1～3月号掲載商品

No.	区分	メーカー	商品名	規格	温度帯	掲載
1	バイヤーズセレクション	カゴメ	菜園風グリル野菜のミックス	600G/10	冷凍	▶P.1
2		ＮＫＲ（ケーオー産業）	塩麹９００Ｇ	900G/15	冷蔵	▶P.1
3		ハナマルキ	液体塩こうじ（業務用）	500ML/8	常温	▶P.1
4		ケンコーマヨネーズ	ジャーマンカリーケチャップ	600G/12	常温	▶P.1
5		ケンコーマヨネーズ	ガーリックバターソース	515G/12	常温	▶P.1
6		新進	チルドポテトホールＥ	1KG/10	冷蔵	▶P.1
7		新進	チルドポテト１／４Ｅ	1KG/10	冷蔵	▶P.1
8		エバラ食品工業	台湾拉麺の素	500ML/12	常温	▶P.1
9		エバラ食品工業	スンドゥブチゲの素	500ML/12	常温	▶P.1
10		エバラ食品工業	ヤンニョムチキンのたれ	595G/12	常温	▶P.1
11		理研ビタミン	加熱に強いかむかむ海藻ミックス	100G/10	常温	▶P.2
12		食研	M南蛮たれチキンカツ	600G/12	冷凍	▶P.2
13		八千代商事	アジフライ６０Ｇ（白パン粉）	60G/10X10*2	冷凍	▶P.2
14		八千代商事	ジャンボあじフライ１００Ｇ	100G/10X6*2	冷凍	▶P.2
15		八千代商事	白身フライ６０Ｇ（白パン粉）	60G/10X10*2	冷凍	▶P.2
16		八千代商事	豚串カツ３５Ｇ	35G/10X10*3	冷凍	▶P.2
17		八千代商事	イカリングフライ	1KG/6*2	常温	▶P.2
18		ミヤシタフーズ	プレーンオムレツ５０（真空）	50G/10X10*2	冷凍	▶P.2
19		大冷	楽らく匠味豚バラスライス(カット)	500G/10*2	冷凍	▶P.2
20		大冷	楽らく匠味豚ロースMMスライス	500G/10*2	冷凍	▶P.2
21		大冷	楽らく匠味豚肩ロース切身	600G/8*2	冷凍	▶P.2
22		大冷	楽らく匠味鶏むねひき肉	500G/10*2	冷凍	▶P.2
23		大冷	楽らく匠味鶏もも皮なし切身	300G/16*2 400G/12*2	冷凍	▶P.2
24	季節商品	三島食品	菜めし250G	250G/20	常温	▶P.3
25		タカ食品工業	煮込み餅（白）・（紅）	各1KG/10	冷凍	▶P.3
26		味の素冷凍食品	袋入焼ギョーザ24(ﾆﾝﾆｸ抜) 卵乳原料不使用	24G/10X16*2	冷凍	▶P.3
27		味の素冷凍食品	袋のままスチコンで焼餃子(肉) 焼調理済	17G/10X24*2	冷凍	▶P.3
28		ＩＦＡ（日本水産）	ジャンボ肉焼売	30G/10X12*3	冷凍	▶P.3
29		味の素冷凍食品	やわらかほうれん草しゅうまい（Ｆｅ）	15G/15X20*2	冷凍	▶P.3
30		味の素冷凍食品	やわらかにんじんしゅうまい(食物繊維)	15G/15X20*2	冷凍	▶P.3
31		ＮＫＲ（大冷）	銚子産いわしのフライ８０	80G/10X6*2	冷凍	▶P.3
32		ＮＫＲ（大冷）	いわしつみれ（小粒）５Ｇ	1KG/10	冷凍	▶P.3
33		ＮＫＲ（マルハニチロ）	国産いわしの生姜煮５０Ｇ	50G/10X12	冷凍	▶P.3
34		キッコーマンソイフーズ	大豆ナゲット	600G/10*2	冷凍	▶P.3
35		スノーマン（キユーピー）	鶏そぼろと大豆のたまごやき	500G/12	冷凍	▶P.4
36		ほしえぬ（キユーピー）	国産大豆（クラッシュタイプ）	1KG/6	冷凍	▶P.4
37		ヤヨイサンフーズ	ＮＥＷハートのコロッケ	50G/60*2	冷凍	▶P.4
38		日東ベスト	ベストチョコプリン(卵乳大豆不使用)	30G/40*2	冷凍	▶P.4
39		三島食品	スライス人参（星）	70G/20	冷凍	▶P.4
40		三島食品	ちらし寿司の素（混ぜ込み）	1.2KG/10	常温	▶P.4
41		三島食品	赤飯の素（炊き込み）	1KG/10	常温	▶P.4
42		日東ベスト	ＦＭうす味花型豆腐バーグ	40G/25X4 60G/25X4	冷凍	▶P.4
43		伊勢惣	徳用あま酒	1KG/10	常温	▶P.4
44		宝幸	さくら色焼売(えび入)	28G/10X10*2	冷凍	▶P.4
45		オカフーズ	Plusサバ切身（骨取）	80G/5X15*2	冷凍	▶P.4
46		ヤヨイサンフーズ	ＮＥＷ国産さばの味噌煮（Ｍ）	50G/10X10	冷凍	▶P.4
47	ＳＤＧｓ商品	J－オイルミルズ	Ｊ長徳サラダ油	16.5KG/1	常温	▶P.5
48		テーブルマーク	ポテトカップのグラタン(えび)	50G/40*2	冷凍	▶P.5
49		ケイエス冷凍食品	ソイリーボール（プレーン）	1KG/6*2	冷凍	▶P.5
50		理研ビタミン	素材力だし　こんぶだし	500G/10	乾物	▶P.5
51		不二製油	コクリームホイップしぼるだけ	500ML/20	冷凍	▶P.5
52		不二製油	まめプラスＭ（ミンチ）	250G/24 1KG/6	常温	▶P.5
53		ヤヨイサンフーズ	イートベジ大豆ミートの厚切りハムカツ	100G/10X4*2	冷凍	▶P.5
54	営業イチオシ書品	ケーオー産業	国産豚レバー打粉付きＥ	1KG/6*2	冷凍	▶P.6
55	今号のコラボレーション	三島食品	７種野菜の華やかごはん（混ぜ込み）	350G/10	常温	▶P.6
56		オカフーズ	Plusサケ切身（骨取）	60G/5X15*2	冷凍	▶P.6
57		Ｊ-オイルミルズ	JOYL-PROバターフレーバーオイル	1350G/6	常温	▶P.6

