ケース入数：500g×24P
調理方法：解凍後、蒸し器等で弱火で20分

要冷凍　工場出荷

味付けは控えめで、玉ねぎの素材感がたっぷりと感じられる商品です。
色々なソースや料理に深みを加えることができます。

賞味期限：
製造日より2年

ご注文コード：**013507**

山椒ソース

ケース入数：500g×24P
調理方法：解凍後、温め直して

要冷凍　工場出荷

山椒と醤油で仕上げた、和の食材にも合う珍しいソースです。特に木の芽や筍などの春の食材との相性が抜群です。

賞味期限：
製造日より2年

ご注文コード：**013516**

あんの粉

ケース入数：1㎏×14P
調理方法：開封後、水につけてご使用ください。

常温　工場出荷

調理場で水に付けて準備されているあんを引くための粉です。葛粉と比べて、戻りにくいという特徴があります。あんこやきなどの和菓子にお使いください。

賞味期限：
製造日より2年

ご注文コード：**013517**

あたり胡麻

ケース入数：500g×12P×2合
調理方法：解凍後そのまま

常温　工場出荷

滑らかで香り高い胡麻です。キャップ付きの容器に入っており、扱いやすく最後まで使いやすい一品です。ごまだれやごま豆腐などの料理にお使いください。

賞味期限：
製造日より2年

ご注文コード：**013510**

野菜味噌　うど

ケース入数：750g×18P
弔意方法：解凍後そのまま

要冷凍　工場出荷

うどの味噌は、塩漬けにして苦味を抑えたうどを使った、風味豊かな味噌です。
特にご飯やおにぎり、お茶漬けなどの和食によく合います。

調味料

調理場での手間のかかる仕込み作業を、少しでも楽にするための調味料です。
温野菜や野菜スティックのディップなど、朝食にもぴったりな料理に使えます。

賞味期限：
製造日より2年

ご注文コード：013511
野菜味噌　牛蒡
ケース入数：750g×18P
調理方法：解凍後そのまま

要冷凍
工場出荷

野菜の甘みと味噌の風味がバランスよく調和した味噌です。甘みは控えめにして、牛蒡のシャキシャキ感を引き出しました。朝食やビュッフェにぴったりの一品で、

賞味期限：
製造日より2年

ご注文コード：013512
肉味噌
ケース入数：750g×18P
調理方法：解凍後そのまま

要冷凍
工場出荷

手間がかかる八寸材に最適な味噌です。様々な野菜にかけるだけで、一品増やせます。程よい濃度の塩味に仕上げており、肉の旨みと味噌の風味が楽しめます。

賞味期限：
製造日より2年

ご注文コード：013513
板前酢味噌
ケース入数：500g×24P
調理方法：解凍後そのまま

要冷凍
工場出荷

板前酢味噌は、調理場で仕込まれる本格的な酢味噌です。つけだれとしてはもちろん、和え物や煮物などの和食にも幅広くご使用いただけます。

賞味期限：
製造日より2年

ご注文コード：013514
板前玉味噌
ケース入数：500g×24P
調理方法：解凍後そのまま

要冷凍
工場出荷

板前玉味噌は、調理場で仕込まれる本格的な玉味噌です。田楽や焼き魚はもちろん、おでんやお好み焼きなどの料理にも幅広くご使用いただけます。

賞味期限：
製造日より2年

ご注文コード：013515
ポン酢ジュレ
ケース入数：500g×24P
調理方法：解凍後そのまま

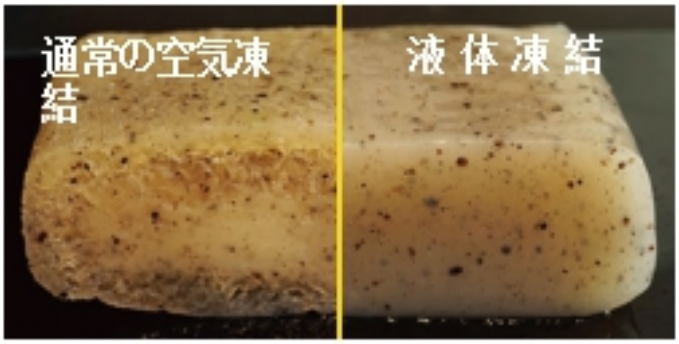
要冷凍
工場出荷

日本料理に欠かせないポン酢を、料理長好みに仕上げたジュレタイプにしたものです。酸味が強すぎず、さっぱりとした味わいです。

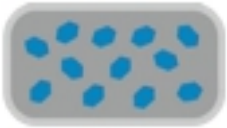
液体凍結とは

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）



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！

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。

レトルトでは出せない食感と味わい！

液体凍結おばんざい

調理場で作られたようなお惣菜を目指して、板前のお惣菜シリーズを冷凍で開発しました。　レトルトでは出せない手作り感と味わいをお楽しみください。

NO IMAGE

賞味期限：
製造日より1年

ご注文コード：**013701**

板前　千六本野菜と豚の煮物

要冷凍　工場出荷

ケース入数：1kg×14P
調理方法：解凍後そのまま（温めるとさらに美味）

手間の掛かる料理は、近年では忘れられがちですが、液体凍結で簡単に作れるようにしました。朝食や添え物、お椀などにおすすめの商品です。

賞味期限：
製造日より1年

ご注文コード：**013702**

板前　小松菜としめじのお浸し

要冷凍　工場出荷

ケース入数：1kg×14P
調理方法：解凍後そのまま

冷凍でもシャキシャキ食感を保つことができます。鰹ぶしから取った出汁で味付けした、さっぱりとしたお浸しです。お弁当やおかずにどうぞ。

賞味期限：
製造日より1年

ご注文コード：**013703**

板前　豚肉と白菜のゆず胡椒煮

要冷凍　工場出荷

ケース入数：1kg×14P
調理方法：解凍後そのまま

白菜と豚肉の相性は抜群ですが、柚子胡椒を加えることでさらに風味が増します。冷凍でもふっくらとした食感と柚子の香りが楽しめる一品です。

賞味期限：
製造日より1年

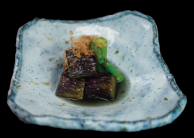
ご注文コード：**013704**

板前　山椒ナムル

要冷凍　工場出荷

ケース入数：1kg×14P
調理方法：解凍後そのまま

山椒をきかした和風感覚のナムルは、冷凍でもシャキシャキとした食感が楽しめます。山椒の香りと辛みが食欲をそそります。朝食にぴったりの一品です。



賞味期限：
製造日より1年

ご注文コード：**013705**

茄子田舎煮

要冷凍　工場出荷

ケース入数：5本入×14P（1本＝140～150g）
調理方法：前日解凍後そのまま

冷凍を感じさせない味わいに仕上がっております。朝食、炊き合わせなど幅広く活躍します。

液体凍結おばんざい

調理場で作られたようなお惣菜を目指して、板前のお惣菜シリーズを冷凍で開発しました。　レトルトでは出せない手作り感と味わいをお楽しみください。

賞味期限：
製造日より1年

ご注文コード：013706
板前　蓮根と牛蒡のきんぴら
ケース入数：1kg×14P
調理方法：解凍後そのまま

要冷凍
工場出荷

冷凍でも歯ごたえと風味が損なわれません。ごま油と醤油で炒めた、香ばしくて甘辛いきんぴらです。お弁当やおつまみにもおすすめの商品です。

賞味期限：
製造日より1年

ご注文コード：013707
板前　蓮根ひじき煮
ケース入数：1kg×14P
調理方法：解凍後そのまま

要冷凍
工場出荷

冷凍でも蓮根のシャキシャキとした食感と平天のコクが楽しめます。ひじきには鉄分や食物繊維が豊富に含まれており、栄養バランスの良い一品です。

賞味期限：
製造日より1年

ご注文コード：013708
万能お浸し　小松菜　国産
ケース入数：1kg×14P
調理方法：解凍後そのまま

要冷凍
工場出荷

胡麻を取り除いた万能お浸しは、小松菜だけでなく、他の野菜や豆腐などにも合います。出汁の風味が引き立つ、さっぱりとしたお浸しです。

