

新規在庫商品のご案内	
<div>JFDA 冷凍</div> <div>えのきカット</div> <div>良質な原料を選別し、 使いやすい形状・サイズにカットしました。 カットサイズは約3cm。 ポイル、炒めなど加熱してご使用下さい。 中国産。</div> <div>500g</div> <div>JFDA 冷凍</div> <div>3色ピーマンスライス</div> <div>鮮やかな緑・赤・黄の3色は料理の 彩りとしてご活用いただけます。 スライスカットをして製品に しているため、下準備の手間を 省くことができます。 また、IQF凍結のため、使用したい 分量のみご使用いただけます。中国産。 ◆1月より従来品” 神栄商品” の 在庫がなくなり次第、順次切替致します。</div> <div>500g</div> <div>日東ベスト 冷凍</div> <div>いちごプリン (乳・卵・大豆不使用)</div> <div>卵・乳だけでなく大豆不使用の いちごプリンです。なめらかな食感の プリンに、色鮮やかないちごソースを 上からかけました。自然解凍で 冷たいうちにお召し上がり下さい。 カルシウム61mg/個、鉄1.3mg/個 ※1～3月までの期間限定在庫商品</div> <div>30g</div> <div>キューピー 常温</div> <div>バジルソース150g</div> <div>かけるだけで手軽に本格イタリアン！ バジルの爽やかな風味と パルミジャーノ・レッジャーノの コクをいかした、香り豊かなソースです。 茹でたパスタに絡めるだけでジェノベーゼが できます。ドレッシングとしても、 お肉の下ごしらえにも適しています。</div> <div>150g</div>	<div>JFDA 冷凍</div> <div>冬瓜ミニカット</div> <div>使いやすい大きさにカットし、 新鮮な風味をそのままに加工しました。 加熱してお召し上がり下さい。中国産。 1個5～9g。1袋に約70個入り。 ◆1月より従来品” 勝美ジャパン商品” の 在庫がなくなり次第、順次切替致します。</div> <div>500g</div> <div>JFDA 常温</div> <div>クリームコーン4号缶</div> <div>甘みの強いスーパースイート種を使用し、 なめらかなクリームスタイルに コーンカーネルを混ぜ合わせて仕上げました。 スープ・パスタソース等にご利用頂けます。 ◆1月より従来品” 谷尾食糧商品” の 在庫がなくなり次第、順次切替致します。</div> <div>4号缶 (410g)</div> <div>日東ベスト 冷凍</div> <div>筍と菜の花カルボナーラハムカツ</div> <div>菜の花とシャキシャキ食感の筍をコクのある カルボナーラ風のソースでまとめました。 厚みのあるハムとたっぷり具材で 満足感のある一品です。 【調理方法】約175℃に熱したたっぷりの 油に凍ったままの商品を入れ、ときどき 返ししながら約8分30秒間揚げして下さい。 ※1～3月までの期間限定在庫商品</div> <div>約80g</div> <div>ハウスギャバン 常温</div> <div>ブラックオリーブスライス</div> <div>塩水漬けたスペイン産オヒブランカ種の ブラックオリーブを使いやすい スライスにしました。 サラダ、パスタ、マリネ、ピザ、 オムレツなどに混ぜたり、のせたり、 添えるだけでイタリアンらしさが増します。</div> <div>160g</div>

おすすめ商品のご案内

大冷
冷凍

骨なし白系たらの揚げ焼き

白系たらの骨なし切身を揚げ焼きし、
タレと合わせて蒸し煮にしました。
解凍するだけでお召し上がりいただけます。
全病食専売品完調品。

【調理方法】自然解凍又は流水解凍して
お召し上がり下さい。
加熱する場合はスチコン（スチーム）で90℃15分。
ポイルで10～15分。

※ご希望の際は、「甘だれ」又は「黒酢あんかけ」の
味をご指定下さい。

60g×5切

甘だれ

黒酢あんかけ

丸美屋フーズ

やわらか八宝菜

常温

豚肉と数種の野菜が入った八宝菜です。
ポークと魚介の旨味がきた、中華風の
しっかりとした味わいで、主菜として
ご使用頂けます。UDF「容易にかめる」
100gあたり塩分を1g以下に抑えました。
全病食専売品完調品。