お客様へご協力のお願い

＊日頃は当社商品をご愛顧いただき誠にありがとうございます。
お客様へ右記のとおりご協力のお願いがございます。
何卒ご理解のほど宜しくお願い致します。

ご注文について	予めお約束した締切り時間をお守り下さいます様お願い致します。 締切り時間以降のご注文は、お荷物が間に合わないことがございます。
数量変更について	追加は予めお約束した締切り時間をお守り下さいます様お願い致します。 減量は営業日3日前までとさせて頂いております。取り寄せ品等は、お受け出来ない場合がございます。
1回のご注文金額について	目安として5,000円以上とさせて頂いております。

ウルノ商事株式会社 https://www.uruno.co.jp/

2022
1～3月号

うるぴょん news

vol.18

目　次

バイヤーズセレクション …… P1～2
季節商材 …………………… P3～4
ＳＤＧｓおすすめ商品 ………… P5
ウルノ営業イチオシ ………… P6
今号のコラボレーション ……… P6
掲載商品一覧 ……………… P7

お問合せ先

水戸本店　tel / 029-304-2555　fax / 029-304-2030
つくば支店　tel / 029-899-2006　fax / 029-899-2016
北関東支店　tel / 0296-28-8020　fax / 0296-28-8022
東関東支店　tel / 0476-91-2525　fax / 0476-92-2200
埼玉支店　tel / 0480-78-1321　fax / 0480-78-1322

ウルノ バイヤーが選ぶ！
今号のおすすめ商品 太鼓判

01 カゴメ 菜園風グリル野菜のミックス

【規格】600G/10
４種類(ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、なす)のグリルしたイタリア野菜をミックスしました。煮込み料理、パスタソースの具材等に最適です。

02 NKR（ケーオー産業） 塩麹900G

【規格】900G/15
うまみ引き出す万能調味料。発酵・熟成させて甘みと旨みをだした塩麹です。一般的な塩麹に比べ塩分控えめです。
（食塩相当量6.3g/100gあたり）