賞味期限：
製造日より1年

ご注文コード：013709
万能お浸し　水菜　国産
ケース入数：1kg×14P
調理方法：解凍後そのまま

要冷凍
工場出荷

国産の新鮮な水菜を使用しており、冷凍でもパリパリとした食感が味わえます。青み地漬けのような風味が楽しめる、手間いらずのお浸しです。

賞味期限：
製造日より1年

ご注文コード：013710
万能お浸し　壬生菜　国産
ケース入数：1kg×14P
調理方法：解凍後そのまま

要冷凍
工場出荷

壬生菜だけでなく、他の野菜や豆腐などにも合います。契約農家で育てた新鮮な壬生菜を使用しており、冷凍でもシャキシャキとした食感が味わえます。

羹シリーズ

調理方法：解凍後そのまま
ケース入数：（40g×12個入）×17P
賞味期限：製造日より2年

解凍するだけで、料理長の技が光る！
舌ざわりなめらかな和風ゼリー

ご注文コード：014001
グレープ羹

要冷凍
工場出荷

グレープフルーツの果肉が
ゼリーになった！
酸味と甘みのバランスが絶品な一品です。

ご注文コード：014002
マンゴー羹

要冷凍
工場出荷

マンゴーの果肉がたっぷり入った
ゼリー！
夏にぴったりの爽やかなデザートです。

ご注文コード：014003
白胡麻羹

要冷凍
工場出荷

白胡麻の純白ゼリー！
胡麻の香ばしさと白さが目を引く一品です。

ご注文コード：014004
黒胡麻羹

要冷凍
工場出荷

黒ごまの濃厚ゼリー！
トレンドの黒い食材で作ったコクと風味のある一品です。

ご注文コード：014005
ほうじ茶羹

要冷凍
工場出荷

ほうじ茶の香り高いゼリー！
ほうじ茶の風味と上品な甘みがマッチした一品です。

羹シリーズ（器に流せるタイプ）

羹シリーズに新登場！
煮る手間なしでおいしい羹が作れる便利な商品です。

NO IMAGE

ご注文コード：014006
フランボワーズ流し羹
ケース入数：1kg×14P
調理方法：湯煎で溶かして器に流す

要冷凍
工場出荷

春のベリーの代表格フランボワーズ流し羹！ 酸味と甘みが絶妙なフランボワーズを器に流して洋風に盛り付けられる一品です。

ご注文コード：014007
マンゴー流し羹
ケース入数：1kg×14P
調理方法：湯煎で溶かして器に流す

要冷凍
工場出荷

夏のフルーツの代表格マンゴー羹！
素材そのままを器に流しておしゃれに盛り付けられる一品です。

NO IMAGE

ご注文コード：014008
ほうじ茶流し羹
ケース入数：1kg×14P
調理方法：湯煎で溶かして器に流す

要冷凍
工場出荷

ほうじ茶の香りが広がる羹！
器に流して楽しめるほうじ茶の風味と上品な甘みの一品です。

NO IMAGE

ご注文コード：014009
宇治抹茶流し羹
ケース入数：1kg×14P
調理方法：湯煎で溶かして器に流す

要冷凍
工場出荷

お茶の代表格宇治抹茶流し羹！
香り高く濃厚な抹茶を器に流して和風に盛り付けられる一品です。

NO IMAGE

ご注文コード：014010
黒胡麻流し羹
ケース入数：1kg×14P
調理方法：湯煎で溶かして器に流す

要冷凍
工場出荷

黒ごまの濃厚な羹！
器に流して味わえる黒ごまのコクと風味の一品です。

水産物&農産物

切り身

切り身の大きさや重さ、中骨抜きなどのオーダーカットを承ります。

ホテル・レストランのビュッフェやお弁当のおかずに大活躍
カタログ作成を記念して、今回特別価格でご提供いたします。

※写真は調理例です

ご注文コード：**001101**

鮭切り身（約30g×400切）

要冷凍

ケース入数：200枚×2合（400切）
原産地：チリ、アメリカ、日本　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：約12kg

アトランティックサーモンやトラウトサーモン、国産鮭や銀鮭など、規定重量に満たない部分や端の部分を使用しています。お弁当やホテルのバイキングなど、業務用に最適です。漁獲状況によっては、魚種が変わることがありますのでご了承ください。

ご注文コード：**001102**

トラウト切り身（約30g×400切）

要冷凍

ケース入数：200枚×2合（400切）
原産地：チリ　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：約12kg

規定重量に満たない部分や端の部分を使用した「訳あり」商品ですが、切り身としては十分な品質を保っています。センターカットされているので、中骨が残っています。お弁当やホテルのバイキングなどに最適です。

ご注文コード：**001103**

鱒切り身（約30g×400切）

要冷凍

ケース入数：200枚×2合（400切）
原産地：ロシア、日本　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：約12kg

規定重量に満たない部分や端の部分を使用した「訳あり」商品ですが、切り身としては十分な品質を保っています。センターカットされているので、中骨が残っています。お弁当やホテルのバイキングなどに最適です。

枝豆

送料コスト削減のために、おまとめ購入をおすすめいたします。　　クール便は、120サイズ（15kg以内）が最大です。

枝豆の作付面積日本一の新潟県ですが、出荷量は少なく（全国7位）殆ど県内で消費されます。新潟県人愛する夏の味覚「枝豆」をご紹介します。

※写真は調理例です

予約受付中

要冷蔵

ご注文コード：002107

新潟県産 伊部農園朝採り天の川 湯上り娘

ケース入数：約2kg箱入
原産地：新潟県 ／ 加工地：新潟県 ／ サイズ：約2kg
賞味期限：おはやめにお召し上がりください

伊部農園の枝豆は、手もみで水洗いされた清潔な枝豆です。塩ゆでするだけで、香り・味・食感が楽しめます。手もみ水洗いの秘密は、枝豆の鮮度と品質を保つことです。

予約受付中

要冷蔵

ご注文コード：002108

新潟県産　朝採り黒埼茶豆

ケース入数：250g×6袋
原産地：新潟県 ／ 加工地：新潟県 ／ サイズ：1.5kg
賞味期限：おはやめにお召し上がりください

新潟を代表する枝豆。見た目は通常の枝豆と変わりませんが、さやの薄皮がうっすらと茶色味がかっているのが特徴です。
コクのある甘みと芳醇な香りは実に美味です。

要冷凍

ご注文コード：002109

新潟県産　はちこく茶豆（冷凍）

ケース入数：500g×4袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：2kg

越後はちこく茶豆は、香り・旨み・甘みが豊かな大粒の茶豆です。八石山で育った大豆を使用しています。B品はピューレにしております。ヨーグルトやアイスクリームに混ぜたり幅広く楽しめます。

※一石≒約150kg➡約1,200kg

十全茄子・その他

送料コスト削減のために、おまとめ購入をおすすめいたします。　　クール便は、120サイズ（15kg以内）が最大です。

十全茄子は、泉州水なす系の一つで、昭和の初めに中蒲原の十全村（現在の五泉市）で栽培されたのが始まりです。
皮が薄くて柔らかく、ほのかな甘さが特徴です。
浅漬けにすると最も美味しくいただけます。
6月から10月にかけて収穫されますが、特に真夏のものが格別です。
日本一茄子を食べる新潟県人の夏の味覚の定番です。

