



# 簡単調理！便利で美味しい一品♪



株式会社 北給販  
電話 011-786-5578

<p><b>甘酢さっぱりたれづけ唐揚げ (アセロラビュレ入り)</b> 冷凍食品</p> <p>自然解凍 電子レンジ スティコン 約40個</p> <p>規格 1kg 価格</p> <p>特徴 若鶏の唐揚げを、アセロラビュレ入りのすっきりとした酸味に仕上げた特製タレで和えました。</p>	<p><b>若鶏もも唐揚げ</b> 冷凍食品</p> <p>自然解凍 電子レンジ スティコン 約20個</p> <p>規格 500g 価格</p> <p>特徴 醤油ベースの味付けで和風仕上げました。衣が薄くお肉の食感を十分に味わえる一品です。</p>	<p><b>国産鶏のレモンバジルナゲット (小麦・卵・乳原料不使用)</b> 冷凍食品</p> <p>自然解凍 電子レンジ スティコン 蒸し 揚げ 約50個</p> <p>規格 750g 価格</p> <p>特徴 九州産鶏肉に、シチリア産レモンとバジルで下味をつけて揚げた、小麦・卵・乳原料不使用のナゲットです。</p>	<p><b>一口ハニーマスタードチキン</b> 冷凍食品</p> <p>電子レンジ 湯煎 約12個</p> <p>規格 300g 価格</p> <p>特徴 醤油ベースの下味で焼き上げた、角切りの鶏もも肉にハニーマスタードソースを合わせました。</p>	<p><b>鶏の照焼スライス</b> 冷凍食品</p> <p>湯煎</p> <p>規格 130g 価格</p> <p>特徴 若鶏のもも肉を程よくきつね色に美味しく焼き上げました。便利な調理済み、6mmスライスです。</p>	<p><b>油漬のみ メンチカツ</b> 冷凍食品</p> <p>湯煎</p> <p>規格 80g×5 価格</p> <p>特徴 鶏肉と豚肉、玉ねぎを使用した油漬のみメンチカツです。油調オベレーションなし！現場の負担を大きく軽減！</p>	<p><b>業務用肉だんご(黒糖黒酢ソース)</b> 冷凍食品</p> <p>湯煎 約50個</p> <p>規格 1kg 価格</p> <p>特徴 国産の鶏肉と玉ねぎを使用した肉だんごです。沖縄産の黒酢を使用した特製甘酢ソースを使用しています。</p>
<p><b>ちぎり根菜揚</b> 冷凍食品</p> <p>自然解凍 電子レンジ 約20個</p> <p>規格 500g 価格</p> <p>特徴 魚と野菜(ごぼう・人参・玉ねぎ)が、たっぷりヘルシーなさつま揚げに仕上げ、具材のシャッキリ食感が特徴です。</p>	<p><b>袋のままスティコンで焼餃子(肉)</b> 冷凍食品</p> <p>自然解凍 電子レンジ スティコン 焼き 蒸し</p> <p>規格 約17g×10 価格</p> <p>特徴 国産豚肉と鶏肉を使用したジューシーな焼き餃子です。マルチ調理可能で、こんがり焼き目でもちっと食感です。</p>	<p><b>袋のままスティコンで焼餃子(野菜)</b> 冷凍食品</p> <p>自然解凍 電子レンジ スティコン 焼き 蒸し</p> <p>規格 約17g×10 価格</p> <p>特徴 国産野菜を使用した、にんにく不使用の焼き餃子です。マルチ調理可能で、こんがり焼き目でもちっと食感です。</p>	<p><b>袋入り大焼売</b> 冷凍食品</p> <p>自然解凍 電子レンジ 揚げ 蒸し</p> <p>規格 約26g×15 価格</p> <p>特徴 国産の鶏肉と豚肉を使用し、肉粒感のある食感が絶妙な味。焦がし葱油を加え風味豊かに仕上げました。