あなたは粒派？液体派？

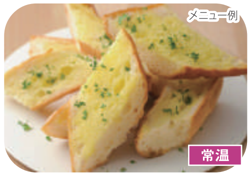
03 ハナマルキ 液体塩こうじ（業務用）

【規格】500ML/8
米こうじと塩を丁寧に熟成させた塩こうじをぎゅっと搾った液体タイプです。粒の塩こうじ独特の口当たりを抑えたい、焦げ目をつけたくない方におすすめです。

04 ケンコーマヨネーズ ジャーマンカリーケチャップ

【規格】600G/12
大人も子供も大好きな味!世代を問わず人気を集めるカレー風味に、トマトの濃厚な旨味をベースにスパイスを効かせた後引く味しさです。

05 ケンコーマヨネーズ ガーリックバターソース



【規格】515G/12
芳醇なバターと程良いガーリックが香る風味豊かなソースです。冷蔵しても固まらず液体状で、加熱しても焦げにくいので、バターでは手間のかかる調理も簡単にできます。

06･07 新進 チルドポテトホールE／チルドポテト1/4E

【規格】各1KG/10
じゃがいもの下処理は大変！そこでおすすめなのが"国産のチルドポテト"です。皮むき済み・カット済み・ボイル済みなのでどんな料理にもすぐに使え、生のじゃがいもと変わらないみずみずしい味わいが特徴です。

人手不足解消 調理時間短縮 衛生管理に！

ホール　1/4カット

まだまだ寒い季節はここから！！　体があたたまるエバラの一押し旨辛メニュー

08 エバラ食品工業 台湾拉麺の素

【規格】500ML/12
醤油をベースに、にんにく・唐辛子（粗びき・輪切り）・チキンエキスを加えた、辛さと旨さが引き立つ台湾拉麺の素です。
〈5倍希釈〉

09 エバラ食品工業 スンドゥブチゲの素

【規格】500ML/12
時間と手間をかけることなく、魚介（あさり、かに、オキアミ、えび、さけ）の旨味が効いたコクと辛味のあるスープメニューを簡単に作ることができます。
〈5倍希釈〉

10 エバラ食品工業 ヤンニョムチキンのたれ

【規格】595G/12
からめるだけの手軽さで、韓国風の甘辛チキン（ヤンニョムチキン）を作ることができる肉用調味料です。

11 理研ビタミン 加熱に強いかむかむ海藻ミックス

【規格】100G/10
加熱しても風味、食感が変わりにくい素材を選定した海藻ミックスです。しっかりとした食感があり、かむかむメニューなどにも活用できます。

12 食研 M南蛮たれチキンカツ

【規格】600G/12（20個入/袋）
国産鶏むね肉使用。甘酢タレに漬け込み仕上げました。電子レンジ調理・自然解凍で喫食可能です。

自然解凍　電子レンジ

揚げ物をメニューに入れたい！でもちょっとでいい… 安心安全なパック販売商品特集！

13･14 八千代商事 アジフライ60G(白パン粉)／ジャンボあじフライ100G

【規格】60G/10X10*2 / 100G/10X6*2
定番のアジフライを10枚パックにしました。少量パックなので場所もとりません。中国産

揚げる

15 八千代商事 白身フライ60G(白パン粉)

【規格】60G/10X10*2
定番の白身フライを10枚パックにしました。少量パックなので場所もとりません。オランダ産

揚げる

16 八千代商事 豚串カツ35G

【規格】35G/10X10*3
豚ロース、玉ねぎを使用した商品です。使いやすい10本パックです。

揚げる

17 八千代商事 イカリングフライ

【規格】1KG/6*2
やわらかなスルメイカの輪切りにソフトなミックスパン粉をまぶして仕上げました。中国産
〈約50個入/KG〉

揚げる

18 ミヤシタフーズ プレーンオムレツ50(真空)

【規格】50G/10X10*2
卵の風味をそのまま残し、ふっくらと焼き上げたオムレツです。お弁当の副材として好評です。

蒸す　揚げる

大冷の超便利商品！「楽らく匠味シリーズ」冷凍肉のご紹介！

楽らく匠味シリーズ ココがすごい！

① 解凍しないで調理が出来るから、ドリップが出ず衛生面でも安心！

② 肉の臭みを抑え柔らかくしっとりとした仕上がりになる！

③ IQF加工品なので使い勝手が良い！

19 大冷 楽らく匠味豚バラスライス(カット)