ご注文コード：002103　常温

新潟県産　山ちゃん農園朝採れ黒十全茄子

ケース入数：約3.5kg箱入（約35個入）
原産地：新潟県 ／ 加工地：新潟県 ／ サイズ：約3.5kg
賞味期限：おはやめにお召し上がりください

ご注文コード：002104　常温

新潟県産　山ちゃん農園朝採れ黒十全茄子

ケース入数：約2kg箱入（約20個入）
原産地：新潟県 ／ 加工地：新潟県 ／ サイズ：約2kg
賞味期限：おはやめにお召し上がりください

新潟名産の黒十全茄子は、朝採れたてを発送します。ハウス栽培で皮が柔らかく、甘みと旨みが豊富です。茄子漬けはもちろん、炒め物や揚げ物にもおすすめです。

ご注文コード：002106　常温

新潟県産　金子農園　黒十全茄子

ケース入数：約2kg箱入（約28個入）
原産地：新潟県 ／ 加工地：新潟県 ／ サイズ：約2kg
賞味期限：おはやめにお召し上がりください

沖縄与那国島の天然化石サンゴを肥料に育った十全茄子は、黒いダイヤモンドと呼ばれす。塩とミョウバンで一夜漬けに。醤油やポン酢でさっぱり。煮物や焼き物にも最適です。

ご注文コード：002116　要冷凍

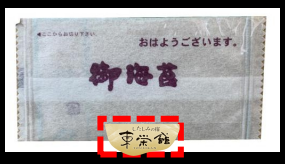
新潟県産　冷凍玉ねぎみじん切

ケース入数：500g×10袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年 ／ サイズ：約5.2kg

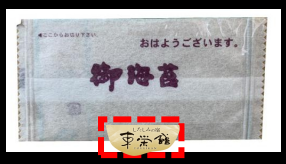
新潟県長岡市和島産の玉ねぎを液体急速凍結した商品新潟県長岡市和島産の玉ねぎを液体急速凍結した商品。
ドリップが少なく、ハンバーグなどの料理に便利です。

海苔

※写真は調理例です



店舗名お入れ
サービス



ご注文コード：**011207**　常温

国内産　焼海苔（10切×4枚）

ケース入数：100袋×10PC（約3kg）
原産地：愛知県・三重県　／　加工地：長野県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：宅急便120サイズ

ホテル・旅館の朝食にぴったりな袋入り焼海苔です。東日本有数の産地である愛知・三重産の海苔を使用しています。1ロット1,000枚から、店舗名をお入れするサービスも行っています。約1週間～10日でお届けします。

ご注文コード：**011208**　常温

国内産　味付け海苔（10切×4枚）

ケース入数：100袋×10PC（約3kg）
原産地：愛知県・三重県　／　加工地：長野県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：宅急便120サイズ

ホテル・旅館の朝食にぴったりな袋入り味付け苔です。東日本有数の産地である愛知・三重産の海苔を使用しています。1ロット1,000枚から、店舗名をお入れするサービスも行っています。約1週間～10日でお届けします。

ご注文コード：**011209**　常温

国内産　焼海苔　全形

ケース入数：100枚×10PC（約4kg）
原産地：愛知県・三重県　／　加工地：長野県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：宅急便120サイズ

ホテル・旅館で人気の全形海苔です。東日本有数の産地である愛知・三重産の海苔を使用しています。1袋のサイズは、縦約20㎝×横約19㎝×高さ約5㎝です。

海苔

ご注文コード：**011201**　常温

国内産　味付け海苔（12切×5枚）

ケース入数：100袋×10袋（約3kg）
原産地：愛知県・三重県　／　加工地：長野県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：宅急便120サイズ

ホテル・旅館の朝食にぴったりな味付け海苔です。東日本有数の産地である愛知・三重産の海苔を使用しています。1袋のサイズは、縦約9㎝×横約3.5㎝×高さ約1㎝です。

ご注文コード：**011205**　常温

国内産　黒ばら海苔

ケース入数：100g×10PC
原産地：愛知県・三重県　／　加工地：長野県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：宅急便120サイズ

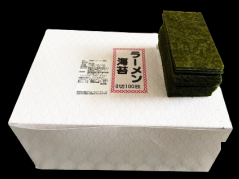
国産海苔100%で無添加や自然乾燥にこだわった高品質な商品です。
ふわサクでミルキーな味わい、みそ汁や麺類にトッピングで香りと旨みが一段とアップ。
高品質でお得な商品です。

ご注文コード：**011206**　常温

国内産　刻み海苔（2㎜カット）

ケース入数：100g×10袋（約2kg）
原産地：愛知県・三重県　／　加工地：長野県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：宅急便120サイズ

ホテル・旅館・ラーメン店などで人気の刻み海苔です。東日本有数の産地である愛知・三重産の海苔を使用しています。
海苔のサイズは、縦約2㎜×横約4㎝です。



ご注文コード：**011211**　常温

ラーメン海苔（8切）

ケース入数：100枚×12袋箱入（約1.2kg）
原産地：国産　／　加工地：国産
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：宅急便120サイズ

ラーメン屋さんにおすすめの海苔です。
東日本有数の産地である愛知・三重産の海苔を使用しています。1/8カットの海苔がアルミ袋に100枚入りで、乾燥材も付いています。

かつお節（日本料理のだしの基本）

※写真は調理例です

ご注文コード：**011101**

常温

国内産　上かつお粉末パウダー

ケース入数：500g×10袋
原産地：静岡県、鹿児島県　／　加工地：静岡県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：5.2kg

鰹節を粉末にした国産のだしパウダーです。
化学調味料や保存料は使っていません。
香り高く、味わい深い出汁が簡単にとれます。
お吸い物や煮物などにお使いください。

ご注文コード：**011103**

常温

国内産　かつお厚削り

ケース入数：1kg×10袋
原産地：静岡県、鹿児島県　／　加工地：静岡県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：10.2kg

厚削りかつお節は、国産の鰹節を通常の２倍の厚さに削りました。そばやもつ煮などにぴったりで、濃厚なダシが出ます。厚削りかつお節で、料理の味を引き出してください。

ご注文コード：**011106**

常温

国内産　かつお糸削り

ケース入数：1kg×10袋
原産地：静岡県、鹿児島県　／　加工地：静岡県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：10kg

国内産の糸削りかつお節です。素材と香り・味わいにこだわり、熟練の技で作られました。
おひたしやおにぎり、サラダなどにふりかけてお召し上がりください。

かつお節（日本料理のだしの基本）

※写真は調理例です

ご注文コード：011110　常温

国内産　血合い抜き糸削りだし

ケース入数：30g
原産地：静岡県、鹿児島県　／　加工地：静岡県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：0.03kg　混載可

糸削りだしは、無添加で酵母エキスもなしの糸削りかつお節です。
赤ちゃんや子どもにも安心して使えます。
離乳食やおかゆ、お吸い物などに最適です。
鰹節のように出汁にも使えます。

ご注文コード：011111　常温

国内産　超極うす花かつお（血合い入）

ケース入数：500g×6袋
原産地：静岡県、鹿児島県　／　加工地：静岡県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：3.2kg

花かつおは、鰹節を0.07mm以下に削ったものです。薄く削ることで、香りと味が豊かなだしになります。
お好み焼きやたこ焼きなどの粉ものにふりかけると、香りと風味が良くなります。

ご注文コード：011112　常温

国内産　さば節厚削り

ケース入数：1kg×10袋
原産地：静岡県、鹿児島県　／　加工地：静岡県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：10kg

厚削りのさば節は、濃いダシがとれる鰹節の代用品です。そば出汁やもつ煮など、コクのある料理に最適です。さばの風味と旨みをお楽しみください。

ご注文コード：011113　常温

国内産　宗田かつお節　厚削り

ケース入数：1kg×10袋
原産地：静岡県、鹿児島県　／　加工地：静岡県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：10kg

宗田かつおは血合いが豊富に含まれています。そのため、風味とコクが強く、厚削りにすると出汁の旨みが際立ちます。
煮干しの苦みのある旨みと酸味が特徴で、お味噌汁や煮物などに最適です。

かつお節（日本料理のだしの基本）

※写真は調理例です

ご注文コード：011114　常温

国内産　まぐろ糸削りだし

ケース入数：30g
原産地：静岡県、鹿児島県　／　加工地：静岡県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：0.03kg　混載可

マグロ糸削りは、上品な味わいの鰹節です。化学調味料や酵母エキスは一切使っていません。赤ちゃんや子どもにも安心して食べさせられます。離乳食やおかゆ、お吸い物などに最適です。

