液体塩こうじ（業務用）
～ハナマルキ～

様々な場面で
大活躍!!




常温

【規格】500ML/8
※通年利用可能
★用途に応じてセレクト!!

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。
ハナマルキ塩こうじの生きた酵素の力と上品なこうじの旨味が、そのまま残っています。粒のない液体タイプだから計量しやすく、色々な料理に使えます。みりん、醤油などの代替調味料としても使える大容量500ml入りです。

【おすすめメニュー】
液体塩こうじで作る参鶏湯風



【材料】（2人分）

手羽元	10本
液体塩こうじ（漬け込み用）	大さじ2
にんにく（チューブ）	10cmほど
ネギ	1/2本
生米	大さじ4
液体塩こうじ	大さじ2
胡椒、ネギ（小口切り）	適量

① 手羽元はポリ袋にいれ液体塩こうじ（大さじ2）をよく揉みこみ、冷蔵庫で30分～1時間漬け込みます。
② 生米は研いでざるに上げておきます。
③ 鍋に手羽元、水（800cc）、薄切りにしたにんにく、生姜、ぶつ切りのネギ、②の米を入れ火にかけます。
④ ③が沸騰したら灰汁を取り、蓋をして弱火で約40分煮込みます。
⑤ 小口切りのねぎ、胡椒をかけて完成です。

★ コツ・ポイント ★
液体塩こうじに漬けることで、臭みのない出汁がたっぷりです!
お鍋などの出汁にも使用できますので、お試しください♪

オクラ（スライス）500G ～ユニフーズ～



【規格】500G/20 冷凍 自然解凍

約5mmスライス。やわらかくて、粘りがあるヘルシーなオクラです。

中国産水煮竹の子（千切）～IFA～



【規格】1KG/10 常温 ※先カット・乱切あり

厳選したフレッシュな原料をその色、豊富な栄養素をそのままパック詰めにしました。

大洋エーアンドエフ

冷凍

野菜高騰中!
他にも多数取扱いあり!

キャベツ（カット）



【規格】500G/20

むきそら豆



【規格】500G/20
150-180個/袋

スナップえんどう



【規格】500G/20
100本前後/袋

～季節野菜～
様々な料理にピッタリ
おすすめ商品です♪

Plusメバル切身（骨取）60G×5
～オカフーズ～




冷凍
オーブン

【規格】60G/5x15 ※他規格あり（70G/80G）

ベーリング海、アラスカ湾で漁獲される魚です。ひきしまった食感と淡泊な身質が特徴で、焼き魚、煮付け、揚げ物に、和食・洋食・中華を問わず素材感を活かす料理に幅広くご活用頂けます。

Plusサワラ切身（骨取）60G×5
～オカフーズ～




冷凍
オーブン

【規格】60G/5x15 ※他規格あり（70G/80G）

西日本に食文化があるサワラ。いまや全国各地で好まれています。
脂の乗ったサワラを厳選使用しているため、かな身質が自慢です。
ちょっぴり高級な料理にご活用頂けます。

Plusアジ切身（骨取）60G×5
～オカフーズ～




冷凍
オーブン

【規格】60G/5x15 ※他規格あり（70G/80G）

ニュージーランドの沖合で漁獲された大型のアジです。
漁獲量が安定し、価格もお値打ち。味噌漬けや麹漬けにすることで、旨味がさらに引き立ちます。

4/3よい歯の日・6/4虫歯予防デー

よく噛んで食べることで唾液の分泌が増え、
虫歯や歯周病の予防につながると言われています。

よく噛んで食べて
虫歯・歯周病の予防!

【おすすめメニュー】切干大根とツナの中華サラダ



【材料】

切干大根	30g
にんじん	1/3本
ツナ	80g
砂糖	大さじ1
醤油	大さじ2
お酢	大さじ2
ごま油	小さじ1

① 切干大根を水で戻しておきます。にんじんを細切りにし、ツナは油を切ります。※調味料を合わせておきます。
② 切干大根を沸騰したお湯で軽くゆがいてから水気を絞り、食べやすい大きさに切ります。材料を全て混ぜ合わせたら出来上がりです♪

ライトツナフレーク（水煮・油漬）
～タイランドフィッシャリーズジャパン～




【水煮】 【油漬】

常温

【規格】200G/40
きはだマグロ使用です。

IFA切干大根 ～東洋貿易～




常温 煮る

【規格】1KG/10

保存料・添加物不使用。天日干しで自然の甘さたっぷりです。
柔らかくふっくらと炊き上がります。透光台による選別をおこない、徹底した異物除去に取組んだ商品です。

ミニたい焼き（個包装）～テーブルマーク～




冷凍
自然解凍

【規格】40G/40*2

衛生的な個包装です。
自然解凍するだけでお召し上がりいただけるかわいいたい焼きです。
中身は小豆あんです。自然解凍してお召し上がりください。

塩麹 ～ケーオー産業～

様々な場面で
大活躍!!