【調理方法】袋の封を開けず熱湯の中に
入れ、約15分間沸騰させて下さい。

◆裏面のアレンジメニューもご参照下さい。

1kg

丸美屋フーズ

やわらか肉豆腐

常温

醤油をベースに砂糖とみりんのコクを
加え、鯉節が香る「だし仕立て」に
仕上げた肉豆腐です。豆腐、豚肉、にんじんの
3種の具材入り。UDF「容易にかめる」
100gあたり塩分を1g以下に抑えました。
全病食専売品完調品。

【調理方法】袋の封を開けず熱湯の中に
入れ、約15分間沸騰させて下さい。

◆裏面のアレンジメニューもご参照下さい。

1kg

旬の食材おすすめ完調品のご案内

オカフーズ

さわら西京焼き(骨取り)

冷凍

こだわりの西京風味噌に
じっくりと漬け込むことで
本格的な味に仕上げました。
自然解凍でも湯煎でも美味しく
お召し上がりいただけます。

【調理方法】湯煎の場合、
袋のまま沸騰したお湯に入れ、
5～6分加熱して下さい。

30g×10枚

オカフーズ

キンメダイ西京焼き(骨取り)

冷凍

最適な味付けを加え、キンメダイの
旨味を存分にお楽しみいただけます。
自然解凍でも湯煎でも美味しく
お召し上がりいただけます。

【調理方法】湯煎の場合、
袋のまま沸騰したお湯に入れ、
5～6分加熱して下さい。

20g×10枚

日東ベスト

厚巻卵 ほうれんそう50P

冷凍

彩り良いほうれん草を芯にふんわり
とした厚巻卵で巻き上げました。

10個入りのボイリングパック商品です。

【調理方法】沸騰したたっぷりの
お湯に、凍ったままの商品を
袋ごと入れ、約18分間温めて下さい。

50g×10本

小野食品

やわらか煮魚 フリ大根

冷凍

解凍するだけで食べられる調理済みの煮魚です。
丁寧に骨とりしたブリと、国産フレッシュ
大根をじっくり煮込みました。
ブリを下処理として加熱する事で、
臭みなく仕上げ、大根は下茹でを行うことで、
程良い柔らかさに仕上げました。
骨：骨取り、産地：国産

【調理方法】自然解凍又は湯煎（袋のまま8～10分）

300g（魚5切、大根10個）



カットりんご (1/8カット)

チルド



独自の技術により褐変を抑え、
りんご本来のしゃきしゃきとした
美味しさを味わうことができます。
※締切日から翌々週の木曜日までの
賞味期限になります。



第1回： 1/7(水)締切 →1/13・14・15 お届け
第2回： 1/14(水)締切 →1/20・21・22 お届け
第3回： 1/21(水)締切 →1/27・28・29 お届け
第4回： 1/28(水)締切 →2/3・4・5 お届け
第5回： 2/4(水)締切 →2/10・11・12 お届け
第6回： 2/11(水)締切 →2/17・18・19 お届け
第7回： 2/18(水)締切 →2/24・25・26 お届け
第8回： 2/25(水)締切 →3/3・4・5 お届け

500g 袋入り (1Pに24～30切れ入)