【規格】500G/10*2
肉と脂肪が層になってコクがあり、柔らかくジューシーな肉質の部位です。〈3mmスライス〉

20 大冷 楽らく匠味豚ロースMMスライス

【規格】500G/10*2
きめが細かく柔らかい部位。焼肉なみの厚みにスライスした肉は生姜焼き、ソテーなどに最適です。〈4mmスライス〉

21 大冷 楽らく匠味豚肩ロース切身

【規格】600G/8*2
豚肉の味を象徴する部位です。脂身と風味のある豚肩ロースの一枚肉です。とんテキやとんかつに最適です。

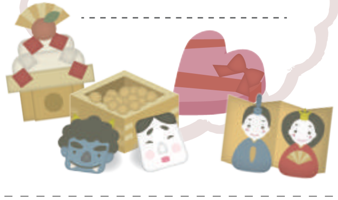
22 大冷 楽らく匠味鶏むねひき肉(3mm)

【規格】500G/10*2
解凍せず美味しく調理できる様に特殊加工した冷凍肉です。鶏むね肉を皮付のまま挽きパサつきと臭みを抑えました。

23 大冷 楽らく匠味鶏もも皮なし切身

【規格】300G/16*2
400G/12*2
赤身で鉄分が多く含まれ、コクがあり旨味がある部位を使用し、脂肪を抑えるようにを皮をはずした切身です。〈5枚入/袋〉

1·2·3 季節のおすすめ 商品のご案内



---

24 三島食品

おすすめ **1/7 七草の日**

菜めし

【規格】250G/20（混ぜ込み5～6升用）

1月7日は、春の七草を入れたおかゆを食べると健康に過ごせるといわれています。
三島の菜めしは、大根の葉（スズシロ）を含めた青菜が入っており、七草はちょっと･･･という方におすすめです。

---

25 タカ食品工業

おすすめ **1/11 鏡開き**

煮込み餅(白)・(紅)

【規格】各1KG/10（10G/個）

ひと口タイプのかわいいお餅です。天然着色料を使用しております。6時間煮込んでも品質を保ちます。おしるこや汁物に入れてご利用ください。

煮る

なんの日？

2/1 餃子の日

2022年2月1日は中国の旧正月になります。中国では縁起の良い食べ物として、旧正月にギョーザを家族で作って食べる風習があります。
そこで、冷凍ギョーザを販売する味の素冷凍食品株式会社が2011年（平成23年）に制定しました。

---

26 味の素冷凍食品

おすすめ **2/1 餃子の日**

袋入焼ギョーザ24 (ニンニク抜)卵乳原料不使用

【規格】24G/10X16*2

にんにく不使用ながらもコクがある、焼き済み餃子です。卵・乳原料は使用せず、国産の肉・野菜で作っているので、安心してご提供いただけます。

スチコン　蒸す　焼く　電子レンジ

---

27 味の素冷凍食品

おすすめ **2/1 餃子の日**

袋のままスチコンで焼餃子 (肉)焼調理済

【規格】17G/10X24*2

国産豚肉、鶏肉を使用したジューシーな焼き済み餃子です。袋のままスチコンや蒸し器で大量調理が出来るすぐれもの。自然解凍も可能です。

自然解凍　スチコン　蒸す　焼く　電子レンジ

---

28 IFA(日本水産)

おすすめ **2/26 焼売の日**

ジャンボ肉焼売

【規格】30G/10X12*3

鶏肉を使ったジューシーなシューマイです。
肉粒感があり、食べごたえのある食感です。

蒸す　揚げる　電子レンジ

---

29 30 味の素冷凍食品

おすすめ **2/26 焼売の日**

やわらかほうれん草しゅうまい(Fe) やわらかにんじんしゅうまい(食物繊維)

【規格】各15G/15X20*2

豆腐とすり身をベースに冬の野菜を合わせたやわらかな焼売です。機能性も備えたカラフルな焼売です。

ボイル　スチコン　蒸す

なんの日？

2/26 焼売の日

2月26日は「シュウマイの日」です。なぜ、2月26日がシュウマイの日なのでしょうか。それは「2（つ）2（つ）6（む）」からです。
日本シュウマイ協会が制定しました。

---

31 NKR(大冷)

おすすめ **2/3 節分**

銚子産いわしのフライ

【規格】80G/10X6*2

常にイワシ類の合計漁獲量が全国1位に君臨している千葉県。その中でも銚子では6～7月にかけて「入梅いわし祭り」を開催しているほどいわしに熱い街です！
今年の節分は、銚子産のいわしをガブリ！