ご注文コード：011115　常温

国内産　かつおチップだしパック

国内産ス入数：50g×20P×10袋
原産地：静岡県、鹿児島県　／　加工地：静岡県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：10.2kg

ダシパックは、素材と香り・味わいにこだわった鰹節です。熟練の技で選び抜いた鰹節を使っています。お手軽に本格的な出汁がとれます。お鍋やお味噌汁に最適です。

ご注文コード：011116　常温

国内産　かつお粉末だしパック

ケース入数：10g×10袋
原産地：静岡県、鹿児島県　／　加工地：静岡県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：0.1kg　混載可

鰹節は、出汁の定番です。熟練の匠が出汁に最適な鰹節を厳選しました。黄金色の出汁は、鰹節の旨みと酸味のバランスが絶妙です。お味噌汁や煮物におすすめです。

ご注文コード：011118　常温

国内産
かつお本枯節・昆布の混合だしパック

ケース入数：10g×5P×10袋
原産地：静岡県　／　加工地：静岡県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：0.6kg　混載可

本枯節と昆布の無添加ダシパックです。
子供にも安心です。ダシを取った後は、袋の中身を炒めてふりかけにできます。
かつおと昆布の混合ダシパックです。

水産加工品

※写真は調理例です

ご注文コード：011302　常温

新潟県産　イワナ（養殖）骨酒焼干し

ケース入数：5尾入（約16㎝）×2袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：0.2㎏　混載可

八海山岩魚は、新潟県八海山の雪解け水で育った養殖魚です。炙って熱燗に入れると、香りと味が引き立ちます。

ご注文コード：011304　常温

新潟県産　鮎（養殖）骨酒焼干し

ケース入数：3尾入（約16㎝）×2袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：0.2K　混載可

八海山あゆは、新潟県八海山の雪解け水で育まれた養殖魚です。炙って熱燗に浸すと、風味豊かで美味しいです。

ご注文コード：011402　要冷蔵

津軽深浦産　つるつるわかめ

ケース入数：500g×20袋
原産地：青森県　／　加工地：青森県
賞味期限：製造日より3ヶ月　／　サイズ：10.2㎏

つるつるわかめは、津軽産のわかめを麺状にしたヘルシーフードです。水切りしてサラダやラーメンに使えます。ミネラルや食物繊維が豊富です

ご注文コード：011403　要冷凍

手作り切り昆布煮（自然解凍）

ケース入数：1㎏×12袋
原産地：国産　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：12㎏

切り昆布煮は、鰹節と昆布の甘辛い料理です。バイキングのメニューに最適です。切り昆布は、だしにも使える食物繊維やミネラルが豊富な食材です。

ご注文コード：011502　要冷凍

かに松風

ケース入数：700g×20袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：14㎏

カニ松風は、卵白とホワイトソースでカニを包んだ和風グラタンです。チーズやパン粉で焼き、カニの旨みが堪能出来ます。

粉末＆ペースト

セラミカ熟成乾燥技術概要

①セラミック製品を利用して食品細胞を壊さずに乾燥させる技術です。

②素材の味や香り、色味、食感を保ちながら乾燥でき、水戻しも可能です。

③熟成効果で甘みが増し、乾燥時間も短縮。

乾燥機の特徴

①セラミックから放射する遠赤外線で水を活性化し、食品の鮮度保持や劣化防止に効果があります。

②セラミックの蓄熱効果と輻射熱で保存庫内の温度を一定に保ち、細菌の増殖を抑えます。

③セラミカ乾燥品は細胞が壊れていないため、製粉機で粉末化しても変質や変色を防ぎます。

セラミカ熟成乾燥商品には **セラミカ熟成乾燥** が表示されてます

セラミカ乾燥技術開発元
製造元：株式会社新生バイオ
shinsei-bio.com

粉末・パウダー①

セラミカ熟成乾燥とは、低温で長時間乾燥させることで、素材の風味や栄養を保ちながら水分を減らす方法です

セラミカ熟成乾燥

ご注文コード：011601　常温

新潟県産　南蛮海老パウダー

ケース入数：1kg
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1kg

南蛮海老パウダーは、無添加で酵母エキスもなしで、赤ちゃんや子供にも安心です。お手軽に本格的な出汁がとれます。お味噌汁や煮物はもちろん、天ぷらの塩代わりやふりかけ、お菓子の付け合わせなどにも使えます。

ご注文コード：011602　常温

新潟県産　あかもく（ながも）パウダー

ケース入数：1kg
原産地：国産　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1kg

新潟では、ながもといいますが、地方によっては、ギバサと呼ばれたりもしています。あかもくパウダーは、水やお湯で戻して、料理の隠し味やトッピングに使えます。天ぷらや煮物、ふりかけなどにおすすめです。

セラミカ熟成乾燥

ご注文コード：011603　常温

国産まいわし無添加煮干し微粉末パウダー

ケース入数：1kg
原産地：国産　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1kg

鰹節のように出汁に使える商品です。煮干しの苦みのある旨みと酸味が特徴で、お味噌汁や煮物などに最適です。水やお湯で溶かすだけで簡単に本格的な中華風スープが出来ます。

ご注文コード：011604　常温

北海道産　ホタテ微粉末パウダー

ケース入数：1kg
原産地：北海道　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1kg

北海道の干し貝柱を新潟で粉にした天然のだしです。化学調味料や添加物は使わず、赤ちゃんの料理にも安心です。酵母エキスもないので、素材の風味がそのまま楽しめます。おこわやクラムチャウダー、スープなどに。

※写真は調理例です

粉末・パウダー②

セラミカ熟成乾燥とは、低温で長時間乾燥させることで、素材の風味や栄養を保ちながら水分を減らす方法です

※写真は調理例です

セラミカ熟成乾燥

ご注文コード：**012101**　常温

新潟県県産　枝豆粉

ケース入数：1kg袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1kg

枝豆粉は、新潟産の枝豆を乾燥させてパウダーにしたもので、緑色で香ばしい風味があります。ケーキや料理に加えると、枝豆の旨みとコクが感じられます。タルト、お好み焼き、スープなどにおすすめです。

セラミカ熟成乾燥

ご注文コード：**012102**　常温

新潟県産　完熟越後姫粉末

ケース入数：1kg袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1kg

完熟越後姫粉末は、ピンク色で爽やかな風味があります。ケーキや料理に加えると、イチゴの甘みと酸味がバランスよく調和します。ロールケーキ、サラダドレッシング、ホットドリンクなどにおすすめです。

ご注文コード：**012103**　常温

新潟県産　玄米粉グルテンフリー

ケース入数：900g袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1kg

下田地区のコシヒカリは、山々と良水に恵まれた地で育ちました。特別栽培米の玄米粉は、昔ながらの味が楽しめます。
蒸しパンやお菓子にご利用ください。

粉末・パウダー③

セラミカ熟成乾燥とは、低温で長時間乾燥させることで、素材の風味や栄養を保ちながら水分を減らす方法です

セラミカ熟成乾燥

ご注文コード：012104　常温

新潟県産　米粉　並早粉（うるち米）

ケース入数：1kg袋
原産地：新潟県／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：約1kg

並早粉は、うるち米を蒸して乾燥し製粉した米粉です。揚げ物の衣や饅頭、シュークリームなどに使えます。グルテンフリーやアレルギー対応にも優れ、新潟県産の食材を使ったお好み焼き、コロッケなど地元の魅力を伝えるメニュー作りに役立ちます。

セラミカ熟成乾燥

ご注文コード：012106　常温

新潟県産　もち米粉（みじん粉）

ケース入数：1kg袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1kg

みじん粉は、もち米を蒸して乾燥し製粉したもので、もちもちとした食感が特徴です。揚げ物の衣や和菓子に。シフォンケーキ、チュロスなど洋菓子にも使えます。
みじん粉はグルテンフリーなので、小麦粉にアレルギーがある方にもおすすめです。