常温

【規格】1.2KG/12
※通年利用可能
★用途に応じてセレクト!!

うまみ引き出す万能調味料です。塩味を控えたやさしい味わいに仕上げました。
発酵・熟成させて、甘みと旨みをだした塩麹です。
そのまま素材に和えたり、かけて召し上がるか、揚げ物・焼き物・煮物などの下味として適量をご使用ください。

季節関係なく、色々パターンで!!
「温」「冷」どちらもオッケー♪

真打そうめん（ミニダブル）～シマダヤ～



冷凍 ボイル

【規格】230G/20

ほぐれやすく、そうめん独特の歯切れの良い食感・風味を実現させました。
きれいに簡単に割れる〈ミニダブル〉を採用!
人手不足・高齢化社会に対応!
細くて食べ易いそうめんは、お子様からシニア層まで幅広い世代に人気があります!

【おすすめポイント】
- 解凍60秒で簡単調理
- 時間経過に強く、事前仕込み可能
- 冷凍めんなので、ゆで湯が汚れにくい
- 細めんで食べやすい

夏野菜の
サラダそうめん



【材料】

真打そうめん（シマダヤ）	230g
オクラ（ホール）約65-95（ユニフーズ）	10g
トマト	15g
きゅうり	10g
みょうが	10g
レタス	5g
【つゆ】	
秘伝つゆ（ヤマサ醤油）	20ml
水	200ml

① オクラは茹で冷水で冷まし、その他の野菜もカットしておきます。
② たっぷりのお湯で麺を解凍し、冷水で冷まして水気をきり、器に盛ります。
③ ①の野菜を盛り付け、めんつゆを合わせてかけます。

つるつる!さっぱり!
夏野菜のサラダそうめん作りましょ!!

秘伝つゆ ～ヤマサ醤油～



【規格】1.8L/6 常温

かつお一番だしの芳醇な香りと、昆布だしのまろやかな味がいきる風味豊かな3倍濃縮つゆです。
めんつゆとしてだけではなく、様々な料理に使える汎用性高いつゆです。

オクラ（ホール）～ユニフーズ～



【規格】500G/20

冷凍 自然解凍

長さ：約6～9cm
65～95本/袋

さっぱり
にゅうめん



【材料】

真打そうめん（シマダヤ）	1食分
細切り錦糸卵（IFA）	10g
かにかまスティック（IFA）	1本
青ネギカット4MM（富士通商）	少々
【つゆ】	
割烹関西白だしつゆ（ヒガシマル醤油）	30ml
お湯	300ml

① 具材（細切り錦糸卵・かにかまスティック）を用意します。
② 鍋につゆを合わせて温め、具材を入れて火を通します。
③ たっぷりのお湯で麺を解凍し、湯切りして器に盛ります。
④ ②を注ぎ、①を盛り付けて完成です。

つるつる!さっぱり!
にゅうめん作りましょ!!

割烹関西白だしつゆ ～ヒガシマル醤油～



【規格】1.8L/6 常温

最高級の丸大豆淡口しょうゆにたっぷりのかつお節と混合節、真昆布でとっただしを合わせた、香り、だし味ともに濃厚な白だしです。素材の持ち味が生きるので、色をつけたくない商品にぴったりです。

細切り錦糸卵 ～IFA～



【規格】500G/12 冷凍

虎模様のようなしっかりとした焼き目と香ばしい玉子風味が特徴の錦糸卵です。

かにかまスティック ～IFA～



【規格】12G/50x12 冷凍

いとよりだいをベースにした、風味満点のカニ足蒲鉾です。

青ネギカット ～富士通商～



【規格】1KG/10 冷凍

長さ：4MMカット / 産地：中国産