</p>	<p><b>袋入り豆腐しゅうまい27</b> 冷凍食品</p> <p>電子レンジ 揚げ 蒸し</p> <p>規格 約27g×15 価格</p> <p>特徴 豆腐をベースに鶏肉や魚肉すり身、玉ねぎを合わせて作りました。ふっくらと、やわらかヘルシーな焼売です。</p>	<p><b>黒豚大焼売(鹿児島産黒豚使用)</b> 冷凍食品</p> <p>電子レンジ 揚げ 蒸し</p> <p>規格 約28g×15 価格</p> <p>特徴 鹿児島産黒豚のゴロッとした食感と、コク深い肉の旨さがたまらない肉焼売です。</p>	<p><b>ポイルでサクッとコロッセ(牛肉入り)</b> 冷凍食品</p> <p>電子レンジ 湯煎 スティコン 5個入り</p> <p>規格 325g 価格</p> <p>特徴 温めるだけで、揚げたてのようなサクッと食感を味わえる衣革命。北海道産のジャガイモを使用しています。</p>
<p><b>ポイルでサクッとコロッセ(かに入り)</b> 冷凍食品</p> <p>電子レンジ 湯煎 スティコン 5個入り</p> <p>規格 300g 価格</p> <p>特徴 温めるだけで、揚げたてのようなサクッと食感を味わえる衣革命。北海道産の牛乳を使用しています。</p>	<p><b>完全油ちよう まるごとえびフライ</b> 冷凍食品</p> <p>自然解凍 電子レンジ 約55尾</p> <p>規格 500g 価格</p> <p>特徴 自然解凍で美味しいえびフライが味わえる便利な一品です。尾っぽ無しですので安全に丸ごと食べられます。</p>	<p><b>油漬のみ 白身フライ</b> 冷凍食品</p> <p>湯煎</p> <p>規格 60g×5 価格</p> <p>特徴 完全調理済みで、湯煎で温めるだけでフライが美味しく味わえます。現場の負担を大きく軽減！</p>	<p><b>野菜がおいしい えびかき揚げ</b> 冷凍食品</p> <p>自然解凍 電子レンジ</p> <p>規格 50g×6 価格</p> <p>特徴 野菜(玉ねぎ・人参・ごぼう・春菊)にえびをトッピングした、野菜の美味しさと彩りにこだわったかき揚げです。</p>	<p><b>えび天ぷら3L 完全油調</b> 冷凍食品</p> <p>自然解凍 揚げ</p> <p>規格 35g×5 価格</p> <p>特徴 えび天本来のサクッとぷりぷり感がしっかりと味わえます。一尾一尾丁寧に作り上げた本格的な、えび天ぷらです。</p>	<p><b>天ぷら 海老</b> 冷凍食品</p> <p>流水解凍から ↓↓↓ 湯煎 スティコン</p> <p>規格 15g×10 価格</p> <p>特徴 HACCPの概念に基づき、変わらぬ味で長期保存が可能になったクックフリーズ食品。完全加熱調理済みの天ぷらです。</p>	<p><b>天ぷら キス</b> 冷凍食品</p> <p>流水解凍から ↓↓↓ 湯煎 スティコン</p> <p>規格 40g×5 価格</p> <p>特徴 HACCPの概念に基づき、変わらぬ味で長期保存が可能になったクックフリーズ食品。完全加熱調理済みの天ぷらです。</p>
<p><b>天ぷら 南瓜</b> 冷凍食品</p> <p>流水解凍から ↓↓↓ 湯煎 スティコン</p> <p>規格 10g×10 価格</p> <p>特徴 HACCPの概念に基づき、変わらぬ味で長期保存が可能になったクックフリーズ食品。完全加熱調理済みの天ぷらです。</p>	<p><b>天ぷら さつま芋</b> 冷凍食品</p> <p>流水解凍から ↓↓↓ 湯煎 スティコン</p> <p>規格 20g×10 価格</p> <p>特徴 HACCPの概念に基づき、変わらぬ味で長期保存が可能になったクックフリーズ食品。