

季節の おすすめ商品

2018年のイースターは、
4月1日&4月8日

HAPPY EASTER

どろつとスフランブル(キューピー)



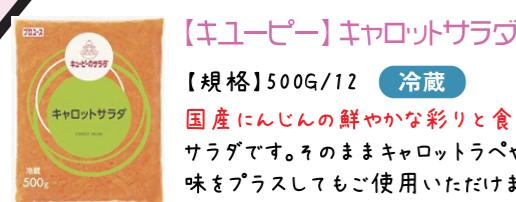
加熱しても半熟感のあるスクランブルエッグで、卵風味が引き立つシンプルな味付けです。そのままはもちろん、さまざまな食材と組み合わせてご使用いただけます。

どろ一り半熟たまご(10個P)(キューピー)



卵白は半熟状で、卵黄は生に近い流動性がある殺菌処理した殻つき卵です。サルモネラ等の食中毒の心配がなく、安心して各種惣菜や麺類のトッピング等にご使用いただけます。

生ハムのキャロットサラダ



[キューピー] キャロットサラダ

【規格】500G/12 冷蔵

国産にんじんの鮮やかな彩りと食感を手軽にお楽しみいただけるサラダです。そのままキャロットラペやパンのフィリングにも、また具材や味をプラスしてもご使用いただけます。

- ・赤チリコ
- ・ロメインレタス
- ・スライス生ハム

赤チリコのピンク色とキャロットサラダのオレンジ色が決めて!! 生ハムの旨みをプラスして。

[大洋エーアンドエフ] スナップえんどう

【規格】500G/20
100本前後/袋

冷凍

EXたまごスプレッド(コク&うま味)(キューピー)



冷蔵

【規格】1KG/6

クリームとバターのコクとうま味を活かし、濃厚な風味に仕上げた卵スプレッドです。サンドイッチにはもちろん、焼成パンにもご使用いただけます。

スフランブルエッグR(キューピー)



冷蔵

ボイル

流水解凍

【規格】1KG/10

卵白の色味を出し、マーガリンとミルクの風味を活かしたスクランブルエッグです。洋食のガルニや、マヨネーズと和えてフィリング等にもご使用いただけます。

茹卵(プレーン味)MS100個(キューピー)



冷蔵

味付けしていない茹卵です。

大きなマヨたまかり(日東ベスト)



冷凍

揚げる

ゆで卵とマヨネーズ風ドレッシングを和えた「マヨたま」をソーセージに乗せてカツにしました。



【規格】90G/60



大きな菜の花のカルボナーラカリ

~日東ベスト~



冷凍

揚げる

【規格】80G/60

卵のコクとベーコンの旨みが決いたカルボナーラは、菜の花とも好相性。菜の花の季節感、黄色と緑のカット面が春を演出します。

※12月～5月限定

九州産キャベツの包みメンチカリ

~ヤヨイサンフーズ~



冷凍

揚げる

【規格】90G/6×5

長崎県の諫早干拓でのひのひと育てられた、アラキファームのキャベツを加えたメンチカツです。キャベツの甘みを最大限に活かすため、シンプルな味付けにこだわりました。

※1月～4月限定

大きなアスパラフレーミーカリ

~日東ベスト~



【規格】80G/60

北海道産クリームを使用したホワイトソースが、風味豊かなグリーンの美味しいさを引き立てます。色鮮やかなカット面が、売り場を明るく彩ります。

※2月～7月限定

ふんわり花型豆腐(菜の花)

~ケイエヌ冷凍食品~



【規格】800G/6
※16G×50個/袋

豆腐とすり身の生地に、菜の花・にんじん・たまねぎを入れました。花型で彩りも良く、華やかさを添える商品です。

※タレ別添180G×4袋

Dessert

Newあじさいゼリー
~日東ベスト~



冷凍
自然解凍

【規格】40G/40×2

ブルーとピンクの、食感が違うゼリーを組み合わせた、季節感と遊び心あふれるデザートです。

※鉄分・食物繊維
※5月～6月限定

青梅ゼリー(和歌山県産梅使用)
~日東ベスト~



冷凍
自然解凍

【規格】50G/40×2

風味豊かな梅を、清涼感あふれるゼリーに仕上げました。初夏の訪れを告げるデザートにおすすめです。

※鉄分・ビタミンC・和歌山県産果汁使用

春・夏を彩るおすすめ
デザートのご紹介



九州産キャベツの包みメンチカリ
~ヤヨイサンフーズ~



常温

ボイル

【規格】500G/20

桜の葉を使用。
春の演出・お祝い事に最適です。

菜の花と竹の子のふんわり天
~ニチレイフーズ~



冷凍

揚げる

【規格】38G/20×4

菜の花とたけのこを豆腐と白身魚のふんわりとしたすり身を加えた商品です。

※タレ別添180G×4袋

Spring
Summer