※「国産真いわしフライ50」もございます。　揚げる

---

32 NKR(大冷)

おすすめ **2/3 節分**

いわしつみれ(小粒)

【規格】1KG/10（200個入/KG）

DHA等の栄養素が多いカタクチイワシ・マイワシを使用し、約5Gの小さなつみれに仕立てました！小粒タイプですので、椀物・煮物などさまざまなメニューにご活用いただけます。乳・卵不使用です。

蒸す　揚げる　煮る

---

33 NKR(マルハニチロ)

おすすめ **2/3 節分**

国産いわしの生姜煮

【規格】50G/10X12

高温高圧処理で骨まで安心して食べられます！いわしを食べたい…でも骨処理が苦手だという方に必見です！
北海道で水揚げされた鮮度抜群のいわしを使用しました。

※ その他、トマト・味噌味もございます。　ボイル

---

34 キッコーマンソイフーズ

おすすめ **2/3 節分**

大豆ナゲット

【規格】600G/10*2（30～32個入/袋）

肉類を使用せず植物性原料のみで作った大豆ナゲットです。味と食感にこだわり、低コレステロールに仕上げました。
節分といったら"大豆"。まくのはいいけど、食べるのはちょっと･･･という方におすすめ！

スチコン　揚げる　焼く

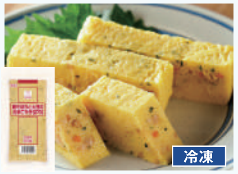
---

35 スノーマン(キユーピー)

おすすめ **2/3 節分**

鶏そぼろと大豆のたまごやき

【規格】500G/12（ｽﾗｲｽﾊﾟｯｸ10）



ご飯に合う、こだわりの5種の具材（鶏そぼろ・国産大豆・ほうれん草・にんじん・玉ねぎ）を使用したたまごやきです。
嬉しい塩分控えめの商品です。（食塩相当量0.5g/100gあたり）

自然解凍　ボイル　スチコン

---

36 ほしえぬ(キユーピー)

おすすめ **2/3 節分**

国産大豆(クラッシュタイプ)

【規格】1KG/6

国産大豆を八つ割にカットし加熱してあるので、和え物・汁物・ご飯ものなどさまざまなメニューに利用可能です。

※ 通常の水煮大豆の取扱いもございます。

---

37 ヤヨイサンフーズ

おすすめ **2/14 バレンタイン**

NEWハートのコロッケ

【規格】50G/60*2

"サツマイモ"と"ジャガイモ"をほど良くミックスした、ちょっぴりスイートな味わいが、あの日の記憶を呼び起こします。

揚げる

---

38 日東ベスト

おすすめ **2/14 バレンタイン**

ベストチョコプリン(卵乳大豆不使用)

【規格】30G/40*2

肌寒い季節は濃厚なスイーツが恋しくなるもの･･･。アレルゲン・栄養価に配慮したなめらかな食感のチョコレートデザートです。

自然解凍

---

39 三島食品

おすすめ **3/3 ひなまつり**

スライス人参(星)

【規格】70G/20（90枚以上/袋）

人参を薄くスライスし、星型に型抜きしたものです。自然解凍でそのまま各種料理にトッピングしていただけます。

自然解凍

---

40 三島食品

おすすめ **3/3 ひなまつり**

ちらし寿司の素(混ぜ込み)

【規格】1.2KG/10（混ぜ込み2升用）

ご飯に混ぜるだけで手軽に具沢山のちらしずしが出来上がります。にんじん・たけのこ・れんこん・かんぴょう・干ししいたけをバランスよく配合しました。

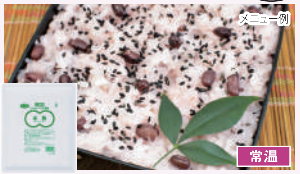
---

41 三島食品

おすすめ **3/3 ひなまつり**

赤飯の素(炊き込み)