セラミカ熟成乾燥

ご注文コード：012108　常温

新潟県産　酒粕パウダー

ケース入数：100g袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：0.1kg

酒粕パウダーは、酒粕を乾燥させて粉末状にしたもので、ビタミンB群や食物繊維などの栄養素が豊富です。酒粕パウダーは、さまざまな料理やスイーツに使える便利な食材です。エビグラタン、チーズケーキ、豚肉とピーマンの中華炒めなどのレシピをご紹介します。

ご注文コード：012110　常温

新潟県産　里芋粉

ケース入数：1kg袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：約1.2kg

里芋粉は、新潟県産の里芋を低温で熟成乾燥させたもので、風味や栄養素が豊富です。水に溶けやすく、ねっとりとした食感が特徴です。お餅やクッキー、パンなどの製菓材料や、スープやソースなどの調味料に使えます。湿布としても使われています。

粉末・パウダー④

セラミカ熟成乾燥とは、低温で長時間乾燥させることで、素材の風味や栄養を保ちながら水分を減らす方法です

※写真は調理例です

セラミカ熟成乾燥

ご注文コード：012111　常温

新潟県産　とうもろこしパウダー

ケース入数：1kg袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1kg

新潟産トウモロコシパウダーで、素材の味を引き出す料理を。着色料や添加物不使用。水や牛乳で溶かしてスープやソースにするだけでなく、カレーやパンケーキなどにも使えます。和洋中に応用可能な万能食材です。

セラミカ熟成乾燥

ご注文コード：012112　常温

新潟県産　レンコンパウダー

ケース入数：1kg袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1.2kg

新潟産の大口レンコンをパウダーにしました。風味、色、栄養素をそのままに乾燥してます。白玉粉と混ぜてれんこん餅にしたり、ご飯に混ぜて炊いたり、スープやカレーに入れたり和洋中に応用可能な万能食材です。

150g袋

ご注文コード：012113　常温

紫宝　もち米パウダー（紫黒米・古代米）

ケース入数：150g袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：0.2kg

1kg袋

ご注文コード：012114　常温

紫宝　もち米パウダー（紫黒米・古代米）

ケース入数：1kg袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1.2kg

紫色の美味しい飲み物の他紫黒米ライスプディングや黒米ご飯など色々な料理に使えます。紫黒米パウダーは、アントシアニンやミネラル、ビタミンが豊富で、甘みが強く酸味が少ないので、お菓子やパンにもおすすめ。

粉末・パウダー⑤

セラミカ熟成乾燥とは、低温で長時間乾燥させることで、素材の風味や栄養を保ちながら水分を減らす方法です

ご注文コード：012116　常温

新潟県下田産　だんご粉グルテンフリー

ケース入数：900g袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1.1kg　混載可

新潟県産の米粉と餅粉で作られ、もちもち香ばしい食感が特徴です。パンやホットケーキ、白玉団子やみたらし団子などのお菓子に向いています。

セラミカ熟成乾燥

ご注文コード：012117　常温

新潟県内加工　パイナップルの芯パウダー

ケース入数：80g袋
原産地：フィリピン又は国産　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　宅急便：0.1kg　混載可

低温で熟成乾燥させた希少な商品です。酵素や栄養素が豊富で、水や料理に加えると本物のパイナップルの香りと味が楽しめます。カレー、ヨーグルト、チキンソテーなどに。

セラミカ熟成乾燥

ご注文コード：012118　常温

コーヒーパウダー

ケース入数：1kg袋
原産地：エチオピア、ブラジル、ベトナム/加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1.2kg

香りや味が濃厚なコーヒー豆を粉砕したものです。水や料理に加えるとアクセントになります。ティラミス、チョコレートケーキ、カレーなどにおすすめです。

ご注文コード：012119　常温

サンゴヤマブシタケパウダー

ケース入数：1kg袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1.2kg

サンゴヤマブシタケは、特殊な栽培方法で作られたキノコで、酵素や栄養素が豊富です。お湯に戻してスープや炒め物に使えます。海鮮類のような食感とコクがあります。

ご注文コード：012120　常温

新潟県糸魚川産　真妻わさび粉末

ケース入数：10g袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：15g

最高級のプロ用100%真妻わさびの粉末です。香りと辛味が強いです。純わさび粉末は、水に溶かして和食や洋食に使えます。お刺身、ステーキ、アイスクリームなどに。

ピューレ・ペースト

※写真は調理例です

ご注文コード：**012201**

要冷凍

新潟県産　完熟越後姫ピューレ

ケース入数：1kg袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1kg

イチゴピューレは、ミツバチによって受粉された糖度の高い越後姫をビタミンCで洗浄してピューレにしたものです。甘くて香り高いイチゴを飲み物やデザートに使えます。ヨーグルトパフェ、アイスクリームサンド、スムージーなどに向いています。

ご注文コード：**012202**

要冷凍

新潟県産　越後はちこく茶豆ピューレ

ケース入数：1kg袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1kg

越後はちこく茶豆のピューレは、新潟茶豆をピューレにしたものです。香りと旨みが豊かで、大粒で食べ応えがあります。おやつやお酒のおつまみ、パンやヨーグルトに混ぜたり、ケーキやクッキーなどに利用できます。

ご注文コード：**012204**

要冷凍

新潟県産　紫芋ペースト

ケース入数：1kg袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1kg

新潟産の紫芋ペーストは、下田地区で育った紫芋を蒸して作ったものです。キメが細かくて甘いペーストです。お菓子やパンに使って、紫色と味を楽しんでください。
紫芋ペーストは、ビタミンやミネラルが豊富で、美容や健康にも良いと言われています。

ピューレ・ペースト・ホール

※写真は調理例です

ご注文コード：012203

要冷凍

新潟県産　紅はるか焼き芋ピューレ

ケース入数：1kg
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1kg

焼き芋ピューレは、とろーり甘い下田産の焼き芋「紅はるか」を蒸して作りました。キメの細かいペーストは、パンやクラッカーに塗ったり、ヨーグルトに混ぜたり、ケーキやパイの材料にしたり、いろいろな料理にご利用いただけます。

ご注文コード：012401

要冷凍

新潟県産　焼き芋紅はるか（3本）

ケース入数：1ｋｇ×3パック（3本）
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：約3.2kg

室温・温度を保つ貯蔵庫で、デンプンを糖に変える「貯蔵熟成」を行い、甘みが増した「紅はるか」を焼時間を調節しながら独自の壺焼きで作りました。
とろーり甘い焼き芋です。

ご注文コード：012302

要冷凍

新潟県産　完熟越後姫いちごホール

ケース入数：500kg
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：0.5kg

池田観光農園の越後姫は、ハウスでミツバチに受粉され糖度が高くて大粒な果実です。
そのイチゴをビタミンCで洗浄して冷凍しました。
解凍してそのまま食べたり、スムージーやジャム、お菓子作りのお役に立ちます。

グローサリー

グローサリー①

※写真は調理例です

ご注文コード：**015101**

要冷凍

茶碗蒸しの素　3倍濃縮タイプ

ケース入数：500g×20PC
原産地：国産　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：12.4kg

冷凍された鶏卵とだしのミックスです。
解凍して水やだしで3倍に薄めます。
好きな具材を入れて蒸すと、なめらかでおいしい茶碗蒸しになります。夏は冷し茶碗蒸し、そばやうどん、炊き込みご飯にも合います。

ご注文コード：**015104**

要冷凍

冷凍全卵（殺菌済）

ケース入数：500g×20P
原産地：国産　／　加工地：山形県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：11kg

国産の新鮮な全卵を加工した冷凍食品です。
解凍するだけで使えるので、手軽に料理に加えることができます。ケーキや中華料理など、様々なメニューに対応します。殺菌済みなので、安心してお召し上がりいただけます。

ご注文コード：**015105**

常温

山菜ミックス味付け徳用

ケース入数：１kg×５袋
原産地：中国産、ロシア産　／　加工地：国内
賞味期限：製造日より１年　／　サイズ：5kg

わらび・せり・細竹・いもずる・木耳・ぜんまいの6種類の山菜をバランスよく配合しました。醤油味がしっかりと染み込んでいるので、そばやうどん、炊き込みご飯などのトッピングにおすすめです。
山菜の旨みと香りをお楽しみ下さい。

