

令和8年5月のおすすめ

うめみそごぼう



NEW
やわらか食感
そのまま

常温 規格 450g
スライスしたごぼうにかつお節入り特製梅みそを絡めました。
原材料: ごぼう、砂糖、みそ、梅肉、かつお節、食塩、発酵調味料、etc

おかず大豆そぼろ



NEW
そのまま

常温 規格 800g
大豆たんぱくに5種類の具材を合わせ素朴な味に仕上げました。
原材料: 大豆、ごぼう、人参、竹の子水煮、こんにゃく、醤油、砂糖、etc

肉じゃが



湯煎
コンベクション

冷凍 規格 1kg
しっかりと味が染み込み手作り感のある家庭的な味付けです。
原材料: ジャガ芋(北海道産)、玉ねぎ、豚肉、さつまいも、人参、etc

長なす漬



そのまま
ひとくちサイズ

常温 規格 500g
うす味でさっぱりとしその風味効かせた、一口サイズの長茄子漬です。
原材料: なす、砂糖、食塩、酒精、調味料、etc

ふきの煮物



そのまま
約40本入

常温 規格 250g
噛み潰しやすい軟らかさで、筋っぽさを残さず仕上げました。
原材料: ふき、醤油、砂糖、etc

ふきの酢みそ和え(鉄分強化)



そのまま
鉄分強化

常温 規格 250g
噛み潰しやすい軟らかさで、さっぱり味の酢みそで仕上げました。
原材料: ふき、みそ、砂糖、りんご酢、etc

ふきと竹の子の白和え



そのまま

冷蔵 規格 500g
豆腐を使用し、手作り感のある味付けと食感に仕上げました。
原材料: 豆腐、ふき、人参、竹の子、砂糖、練りごま、乾椎茸、etc

菜の花おひたし



自然解凍

冷凍 規格 500g
色鮮やかな旬な菜の花をれんこんと和え、おひたしに仕上げました。
原材料: 菜の花、れんこん、人参、醤油、みりん、etc

菜の花のごま味噌和え



自然解凍

冷凍 規格 500g
春らしい菜の花のkokとほろ苦さが楽しめます。
原材料: 菜の花、味噌、砂糖、ねりごま、etc

特釜 筍釜めしの素



そのまま
炊き込み
2升(3kg)

常温 規格 1kg
筍のシャキシャキ食感と、鰹と昆布の旨味を活かした逸品です。
原材料: たけのこ、人参、醤油、食塩、etc

七夕星ものがたり



予約品
6月3日締切
40個単位
自然解凍
出荷7月1日以降

冷凍 規格 約40g
宮崎県の日向夏果汁を使用し、星ゼリーを綺麗にトッピングしました。
原材料: 日向夏果汁、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水あめ、粉あめ、etc

すいかのゼリー



予約品
6月3日締切
40個単位
自然解凍
出荷7月1日以降

冷凍 規格 約35g
熊本産のすいか果汁を使用、食物繊維、鉄分、ビタミンCを配合。
原材料: すいか濃縮果汁、ぶどう糖果糖液糖、水あめ、粉あめ、etc

豚肉と玉子の炒め物



お買い得品!
無くなり次第終了
湯煎・蒸す
コンベクション

冷凍 規格 1kg ¥2,140 →
豚肉と玉子をやさしい辛味ソースで味付けしました。
原材料: 全卵、豚肉、竹の子水煮、きくらげ、砂糖、醤油、豆板醤、etc

さば骨抜塩麹漬



今月の特売
数量限定
加熱調理

冷凍 規格 60g/10 ¥234 →
10切単位 60g規格のみ

銀鮭骨抜西京漬



今月の特売
数量限定
加熱調理

冷凍 規格 60g/10 ¥340 →
10切単位 60g規格のみ

骨取り赤魚生姜みそ



魚屋さん一押
期間限定
加熱調理
グラム変更OK

冷凍 規格 ~60g~ ¥184 →
グラム変更できます。

骨取りめばる醤油バター風味



魚屋さん一押
期間限定
加熱調理
グラム変更OK

冷凍 規格 ~60g~ ¥200 →
グラム変更できます。

骨取り銀ひらす甘口みそ



魚屋さん一押
期間限定
加熱調理
グラム変更OK

冷凍 規格 ~60g~ ¥200 →
グラム変更できます。

ます骨抜塩糍漬



魚屋さん一押
期間限定
加熱調理
グラム変更OK

冷凍 規格 ~60g~ ¥230 →
グラム変更できます。



株式会社 **北 給 販**
〒065-0041 札幌市東区本町1条10丁目3番20号
TEL 011-786-5578 FAX 011-786-5688