【規格】1KG/10（炊き込み2升用）



日本のお祝いには外せない一品！お米と一緒に炊き込むだけで、ふっくら赤飯が出来上がります。
粒よりのささげ豆を使用しています。グルソー無添加。

---

42 日東ベスト

おすすめ **3/3 ひなまつり**

FMうす味花型豆腐バーグ

【規格】40G/25X4、60G/25X4

かわいらしい、春の訪れを感じる豆腐ハンバーグです。お弁当に入れてもよし、お皿に盛っても季節を感じさせる一品です。

受注締切日	
3月使用分	2/2迄
4月使用分	3/15迄

オーブン　蒸す　揚げる

---

43 伊勢惣

おすすめ **3/3 ひなまつり**

徳用あま酒

【規格】1KG/10

こうじをふんだんに使用し、バランスよくブドウ糖を加えた加糖タイプあま酒です。あま酒は、ひな祭りでは白酒と呼ばれ、栄養価も高く「飲む点滴」とも言われています。ノンアルコールですので、幼児からお年寄りまでご利用いただけます。

---

44 宝幸

おすすめ **3/3 ひなまつり**

さくら色焼売(えび入)トレー

【規格】28G/10X10*2

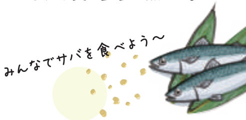
桜の花びらの色をイメージした皮で包んだえび入しゅうまいです。茶色が多くなりがちな売り場の中で、ピンク色の商品があると、春らしく華やかな印象を与えてくれます。行楽シーズンに向けてお弁当やオードブルにもおすすめです。

蒸す　電子レンジ

なんの日？

3/8 サバの日

3月8日は「サバの日」です。青森県八戸市が「サ（3）バ（8）」と読む語呂合わせから制定しました。
サバは青魚の中で最もよく食べられている魚の一つで、たんぱく質はもちろんDHA・EPAの他、ビタミンB2・B6・B12、ビタミンDなど、栄養が豊富な魚です。



---

45 オカフーズ

おすすめ **3/8 サバの日**

Plusサバ切身(骨取)

【規格】80G/5X15*2

凍ったまま調理可能です。冬の大西洋で漁獲された脂のしっかり乗ったサバを使用しました。冷めても硬くなりにくい身質が自慢です。

※ 40G・60G・70G規格もございます。

煮る　焼く

---

46 ヤヨイサンフーズ

おすすめ **3/8 サバの日**

NEW国産さばの味噌煮(M)

【規格】50G/10X10

国産のサバを特製の味噌と合わせました。しっとりと柔らかいサバと味噌の風味・旨みのバランスが大人気の秘密です。小麦・卵・乳成分・そば・落花生原料不使用商品です。

※ その他、みぞれ煮・生姜煮もございます。　ボイル

地球をかんがえよう
SDGs おすすめ商品特集

いつもの油を長持ちさせたい

・油の着色 3割抑制
・ニオイ 2割抑制
・酸価の上昇 1割抑制
・粘度の上昇 1割抑制
〈値は平均値〉

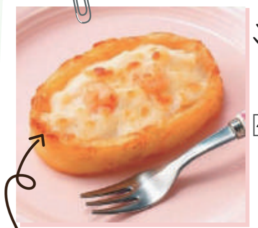
常温

47 J-オイルミルズ
J 長徳サラダ油

なが〜く使えて、お得なサラダ油！

【規格】16.5KG/1
加熱による着色、粘度、酸価の上昇を抑えるので長く使え、加熱により発生する油の刺激臭を抑制する効果が有ります。

容器も食べれる ごみゼロ食品って？



48 テーブルマーク
ポテトカップのグラタン(えび)

【規格】50G/40*2
北海道産ポテトで作った容器で捨てずに食べられる!!ゴミが出ないミニグラタンです!サックリ、ホクホクのポテトと、クリーミーなえびグラタンのおいしさが広がります。

カップまでおいしいっ！
サクサク・トロ〜リの新感覚グラタン

*同シリーズ かぼちゃ・ほうれん草味もございます。

冷凍 オーブン

植物性でもおいしいものが食べたい！

メニュー例

49 ケイエス冷凍食品
ソイリーボール（プレーン）

【規格】1KG/6*2
植物由来の原材料のみで作ったプレーンタイプのソイリーボールです。フライ調理・スチコン調理・煮込み調理・電子レンジ調理が可能で幅広くお使いいただけます。

冷凍 揚げる 煮る スチコン 電子レンジ

2021年秋より『煮込み調理』も可能になりました！

常温

50 理研ビタミン
素材力だし こんぶだし

【規格】500G/10
素材本来の風味にこだわり、化学調味料(アミノ酸等)食塩を使用せず、風味豊かな顆粒状のだしに仕上げました。
食卓でなくてはならない名脇役!!北海道の昆布を使用し、上品な香りと旨みにこだわった一品です。

今話題の大豆製品が気になる！

51 不二製油
コクリームホイップしぼるだけ

【規格】500ML/20
乳由来原料不使用の乳アレルギー対応商品です。
おしゃれなスイーツのトッピングに豆乳クリームを使用すれば、ヘルシーなイメージで女性受けも間違いなし!

