

味百華

【新製品の御案内】



52223 道明寺チーズあられ
 彩り豊かです。衣の食感、具のもちもち感、チーズの風味をお楽しみ下さい。
 入数・規格: 20個X16BL入・L約4cmW約2.5cmH約2.5cm
 用途: 揚げ物
 原材料: 五色あられ、さつま芋、チーズ、道明寺、人参、他
 味付・保存: 薄味・冷凍

単価 要加熱



96929 エイヒレチップ
 揚げることによりエイヒレの風味が最大に引き立ちます。
 入数・規格: 500gX20袋入
 用途: 揚げ物
 原材料: エイヒレ、澱粉、パン粉、コーン粉末、食塩、小麦粉
 味付・保存: 薄味・冷凍

単価 要加熱



62703 わらびのおひたし
 おひたし・炊き込みご飯にご使用いただけます。
 入数・規格: 1kgX15袋入
 用途: 小鉢
 原材料: わらび(ロシア)、かつお節、調味料、他
 味付・保存: 薄味・常温

単価 要加熱



33445 手延べ生姜めん(だし付)
 生姜の風味が口の中心に広がります。和洋中と様々な料理シーンでお使いいただけます。
 入数・規格: 200g(50g/4)X20袋入
 用途: 料理用素材
 原材料: 小麦粉、生姜粉末、他
 味付・保存: 生姜風味・常温

単価 要加熱



96793 筍水晶万頭
 筍をふんだんに使った香り豊かな春の万頭です。
 入数・規格: 18個X16BL入・φ4.5cmH4cm
 用途: 蒸し物
 原材料: 筍、海老、里芋、ポテトフレークス、他
 味付・保存: 薄味・冷凍

単価 要加熱



52888 一口鮎山椒煮
 山椒の風味をピリッと効かし一口サイズに仕上げました。
 入数・規格: 500gX20袋入
 用途: 小鉢
 原材料: 鮎、水あめ、砂糖、醤油、酒、味醂、実山椒、他
 味付・保存: 山椒風味・冷凍

単価 要加熱



10626 割烹笹ちまき
 使いやすい大きさに仕上げています。5月の節句の演出にどうぞ。
 入数・規格: 25本X20BL入・φ1.8cmL11cm
 用途: あしらい・折重
 原材料: 餅粉、笹、い草
 味付・保存: 薄甘味・冷凍

単価 要加熱



29818 柏葉もち
 端午の節句に欠かせない柏餅。香りとお味をお楽しみ下さい。
 入数・規格: 24個X24BL入
 用途: 前菜・折重・甘味
 原材料: 上新粉、こしあん、砂糖、もち粉、コンスターチ
 味付・保存: 甘味・冷凍

単価 要加熱



62770 桜れんこん
 春らしい風味豊かな一品です。春の演出にどうぞ。
 入数・規格: 200gX10袋入
 用途: 甘味
 原材料: 蓮根(徳島)、砂糖、桜エキス、桜パウダー
 味付・保存: 甘味・常温

単価 要加熱



77115 クッキークリームカット
 パーティーやビュッフェで使える一口サイズのデザートです。
 入数・規格: 65カットX15BL入・L3cmW3cmH3cm
 用途: 甘味
 原材料: ホイップクリーム、鶏卵、牛乳、小麦粉、グラニュー糖、クリームチーズ、チョコレート、ココアパウダー、クッキー
 味付・保存: 甘味・冷凍

単価 要加熱



77117 スプーンで抹茶道明寺
 解凍して使えます。柔らかい食感をお楽しみ下さい。
 入数・規格: 500gX12BL入・L1.6cmW1.0cmH2.5cm
 用途: 甘味
 原材料: 道明寺(国産)、抹茶入り蜜、砂糖、寒天、抹茶フレーバー、他
 味付・保存: 甘味・冷凍