グローサリー③

写真は80gです

ご注文コード：**013107**

大根からし巻業務用（約150個）

要冷蔵

ケース入数：1kg
原産地：国産　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より60日　／　サイズ：1.2kg

大根からし巻は、バイキングで大人気の一品です。乾燥させた大根にカラシを詰めて巻いたもので、コリコリとした食感と醤油味がクセになります。カラシの辛味がアクセントになって、食欲をそそります。
ご飯やお酒のお供にぴったりです。

ご注文コード：**013108**

鶏松風

要冷蔵

ケース入数：700g×20袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：14.2kg

鶏松風は、おせち料理や弁当、おかずなどによく使われる和食の定番料理です。鶏ひき肉に味噌や砂糖などの調味料を混ぜて焼き、けしの実や白ごまをふりかけます。ご飯やお茶漬け、そばやうどんにかけてもおいしいです。

ご注文コード：**013109**

新潟産 鈴木農園 和からしマスタード

要冷蔵

ケース入数：100g×3袋
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より6ヶ月　／　サイズ：0.3kg　混載可

鈴木農場のマスタードは、自家栽培のからし菜の種を醸造酢に漬け込んだ逸品です。
生の種を使うことで、香り・辛味・酸味が強く、輸入物とは一味違います。お酢もぴったり合うものを厳選し、熟成させています。

ご注文コード：**013112**

山芋入り　わさびとろろ

要冷凍

ケース入数：200g×5PC
原産地：国産　／　加工地：国産
賞味期限：製造日より180日　／　サイズ：1.2kg

山芋入りわさびとろろは、わさびの辛味と青のりの香りが楽しめるとろろです。山芋には栄養が豊富で、滑らかな食感が特徴です。
そのまま食べてもおいしいですが、ご飯やお茶漬け、そばやうどんにかけても合います。

グローサリー④

ご注文コード：**015106**　常温

丸美屋　たまごふりかけ大容量

ケース入数：1kg袋
原産地：国産　／　加工地：国内
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：1.2kg

昔ながらの定番のふりかけです。
ごま、小麦粉、砂糖、鶏卵加工品などの素材をバランスよくブレンドし、甘さが特徴の優しい味付けに仕上げました。瓶に入れ替えて小出しにすると、お得で使いやすいです。

ご注文コード：**015107**　常温

丸美屋　五目釜めしの素（2升用）

ケース入数：1kg×4袋×2合（8袋）
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：9kg

五目釜めしの素は、8種の具材が入った
ボリュームたっぷりの炊き込みご飯の素です。
炊飯器で炊くだけで、おいしい五目釜めしのできあがりです。ホテルや旅館、レストランでも人気が高い商品です

ご注文コード：**015108**　常温

丸美屋　筍釜めしの素（2升用）

ケース入数：1kg×4袋×2合（8袋）
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：9kg

筍めしの素は、春を感じる筍の風味が楽しめる釜めしの素です。筍には、孟宗竹・麻竹・細竹の3種類が入っています。にんじん・こんにゃく・油揚げも加わって、具だくさんの釜めしです。
別添だしが、筍の風味を引き立てます。

ご注文コード：**015111**　常温

丸美屋　とり釜めしの素（2升用）

ケース入数：1kg×4袋×2合（8袋）
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：9kg

とり釜めしの素は、鶏肉と筍・にんじん・椎茸・わらびの具材が入った釜めしの素です。釜めしの素を加えて、炊飯器で炊くだけで、鶏肉の旨味がぎゅっと詰まった釜めしになります。ホテルや旅館、レストランでも人気が高い商品です

菓子

The あんこ

あんこ屋「３つの」こだわり

①自然な味わいのあんこ

北海道産の小豆を使って、保存料は一切使わずに作ります。
品種や配合にもこだわります。

②新潟の素材を使ったあんこ

枝豆やルレクチエなど、新潟の特産品を使って個性的なあんこを作ります。
色や香りも魅力的です。

③高品質なあんこ

生あんは、豆の粒感を残します。練りあんは、こしが細くならずなめらかです。
天候や気温に合わせて微調整をしながら寧に作ります。

製造元：株式会社あんフーズ新潟
an-foods.co.jp

業務用あんこ

製造方法：真空パック（殺菌済）
賞味期限：製造日より6ヶ月
保存方法：常温保存、開封後冷蔵保存

御社限定
オリジナルあんこ
製作承ります

お願い
受注生産商品はリードタイムを5営業日（土日除く）頂戴します。

ご注文コード：020100　受注生産　常温　工場出荷

あんこお試しセット（1kg×5袋）

業務用あんこ13種類の中から、5種類お選びいただけます。自由に組み合わせて、あんこの魅力をお楽しみください。商品試作やメニュー開発などにご利用いただけます。あんこ好きの方にもおすすめです。

ご注文コード：020101　常温　工場出荷

小倉煉りあん（1kg×2袋～）

小倉煉りあんは、真空釜でじっくりと炊き上げた小倉あんです。小豆の粒感を残しながらも、ふわふわとした食感が楽しめます。甘さ控えめで、和菓子やパンにぴったりです。

ご注文コード：020102　常温　工場出荷

こし煉りあん（1kg×2袋～）

こし煉りあんは、自社製の赤あんをビートグラニュー糖で甘味を加えたあんです。
なめらかな口当たりが特徴です。硬さや糖度はお客様の好みに応じて調整可能です。

ご注文コード：020103　常温　工場出荷

白あん（1kg×2袋～）

白あんは、自社製の白あんをふんわりと煉りあげたあんです。おまんじゅうや大福などに使われる、やさしい甘さのあんです。
硬さや糖度はお客様のお好みに応じて調整可能です。

ご注文コード：020104　常温　工場出荷

うぐいすあん（1kg×2袋～）

うぐいすあんは、自社で炊き上げた青えんどう豆を煉りあげたあんです。
豆の風味がしっかりと感じられる、香ばしいあんです。
色鮮やかな緑色が和菓子に映えます。

業務用あんこ一覧

製造方法：真空パック（殺菌済）
賞味期限：製造日より6ヶ月
保存方法：常温保存、開封後冷蔵保存

※写真は調理例です

ご注文コード：020105　受注生産　常温　工場出荷

いちごあん（1kg×2袋～）

いちごあんは、新潟産のいちご（越後姫）を使ったあんです。いちごの果肉がたくさん入っていて、甘酸っぱい味わいが楽しめます。自社製の白あんとのバランスも良く、華やかな和菓子にぴったりです。

ご注文コード：020106　受注生産　常温　工場出荷

ルレクチエあん（1kg×2袋～）

ルレクチエあんは、自社製の白あんと新潟産のルレクチエの果肉を合わせたあんです。低温で煉りあげることで、ルレクチエの香りと風味を引き出しています。
淡い黄色が美しい、上品なあんです。

ご注文コード：020107　受注生産　常温　工場出荷

さくらあん（1kg×2袋～）

さくらあんは、塩漬けした桜の葉を練り込んだあんです。甘じょっぱい味と桜の香りが春らしい、薄ピンク色のあんです。
桜餅や桜大福などに使われるあんです。

ご注文コード：020108　受注生産　常温　工場出荷

さつまいもあん（1kg×2袋～）

さつまいもあんは、新潟県産の紅はるかを使ったあんです。焼き芋にしてから煉りあげることで、さつまいもの甘みと香ばしさが際立っています。
ほくほくとした食感も魅力的なあんです。

ご注文コード：020109　常温　工場出荷

かぼちゃあん（1kg×2袋～）

かぼちゃあんは、新潟産のかぼちゃをペーストにして自社製の白あんと混ぜたあんです。かぼちゃの香りと甘みがたっぷりと詰まった、パンにおすすめのあんです。
オレンジ色が目を引く、秋らしいあんです。

業務用あんこ一覧

製造方法：真空パック（殺菌済）
賞味期限：製造日より6ヶ月
保存方法：常温保存、開封後冷蔵保存

ご注文コード：020110　受注生産　常温　工場出荷

枝豆あん（1kg×2袋～）

枝豆あんは、黒埼茶豆をペーストにして自社製の白あんと混ぜたあんです。枝豆の粒感と風味が楽しめる、さわやかな緑色のあんです。
和洋菓子に合わせやすく、新潟の夏を彩るあんです。