乳由来原料一切不使用！

冷凍 冷蔵解凍

メニュー例

52 不二製油
まめプラスM（ミンチ）

【規格】250G/24、1KG/6
ミンチ肉に近い組織状の食感に仕上げた粒状大豆たん白です。
ひき肉料理はすべてお任せ!
肉に負けない美味しさをお楽しみいただけます。
※水で戻して油で炒めるなど、油分をプラスして下さい。

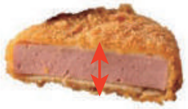
常温

コレステロール0・高たんぱく低脂肪・食物繊維豊富など嬉しいことたくさん！

53 ヤヨイサンフーズ
イートベジ 大豆ミートの厚切りハムカツ

【規格】100G/10X4*2
約12mmの厚みを出したボリューム感のあるアピアランス!実はこれ、お肉を使っていません。
お肉の代わりに大豆たんぱくから作った"大豆ミート"を使用し、ハムの食感を再現した自信作です!

冷凍 揚げる



ボリューム感たっぷり 厚さ12mm!!

ヤヨイサンフーズ「イートベジ」シリーズとは？
お肉の代わりに大豆たんぱくから作った"大豆ミート"を使用し、健康志向の高まりや訪日外国人の増加により多様化する食のニーズにご提案するシリーズです。

EAT VEGE イートベジ

URUNO 営業イチオシ 商品のご案内

54 ケーオー産業
国産豚レバー打粉付きＥ 冷凍 揚げる

【規格】1KG/6*2
下処理済・調理済・打粉付きで約2分半揚げるだけで提供できます。国産豚レバーのみ使用しました。

ココを伝えたい！

国産豚レバーのみを使用しています。下処理済み、調理済み、打粉付きで約2分半揚げるだけでお召し上がりいただけます。軽く下味がついておりますが、お好みの味付けで幅広いアレンジも可能です。IQF凍結で必要な分だけ取り出せる為、無駄がなく大変扱いやすい商品です。臭みが抑えられており、お子様でも食べやすい仕様の商品です。学校でも採用され「美味しかった！」と子どもの声が栄養士さんに届いたとお聞きしました。

僕がおすすめします！

埼玉支店
営業課 鈴木社員

ウルノおすすめメニューのご提案
2022. 1〜3
COLLABORATION MENU

乗せて焼くだけ 簡単彩りレシピ！
鮭の華やかマヨネーズ焼き

調理例

材料(1人前)
7種野菜の華やかごはん(三島食品) … 0.5ｇ / Plusサケ切身(骨取)(オカフーズ) … 1枚 / マヨネーズ … 4ｇ / 塩 … 適量 / こしょう … 適量 / サラダ油 … 適量

つくり方
① マヨネーズと「7種野菜の華やかごはん」を混ぜておく。
② サケ切身に塩こしょうで下味をつけておく。
③ サケに①をのせ、サラダ油を塗った鉄板に並べる。
④ 230℃に熱したオーブンで約10分焼き、皿に盛ったら完成。

■ こちらを使用しています

55 三島食品

7種野菜の華やかごはん
【規格】350G/10
常温

56 オカフーズ

Plusサケ切身（骨取）
【規格】60G/5X15*2
冷凍

バター香るアツアツ簡単レシピ！
鮭ときのこのホイルバター焼き

調理例

材料(1人前)
バターフレーバーオイル(Jオイル) … 5ｇ / Plusサケ切身(骨取)(オカフーズ) … 1枚 / しめじ(小房) … 100ｇ / 塩 … 適量 / こしょう … 適量

つくり方
① しめじとサケ切身に塩・こしょうをし、アルミホイルで包む。
② 250℃に熱したオーブンで10分ほど焼く。
③ ②にバターフレーバーオイルをかけて完成。
★ お好みでレモンを添えても美味しくお召し上がりいただけます。

■ こちらを使用しています

57 J-オイルミルズ

JOYL-PRO バターフレーバーオイル
【規格】1350G/6
常温

56 オカフーズ

Plusサケ切身（骨取）
【規格】60G/5X15*2
冷凍