完全加熱調理済みの天ぷらです。</p>	<p><b>なす天ぷら(飾切)</b> 冷凍食品</p> <p>自然解凍 約25個 縦:約40mm 横:約40mm 厚み:約10mm</p> <p>規格 500g 価格</p> <p>特徴 なすに飾切りを入れ天ぷらにしました。自然解凍後、簡単に使用でき、そばや天丼の具材にもピッタリです。</p>	<p><b>パック入骨なしトラウト塩焼</b> 冷凍食品</p> <p>湯煎</p> <p>規格 50g×10 価格</p> <p>特徴 色鮮やかで脂ののったチリ産のトラウトを塩焼きにして、ポイリングパックにしました。</p>	<p><b>さば甘味噌煮 骨無(B.P)</b> 冷凍食品</p> <p>湯煎</p> <p>規格 50g×10 価格</p> <p>特徴 魚屋さんが仕入れたノルウエー産のサバは、脂のりが良くポイルするだけでふっくら美味しく仕上がります。</p>	<p><b>やわらか煮魚 カレイ煮付</b> 冷凍食品</p> <p>自然解凍 湯煎 10切入 骨取り</p> <p>規格 500g 価格</p> <p>特徴 アブラカレイを、とろみのある生姜ダレで煮込みました。ふっくらした身とすっきりとした味わいに仕上げました。</p>	<p><b>やわらか煮魚 プリの甘酢あんかけ</b> 冷凍食品</p> <p>自然解凍 湯煎 5切入 骨取り</p> <p>規格 300g 価格</p> <p>特徴 国産の天然プリに衣を着けて揚げた後、とろみのある甘酢ダレで仕上げました。</p>
<p><b>やわらか煮魚 白身魚のトマト煮</b> 冷凍食品</p> <p>自然解凍 湯煎 5切入 骨取り</p> <p>規格 300g 価格</p> <p>特徴 北洋産シロイトダラに衣を着けて揚げ、ハーブ、ニンニクを入れた本格トマトソースで風味良く仕上げました。</p>	<p><b>やわらか煮魚 白身魚の野菜あんかけ</b> 冷凍食品</p> <p>自然解凍 5切入 骨取り</p> <p>規格 300g 価格</p> <p>特徴 身の柔らかいホキに衣を着けて揚げ、国産の玉ねぎ、人参と一緒に、風味の良い和風あんかけのタレを絡めました。</p>	<p><b>やわらか煮魚 タラのきのこあんかけ</b> 冷凍食品</p> <p>自然解凍 湯煎 5切入 骨取り</p> <p>規格 300g 価格</p> <p>特徴 タラに粉を着けて揚げた後、和風ダレで煮込みました。国産の生しめじを使用し、香り良く仕上げました。</p>	<p><b>ふっくら焼魚 赤魚幽庵焼</b> 冷凍食品</p> <p>自然解凍 湯煎 骨取り</p> <p>規格 50g×5 価格</p> <p>特徴 国産のゆずを使用した醤油ダレに漬け、直火でじっくりと焼き上げ、ドリップの少ないふっくら食感に仕上げました。</p>	<p><b>赤魚 煮付け(骨抜)</b> 冷凍食品</p> <p>湯煎</p> <p>規格 50g×5 価格</p> <p>特徴 魚屋さんが仕入れ、こだわりの味付けで仕上げた、美味しい煮魚です。</p>	<p><b>ホッケ 煮付け(骨抜)</b> 冷凍食品</p> <p>湯煎</p> <p>規格 50g×5 価格</p> <p>特徴 魚屋さんが仕入れ、こだわりの味付けで仕上げた、美味しい煮魚です。</p>	<p><b>タコちゃんウイナー</b> 冷凍食品</p> <p>揚げ 冷蔵解凍から ↓↓↓ 焼き 約40本 太さ:17φ 長さ:約60mm</p> <p>規格 500g 価格</p> <p>特徴 鶏肉、まぐろ、豚肉を配合した赤ウイナー。切れ込みを入れており、加熱すると足が開きます。</p>