ご注文コード：020111　受注生産　常温　工場出荷

栗あん（1kg×2袋～）

栗あんは、栗の甘みを引き出したあんです。砂糖は少なめにして、栗の風味を損なわないようにしています。
滑らかでやさしい口当たりが特徴です。栗きんとんや栗饅頭などに使われる、秋の味覚のあんです。

ご注文コード：020112　受注生産　常温　工場出荷

紫いもあん（1kg×2袋～）

紫いもあんは、紫いもを使ったあんです。パンに人気のあるフレーバーで、紫いもの甘みとほのかな香りが楽しめます。紫色の色素はアントシアニンという成分で、抗酸化作用があると言われています。

ご注文コード：020113　受注生産　常温　工場出荷

スイートポテトあん（1kg×2袋～）

スイートポテトあんは、紅はるかで作ったさつまいもあんにバターを加えたあんです。スイートポテトのような濃厚で香ばしい味わいが特徴です。パンや洋菓子に合わせると、ほっこりとした気分になれるあんです。

ご注文コード：020114　常温　工場出荷

蜜漬（大納言）（300g×10袋～）

蜜漬（大納言）は、大納言を蜜に漬けたものです。大納言は大粒でふっくらとしており、蜜に漬けることで甘みが増します。スイーツにトッピングしたり、そのまま食べたりと、色々な楽しみ方ができる商品です。

ご注文コード：020115　常温　工場出荷

手亡豆(てぼうまめ)の蜜漬（300g×10袋～）

北海道産の手亡豆を蜜に漬けたものです。皮が薄くてやわらかく、中はほろほろとした食感です。ビートグラニュー糖の蜜に漬けることで、甘さと風味が引き立ちます。和菓子や洋菓子に添えると、アクセントになります。

※手亡豆とは、白い種皮色をもつ小粒のいんげん豆のことです。

ロールケーキ

ケース入数：2本入×8箱 ／ サイズ：約4kg
賞味期限：製造日より1年（冷凍保存）
解凍・保存方法：自然解凍、開封後冷蔵保存

新潟県燕市吉田中町6-18

＜菓子工房 RIMのコンセプト＞
「菓子工房RIM」は、手作りのケーキと琥珀糖の専門店です。 一つ一つの味にこだわり、オリジナルや小ロットのご注文も可能です。色鮮やかな琥珀糖は、お祝いや贈り物に最適です。

ご注文コード：021101

ロールケーキ　スフレチーズ

直径3.5㎝
長さ26.5㎝

スフレチーズケーキで巻いたロールケーキ。
ふわふわの生地と濃厚なチーズクリームのハーモニーが絶品です。独自の製法で数か月かけて開発した自信作。
ぜひ一度お試しください。

ご注文コード：021102

ロールケーキ　黒ごま

直径3.5㎝
長さ26.5㎝

香ばしい黒ごまスポンジと、黒ごまあん入りホイップクリームの絶妙なコラボレーション。和風のおもてなしにもぴったりな、ごま好きにはたまらない一品です。

ご注文コード：021103

ロールケーキ　抹茶スフレチーズ

直径3.5㎝
長さ26.5㎝

抹茶スフレチーズケーキで巻いたロールケーキ。
宇治抹茶とつぶあんが入った濃厚なチーズクリームが、ふわふわの生地とマッチします。和風のおもてなしにも最適な、抹茶の香りとチーズが香る大人の一品です。

ご注文コード：021104

ロールケーキ　瀬戸内レモン

直径3.5㎝
長さ26.5㎝

爽やかな瀬戸内レモンをふんだんに使った、夏にぴったりなロールケーキです。
塩レモンのスポンジと、ピール入りのレモンジャムクリームがさわやかな味わいを引き出します。

ご注文コード：021105

ロールケーキ　杏子

直径3.5㎝
長さ26.5㎝

甘酸っぱいあんずのジャムが、ふわふわのスポンジとホイップクリームと一緒に口の中でとろけます。
夏の暑さを吹き飛ばす、さわやかな味わいです。
スタッフにも人気の高い、おすすめの一品です。

ロールケーキ

ケース入数：2本入×8箱 ／ サイズ：約4kg
賞味期限：製造日より1年（冷凍保存）
解凍・保存方法：自然解凍、開封後冷蔵保存

ロールケーキ2本入り箱

＜菓子工房 RIMのこだわり＞
手作りのケーキは冷凍保存ができるので、いつでも新鮮な味をお客様に提供できます。ふわふわのスポンジは冷凍してもしっとりしています。地場の素材などを使ったオリジナルスイーツの開発もお手伝いします。

ご注文コード：021106

ロールケーキ　味噌チーズ

直径3.5㎝
長さ26.5㎝

甘じょっぱい味噌スポンジと、濃厚なチーズクリームの不思議な組み合わせがクセになります。他にはない個性的なロールケーキで、お客様の舌を驚かせてください。スタッフが思いついた、斬新な一品です。

ご注文コード：021107

ロールケーキ　柿

直径3.5㎝
長さ26.5㎝

自家製の干し柿ジャムが、ふわふわのスポンジとホイップクリームと相性抜群です。柿本来の甘さと風味が楽しめる、秋の味覚を感じる一品です。
スタッフが一から作った、こだわりのロールケーキです。

ご注文コード：021108

ロールケーキ　みかん

直径3.5㎝
長さ26.5㎝

冬の味覚をたっぷりと詰め込んだ、みんな大好きなロールケーキです。ふわふわのスポンジとホイップクリームに、みかんの果肉とジュースがしみ込んでいます。
お子様にも大人にも人気の高い、甘酸っぱい一品です。

ご注文コード：021109

ロールケーキ　ずんだ

直径3.5㎝
長さ26.5㎝

新潟特産の枝豆をずんだあんにして、ふわふわのスポンジで包みました。野菜感が残るずんだあんと、ホイップクリームの甘さがバランスよくマッチします。甘いものが苦手な方にもおすすめの、和風のロールケーキです。

ご注文コード：021110

ロールケーキ　ラムネ

直径3.5㎝
長さ26.5㎝

爽やかな青色のスポンジと、ラムネのシロップがしみ込んだホイップクリームが目を引くロールケーキです。
ラムネのさわやかな味わいと、ふわふわの食感が楽しめます。夏の暑さを吹き飛ばす、涼しげな一品です。

パウンドケーキ

ケース入数：2本入×8箱 ／ サイズ：約4kg
賞味期限：製造日より1年（冷凍保存）
解凍・保存方法：自然解凍、開封後冷蔵保存

パウンドケーキ1本入箱

＜菓子工房 RIMのこだわり＞
独自の製法オデしっとりとしたスポンジのパウンドケーキは冷凍保存ができるので、いつでも新鮮な味をお客様に提供できます。お好みのサイズにカットできるシートケーキで、使い勝手がとても良いパウンドケーキです。

ご注文コード：021120

パウンドケーキ　りんご

角切りのりんごがぎっしり入った、人気No.1のパウンドケーキです。ふわふわのスポンジと、シナモンの香りが口の中に広がります。冷凍保存ができるので、いつでもお好きな時にお召し上がりいただけます。

ご注文コード：021121

パウンドケーキ　キウイ

キウイのパウンドケーキ。キウイのピューレがたっぷり入った、さわやかなパウンドケーキです。ふわふわのスポンジと、甘酸っぱいキウイの味が楽しめます。アイスやヨーグルトとも相性抜群です。

ご注文コード：021122

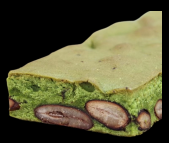
パウンドケーキ　柿

自家製の干し柿ジャムが、ふわふわのスポンジとホイップクリームと相性抜群です。柿本来の甘さと風味が楽しめる、秋の味覚を感じる一品です。スタッフが一から作った、こだわりのパウンドケーキです。

