

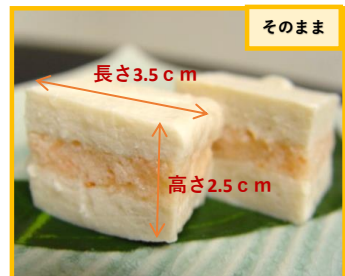
秋の行事・敬老会等向け商材



(理研)炊き込み用 きのこごはん
規格・550g ¥
米1.5kgに1袋
原材料・しめじ、椎茸、舞茸、醤油、サラダ油etc



(ふくなお)信田巻
規格・約30g/20個入 ¥
大きさ・直径4cm 高さ2cm。
原材料・豆腐、魚肉、椎茸、牛蒡、人参、油揚げetc



(ふくなお)海老サンド
規格・約25g/18個入 ¥
大きさ・長さ3.5cm 高さ2.5cm。
原材料・高野豆腐、魚肉、海老すり身etc



(堂本)厚揚げの彩りあんかけ
規格・1kg ¥
塩分1%以下 厚揚げ約52個入
原材料・厚揚げ、人参、さやえんどう、砂糖、醤油etc



(中華札幌) 鮭つみれの中華野菜あんかけ
規格・500g ¥
50g×5個入
原材料・鮭、玉ねぎ、人参、竹の子etc



(玉よし)惣菜揚(タレ込み)
規格・30g/20個 1個¥
手作り感抜群のお惣菜！
原材料・鶏卵、油揚げ、鰻、イカ、砂糖、醤油、etc



(カクヤ)かに菊花漬
規格・500g ¥
ちらし寿しや胡瓜や大根を加えても！
原材料・スワウガニ・食用菊・酢etc



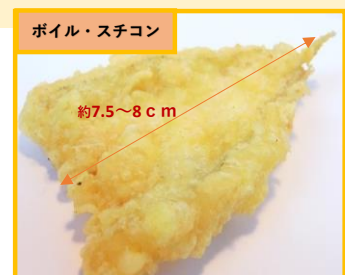
(GFC)彩り豆腐(紅葉)
規格・17g/50個入 1個¥
揚げても、蒸しても、煮てもやわらか
原材料・豆腐、人参、玉ねぎ、ひじきetc



(阪和)えび天ぷら(3L)完全油調
規格・35g/5尾入 1尾¥
26/30 長さ約14.5cm
原材料・えび、小麦粉、塩etc



(四国医療)天ぷら 海老
規格・15g/10尾入 ¥
解凍後ポイルもしくは、スチコンで！
原材料・えび、小麦粉、塩etc



(四国医療)天ぷら キス
規格・40g/5尾入 ¥
解凍後ポイルもしくは、スチコンで！
原材料・キス、小麦粉、塩etc



(四国医療)天ぷら 南瓜
規格・10g/10入 ¥
解凍後ポイルもしくは、スチコンで！
原材料・かぼちゃ、小麦粉、塩etc



(四国医療)天ぷら さつま芋
規格・20g/10入 ¥
解凍後ポイルもしくは、スチコンで！
原材料・さつまいも、小麦粉、塩etc



(大冷)いなり寿司
規格・40g/12個 1個¥
解凍後ポイルもしくは、スチコンで！
原材料・酢飯、揚げ、醤油、砂糖、etc



(玉よし)太巻きセット(芯)
規格・105g/3本 1本¥
※3本単位です
原材料・鶏卵、干鰾、胡瓜、生姜、ソボロ、etc



(ボングル)尾付ムキエビ(BT) 21/25
規格・20尾入 20尾¥
長さ約14cm 1尾¥36
原材料・ブラックタイガー、塩etc



(マルヨ)ムキエビIQF 26/30
規格・1kg ¥
エビチリ・エビマヨに最適です！
原材料・バナメイエビ、塩etc



(極洋)ポイルムキエビ 51/60
規格・500g ¥
そのまま各種料理の彩り、トッピングとして！
原材料・バナメイエビ、塩etc



(スゴヨ)シーフレッシュサラダカブリ
規格・500g ¥
マリネベースとして具材プラスしても！
原材料・かにかま、玉ねぎ、ピーマン、人参etc



(四国医療) 蒸し鶏ともやしの梅風味サラダ
規格・500g ¥
フロン凍結だから、シャッキリに！
原材料・もやし、蒸し鶏、梅ドレ、水菜、人参etc



(ショクユク)マルアナゴ蒲焼 刻み
規格・1kg ¥
ちらしや卵とじや八寸に！
原材料・イラコあなご、醤油、砂糖etc



(岩本)骨取り甘鯛西京みそ
規格・~60g~ ¥ /切
グラム、味付け変更できます。
原材料・甘鯛、西京みそetc



(北MK)銀鱈骨抜西京漬
規格・~60g~ ¥ /切
グラム、味付け変更できます。
原材料・銀鱈、西京みそetc



(南波)きんぎ骨なしカット
規格・20g/20切入 ¥ /切
桃だね、鍋物、あんかけ等
原材料・きんぎ



(南波)鮭骨抜角切
規格・20g/20切入 ¥ /切
桃だね、鍋物、あんかけ等
原材料・鮭



(ふくなお)やわらかまぼこ(寿)
規格・150g ¥
長さ12cm、幅3.5cm、高さ3.5cm
原材料・たら、はも、卵白、鰹粉etc



(味方)セルクル苺ムース(寿)
規格・32g/6個入 ¥ /個
全てムースなので安心です。
原材料・牛乳、全卵、砂糖、小麦粉etc



(味方)セルクル抹茶ムース(寿)
規格・32g/6個入 ¥ /個
全てムースなので安心です。
原材料・牛乳、全卵、砂糖、小麦粉、抹茶、etc