単価 要加熱



77116 スプーンで桜もち(道明寺)
 春の甘味・デザートの演出にお使い下さい。
 入数・規格: 500gX12BL入・L1.6cmW1.0cmH2.5cm
 用途: 甘味
 原材料: 道明寺(国産)、水飴、砂糖、寒天、サクラフレーバー、他
 味付・保存: 甘味・冷凍

単価 要加熱

味百華

【新製品の御案内】



70055 あたり雲丹

コクのある雲丹の風味をお楽しみ下さい。
 入数・規格: 230gX30本入
 用途: 料理用素材
 原材料: 魚介類加工品、醤油、澱粉、
 鰹だし、他
 味付・保存: 雲丹風味・冷凍

単価



70053 春の二見伸丈

春の演出にぴったりな一品です。
 入数・規格: 2本X30BL入・L21cmW4cmH2cm
 用途: 前菜・八寸
 原材料: 魚肉、そら豆、海老、卵、澱粉、
 他
 味付・保存: 薄味・冷凍

単価



96928 子持ち昆布筍和え

子持ち昆布と筍の食感をお楽しみ下さい。
 入数・規格: 500gX14BL入X2合
 用途: 小鉢
 原材料: 子持ち昆布、冬筍、昆布、
 調味液、他
 味付・保存: 薄味・冷凍

単価



62708 エリンギトマト煮

トマト風味が口の中にいっぱい広がります。
 入数・規格: 1kgX15袋入
 用途: 小鉢
 原材料: エリンギ、トマトケチャップ、
 玉ねぎ、大豆油、砂糖、香辛料、他
 味付・保存: 薄味・常温

単価



96926 平貝雲丹和え

雲丹の風味と貝柱の食感が抜群です。
 入数・規格: 500gX18BL入
 用途: 小鉢
 原材料: 平貝、うにペースト、酒粕、
 粒うに、他
 味付・保存: 薄味・冷凍

単価



62769 落竹の子

旬の食材、蒟と筍を使い上品な味付に仕上げました。
 入数・規格: 1kgX12袋入
 用途: 小鉢
 原材料: 竹の子、蒟、他
 味付・保存: 薄味・常温

単価



70054 帆立つみれ(たらの芽)

たらの芽をつみれに練りこみました。春の腕の演出にどうぞ。
 入数・規格: 500gX16袋入・袋約50個
 用途: 柳種
 原材料: 魚肉、たらの芽、牛乳、ほたて、
 卵白、山芋
 味付・保存: 薄味・冷凍

単価

要加熱



58657 アボカドと若鶏のテリーヌ

海老とアボカドをたっぷり使ったテリーヌです。
 入数・規格: 560gX24BL入・L35cmW4cmH3.5cm
 用途: オードブル
 原材料: 鶏肉、海老、アボカドペースト、
 豚脂、玉ねぎ、トマトソース、他
 味付・保存: 薄味・冷凍

単価



15522 帆立貝柱の燻製

燻製の風味が素材の味を引き出しました。
 入数・規格: 15個X20BL入X2合
 用途: 料理用素材
 原材料: 帆立貝柱(青森、北海道)、
 白だし、ナラチップ、他
 味付・保存: 燻製風味・冷凍

単価



15527 九条ねぎペースト

九条ねぎの素材を活かした一品です。様々な料理シーンの演出にどうぞ。
 入数・規格: 1kgX10袋入
 用途: 料理用素材
 原材料: 九条ねぎ
 味付・保存: 素味・冷凍

単価



15528 甲いか Wスキンレス 1/2

調理しやすいように加工してあります。
 入数・規格: 2kgX5BL入
 用途: 料理用素材
 原材料: 甲イカ(タイ産)
 味付・保存: 素味・冷凍

単価

※各サイズ有り 要加熱



15534 ハーフシェルボイル蛤60-90

新鮮な蛤をボイルし冷凍加工しました。自然解凍でいただけます。
 入数・規格: 500gX10B入X2合
 用途: 料理用素材
 原材料: ハマガリ
 味付・保存: 素味・冷凍

単価