

ハロウィン・冬至の季節に★

パンプキン

食材のご提案



味の素

クノール アセプトティックス-フ°パンプキンスープ°

【規格】1L/6

常温
クノールの契約農場で作った、味・風味豊かなパンプキンを100%使用したパンプキンスープです。アセプトティック(無菌充填方式)なので、素材の風味が活きています。

日東ベスト

かぼちゃプリンタルト

【規格】30G/40*2

冷凍 自然解凍

全粒粉を使ったタルト生地にかぼちゃプリンを詰めて焼き上げました。香ばしい生地と滑らかなかぼちゃプリンの美味しさを味わってください。



01

NKR
国産いわしの味噌煮50G



【規格】50G/20X10
DHAやEPSが豊富な脂ののった国産いわし原料と信州みそを使用し、骨まで柔らかく子供たちにも食べやすい、甘めいわし味噌煮に仕上げました。

冷凍 自然解凍 ポイル

02

NKR
さんまおかか煮(減塩醤油使用)



【規格】32G/20X10
北海道産のさんまを国内加工し、骨まで食べられるおかか煮にしました。減塩醤油使用。化学調味料不使用。

冷凍 自然解凍 ポイル

03

日東ベスト
HG豚肉の生姜焼き



【規格】530G/10
豚コース肉を軟らかく加工し、食べやすい厚さにスライスしています。やわらかくしっとり仕上げました。生姜の風味を効かせた定食の大定番です。

冷凍 ポイル

※ 自然解凍も可能ですが、ポイル調理の方が、より美味しく召し上がり頂けます。

ニチレイフーズ

かぼちゃと豆腐の落とし揚げ



【規格】30G/30X4*2

冷凍 揚げる

豆腐ベースの中種に玉ねぎ・にんじんを加え、かぼちゃをトッピングしました。彩り豊かで健康感のあるお惣菜です。

原材料に卵・乳・小麦を使用していません。

40g 60g



日東ベスト

FMフレンズ グラタン(国産かぼちゃ)

【規格】40G/60, 60G/60

冷凍 オープン

固形かぼちゃとかぼちゃペーストを使って、やさしい味わいに仕上げました。国産大豆から搾った自家製豆乳を使用しています。

COLLABORATION

オカフーズ×三島食品

オカフーズ×ハナマルキ

オカフーズ × 三島食品

オカフーズ「骨取り切身百選Plus」に三島食品の調味料を組み合わせました。スチコンを使ったアレンジメニューの提案です!



サケのゆずみそ焼き

メニュー例

レシピ

< 材料(1人前) >

オカフーズ Plusサケ切身(骨取り) 60g
三島食品 ゆずみそ 5g

< 作り方 >

- ① Plusサケ切身(骨取り)にゆずみそを塗る。
- ② スチームコンベンションで焼く。(コンビ40%・200℃・10分)

こちらを使用しました!

三島食品 ゆずみそ 常温

【規格】550G/12
白みそをベースに柚子をたっぷり使用して、甘口に仕上げました。



マトウダイのたいみそ焼き

メニュー例

レシピ

< 材料(1人前) >

オカフーズ Plusマトウダイ切身(骨取り) 60g
三島食品 たいみそ 10g
七味唐辛子 少々

< 作り方 >

- ① Plusマトウダイ切身(骨取り)にたいみそを塗り、七味唐辛子をふりかける。
- ② スチームコンベンションで焼く。(コンビ40%・200℃・10分)

こちらを使用しました!

三島食品 たいみそ 常温

【規格】540G/12
みそに鯛のすり身を加え、旨味のある甘さに仕上げました。

IFA PB商品(オカフーズ×ハナマルキ)

ハナマルキの「液体塩こうじ」にオカフーズ「骨取り切身百選Plus」を工場場で漬けた、IFA独自の開発商品です。

Plusサケ塩麹漬(骨取り)60G

冷凍 焼く



焼成後

焼成前

焼きあがりの身色がきれい

< 商品特徴 >

- 身が柔らかくジューシー、旨みUP!
- 凍ったまま調理可能!
- 解凍の手間を省略!

こちらを使用しました!

Plusアジ塩麹漬(骨取り)60G

冷凍 焼く



焼成後

焼成前

熟成された深みのあるおいしさ

ハナマルキ 液体塩こうじ(業務用) 常温

【規格】540G/12
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。

※こちらの商品は「p.4」展示会人気商品ランキングにも掲載しております。