ご注文コード：021123

パウンドケーキ　苺

プチプチとした苺の種が、ふわふわのスポンジとホイップクリームと一緒に口の中で弾けます。甘酸っぱい苺の味が楽しめる、年間を通して人気の高い一品です。スタッフが丁寧に作った、こだわりのパウンドケーキです。



ご注文コード：021124

パウンドケーキ　花豆抹茶

花豆抹茶のパウンドケーキ。3日間かけて煮込んだ花豆と、宇治抹茶のスポンジが絶妙に合います。花豆の食感と抹茶の香りが楽しめる、和風のパウンドケーキです。スタッフが丁寧に作った、こだわりの一品です。

琥珀糖・その他

ご注文コード：021421

要冷凍

業務用琥珀糖　赤もみじ

原産地：グラニュー糖（オーストラリア・国産）、
寒天（中国）　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：約5kg

紅葉シーズンに人気の高い、色鮮やかな琥珀糖。惣菜やスイーツに添えると、見た目も華やかになります。600g入りの大容量サイズで、冷凍保存ができます。季節感あふれる琥珀糖をお楽しみください。

ご注文コード：021422

要冷凍

業務用琥珀糖　青もみじ

原産地：グラニュー糖（オーストラリア・国産）、
寒天（中国）　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：約5kg

年間を通して人気の高い、色鮮やかな琥珀糖です。青々としたもみじをイメージしており、春の新緑や夏の涼しさを感じさせます。惣菜やスイーツに添えると、見た目も爽やかになります。600g入りの大容量が大活躍します。

ご注文コード：020131

要冷凍

花豆蜜煮

ケース入数：１kg×12パック
原産地：中国産　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：12kg

新潟のお菓子工房で３日かけてじっくり煮込んだ逸品です。上品な甘さとほくほくとした食感が楽しめます。そのまま食べても美味しいですが、ヨーグルトやアイスクリームにトッピングしたり、パンに塗ったりしてもおすすめです。ホテルで人気の商品です。

ご注文コード：021201

要冷凍

わらび餅チョコ（約50個入）

ケース入数：600g×12パック
原産地：国産　／　加工地：新潟県
賞味期限：製造日より1年　／　サイズ：7.4kg

「わらび餅チョコ」は、ホテルバイキングで人気の一品です。もちもちのわらび餅に濃厚なチョコレートをコーティングしました。
冷凍のままでも生チョコ風に楽しめます。
甘さと食感のコントラストが絶妙です。

業務用アイス

素材を極め、量をけちらないが開発のコンセプト。香料・着色料に頼らず、素材自体の魅力を最大限引き出しました。

キッチンカーによるミルクソーダやカップアイス販売、レストランのデザートなどに！

※写真は調理例です

ご注文コード：021504

要冷凍

ミルクたっぷり牛乳アイス（2L）

ケース入数：2L×4個
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
アレルギー：乳　／　サイズ：6kg

搾りたての牛乳に近いパスチャライズ製法で作られた低温殺菌牛乳を贅沢に70%も使用しました。牛乳本来の濃厚な甘味と、食べた後に喉が渇かないコクがあるのに切れ味の良いアイスクリームです。

ご注文コード：021505

要冷凍

超濃厚　焼き芋アイス（2L）

ケース入数：2L×4個
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
アレルギー：乳　／　サイズ：6kg

焼き芋にすると糖度が40度以上になる長岡産焼き芋紅はるかのピューレを贅沢に50%も使用しました。濃厚なのにさっぱりしたあと味の焼き芋アイスです。

ご注文コード：021506

要冷凍

そのまんまはちこく茶豆アイス（2L）

ケース入数：2L×4個
原産地：新潟県　／　加工地：新潟県
アレルギー：乳　／　サイズ：6kg

茶豆特有の香り・旨み・甘味の全てが揃った人気の枝豆。B級品のためそのまま市場にだせない越後はちこく茶豆を贅沢に50%も使用しました。枝豆そのまんまのアイスです。

送料一覧(税込)　上段：常温便の代金　下段：（クール便を含む代金）						
地域＼サイズ	～2kg 60㎝	～5kg 80㎝	～10kg 100㎝	～15kg 120㎝	～20kg 140㎝	～25kg 160㎝
北海道	792円 （1,012円）	935円 （1,155円）	1,144円 （1,474円）	1,397円 （2,057円）	1,650円	2,189円
北東北 （青森・岩手・秋田）	627円 （847円）	726円 （946円）	858円 （1,188円）	1,056円 （1,716円）	1,232円	1,551円
南東北 （宮城・山形・福島）	583円 （803円）	671円 （891円）	781円 （1,111円）	935円 （1,595円）	1,111円	1,430円
関東 （茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・東京・神奈川・山梨）	561円 （781円）	671円 （891円）	781円 （1,111円）	935円 （1,595円）	1,111円	1,430円
信越・中部 （新潟・長野・岐阜・静岡・愛知・三重）	506円 （726円）	605円 （825円）	704円 （1,034円）	902円 （1,562円）	1,045円	1,298円
北陸 （富山・石川・福井）	506円 （726円）	605円 （825円）	704円 （1,034円）	902円 （1,562円）	1,045円	1,298円
関西 （滋賀・京都・大坂・兵庫・奈良・和歌山）	572円 （792円）	671円 （891円）	803円 （1,133円）	990円 （1,650円）	1,155円	1,166円
中国・四国 （鳥取・島根・岡山・広島・山口・徳島・香川・愛媛・高知）	616円 （836円）	726円 （946円）	869円 （1,199円）	1,078円 （1,738円）	1,254円	1,573円

送料一覧(税込)　上段：常温便の代金　下段：（クール便を含む代金）

地域＼サイズ	～2kg 60㎝	～5kg 80㎝	～10kg 100㎝	～15kg 120㎝	～20kg 140㎝	～25kg 160㎝
九州（福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島）	792円（1,012円）	935円（1,155円）	1,144円（1,474円）	1,397円（2,057円）	1,650円	2,189円
沖縄	1,606円（1,826円）	2,222円（2,442円）	2,860円（3,190円）	3,509円（4,840円）	4,180円	4,829円

配送に関する注意点

①掲載料金は全て税込となります。
　・常温の場合は、上段記載価格。
　・クール便（冷凍・冷蔵）ご利用の場合は下段（　　）記載価格がご請求料金となります。
②お届けは、全商品クロネコヤマトでの対応となります。
③常温と冷蔵、冷凍の同梱はできませんのでご了承ください。
④離島地区は別途料金が発生します。
⑤交通事情により、ご指定通り配達できなことがありますので予めご了承ください。
※詳細は、ご注文の際お問合せください。

お見積り書作成からお届けまでの主な流れ

①本カタログから、ご興味ある商品をお選びください。
②見積依頼書（別紙）に記載の上テイストジャパンにメール送信。
　※shinkikaku2@gmail.com
③お見積書送付
④ご注文
⑤お届け

農林水産業の皆様へ

**　テイストジャパンが資源の価値を引き出すために考える根拠は、**
①食②地域性③開発④伝達の4つのポイントです。
**　私共は発見・開拓・革新・販促により、食材を通じて生産者を市場とつなぎます。**
**　市場で求められている安心安全な食の提供はもちろんのこと、まだまだ日本の中に眠っている魅力的な食材を提供し続けます。**
**　様々な加工場を利用し価値ある製品ずくりにまい進しておりますので、どうぞ気兼ねなくご相談くださいませ。**

TASTEJAPAN PRESENTS

資源の価値を引き出す4つの可能性

食 ～The discovery food～
現在は食されていない地方の伝統食材など見直すべき食があります。

地域性 ～Development of food～
新たな資源として育まれている食材は地方の可能性を広げます。

開発 ～Innovation of food～
革新的な仕組みによる食材の開発を行うことで自給率を上げることが出来ます。

伝達 ～Promotion of food～
食材に適した市場マーケットを選定し、販売を促進することによって普及推進につなげます。

TASTE JAPAN
新潟県　三条市
www.tastejapan.jp