★栄養成分・アレルギー表

コード	品名	熱量kcal	水分g	たんぱく質g	脂質g	炭水化物g	灰分g	ナトリウムmg	カルシウムmg	食塩相当量g	単位	アレルギー
655-510	JFDA えのきカット	22	88.6	2.7	0.2	7.6	0.9	2	Tr	Tr	100gあたり	該当なし
648-580-32	JFDA 冬瓜 ミニカット	15	95.3	0.6	0.1	3.7	0.3	1	22	Tr	100gあたり	該当なし
091-543-4	JFDA 3色ピーマンスライス	26	92.2	0.9	0.2	6.3	0.4	0	9	0.0	100gあたり	該当なし
600-916-4	JFDAクリームコーン4号缶	47	89.0	0.8	0.9	8.9	0.7	197	-	0.5	100gあたり	該当なし
064-951-15	いちごプリン（乳卵大豆不使用）	97	75.7	0.1	0.9	22.6	0.7	18	206	0.1	100gあたり	該当なし
064-523-2	筍と菜の花カルボナーラハムカツ	156	63.7	7.4	4.2	22.8	1.9	576	34	1.5	100gあたり	小麦、大豆、卵、乳、鶏肉
168-575-150	バジルソース 150g	562	26.5	1.5	57.0	7.7	5.5	2040	-	5.2	100gあたり	大豆、乳
198-517-2	ブラックオリーブスライス	111	82.6	1.1	9.9	4.3	2.1	740	-	1.9	100gあたり	該当なし
393-500-010	骨なし白糸たらの揚げ焼き（甘だれ）	208	62.3	11.8	13.0	11.4	1.5	334	22	0.8	100gあたり	小麦、大豆
393-500-020	骨無白糸たらの揚げ焼き（黒酢あん）	202	64.0	11.7	13.0	10.0	1.3	262	22	0.7	100gあたり	小麦、大豆
Z45-501-01	やわらか八宝菜	60	-	2.1	2.7	6.8	-	394	-	1.0	100gあたり	豚肉、鶏肉、ごま
Z45-501-02	やわらか肉豆腐	77	-	4.2	3.3	7.6	-	286	-	0.7	100gあたり	小麦、大豆、豚肉
081-381-30	さわら西京焼き（骨取）	201	59.5	24.8	10.3	2.0	3.4	835	25	2.1	100gあたり	大豆
081-247-201	キンメダイ西京焼き（骨取）	234	60.3	24.9	8.8	4.3	1.7	708	49	1.8	100gあたり	大豆
064-514-410	厚巻卵 ほうれんそう50P	175	66.6	9.2	9.9	12.4	1.9	532	46	1.4	100gあたり	小麦、大豆、卵、さば
698-500-06	やわらか煮魚 プリ大根	158	71.9	11.0	8.6	7.1	1.4	270	12	0.7	100gあたり	小麦、大豆
388-500-500	カットりんご（1/8カット）業務用	56	85.9	0.4	0.1	13.4	0.2	9	3	Tr	100gあたり	りんご
199-577-260	昼・夜のムース食 豚の味噌焼き	322	102.8	14.4	16.8	28.9	2.1	545	89	1.4	1食(165g)あたり	小麦、乳、卵、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン
199-577-190	昼・夜のムース食 鶏肉の卵とじ	337	102.8	14.4	19.8	26.2	1.8	480	71	1.2	1食(165g)あたり	小麦、乳、卵、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン

・1/17（土）、1/24（土）・・・弊社休業日

・1/10（土）、1/31（土）・・・事務所業務休業日(配送は通常通り承ります。)
8：00～16：00（ご注文は受けられませんのでご注意ください）

マルハニチロ 冷凍お弁当セットおすすめピックアップ商品のご案内

舌でつぶせるかたさのムースを使用したおかずセットです。
主菜、副菜(大)、副菜(小)の3種類のおかず入りです。トレイごと手軽に調理・提供できます。
【調理方法】※電子レンジ調理：凍ったまま、裏側にある点線に切り込みを入れ、
電子レンジ（500W）で表示の時間を目安に加熱して下さい。加熱後3分間むらして下さい。
※蒸し調理：凍ったまま、裏側にある点線に切り込みを入れ、表示の時間を目安に蒸して下さい。

昼・夜のムース食 豚の味噌焼き



主菜：豚の味噌焼き
副菜(大)：ひじきのおろし和え
副菜(小)：里芋のいとか煮
※レンジ加熱時間：2分30秒、蒸し：35分
165g

昼・夜のムース食 鶏肉の卵とじ



主菜：鶏肉の卵とじ
副菜(大)：コールスロー
副菜(小)：れんこんの酢の物
※レンジ加熱時間：2分20秒、蒸し：35分
165g

◆上記以外にも「昼・夜のムース食」在庫商品のラインナップがございます。お問い合わせ下さい。

丸美屋フーズ やわらか八宝菜・やわらか肉豆腐アレンジメニュー

やわらか八宝菜



天津飯
ポリューミーでふんわり優しい
栄養価の高いごはんです。



豆腐あんかけ
食欲がない、胃がもたれている
という方でも、豆腐料理なら
あっさり食べられます。



中華丼
ごはんのにのせるだけ。
どんぶりメニューなら、お箸が
難しい方でも食べやすく。



ラーメン
人気のラーメンメニュー。
とろみで麺が食べやすく。

やわらか肉豆腐



豆腐チャンプルー
ニラやもやしなどの野菜と
一緒に炒めてポリューム
たっぷりな一品。



すき焼き風うどん
温玉を添えてすき焼き風に。
麺類やどんぶりメニューを
グレードアップ。



豚汁
みそ汁の具として使えば
豚汁風に簡単アレンジ。



寄せ鍋風
野菜をたっぷり摂れる
煮込みメニュー。
寒い季節の温かい食事に。