

#URUNO BUYER'S SELECTION

■ ウルノが厳選したおすすめ商品をご案内します

1 ヤヨイサンフーズ
ランチほうれん草と北海道産鮭入り
クリーミーコロッケ

冷凍
揚げ



【規格】70G/60*2
丹精を込めて作ったホワイトソースに、北海道産の鮭フレークとほうれん草、マカロニを加えました。

2 日本水産
クリーミーコロッケ (かに入り)

冷凍
揚げ



【規格】60G/15X4*2
衣のサクサク感がアップしてさらに美味しく仕上がりました。衣のサクサク衣ととろりなめらかなルウをお楽しみいただけます。

3 NKR(テーブルマーク)
国産若鶏レバーのしぐれ煮(真空)

冷凍
自然解凍



【規格】500G/12
鮮度の良い国産若鳥のレバーを風味を活かし食べやすく仕上げました。

日給連選定品

13 堂本食品
和さらだ 国産大根サラダ(ゆず入り)

冷蔵



【規格】1KG/12
国産大根、人参、ゆず皮を使用。細切り大根の食感と豊かなゆずの香りが特徴のサラダです。

14 堂本食品
ソフトな噛みごこち 鶏肉の煮物

冷蔵



【規格】250G/30 (固形量200G・約20個入)
鶏むね肉をしっとり仕上げ、昆布と鰹の旨みを効かせました。脂質の多い皮部分を取り除き、食べやすい一口サイズにカットしています。

おすすめ品です!

簡単に
かめる

15 NKR (太堀)
彩り春雨サラダ

常温



【規格】500G/24
春雨に赤、黄、緑の素材を配合し彩りよく仕上げた、サラダ感覚のお惣菜です。

日給連選定品

4 IFA (タイランドフィッシュアリージャパン)
チキンカツレツ60

冷凍
焼く
自然解凍
電子レンジ
揚げ



【規格】60G/40X4
やわらか・ジューシーに仕上げた鶏胸肉にクリスピー食感の衣をつけました。乳卵不使用。(コンタミ有り)タイ産

当社一押し商品!

5 NKR(味のちぬや)
やわらかチキンフライ (国産)

冷凍
揚げ



【規格】60G/10X10*2
国産の鶏肉を使用したチキンフライ。乳・卵抜きでアレルギーに配慮しました。

日給連選定品

6 大冷
楽らく匠味豚ロースMMスライス

冷凍
焼く



【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

16 味の素
クイックサーブスープポタージュ

常温



【規格】420G/20
北海道産のじゃがいもを使用したスープです。パセリを加えてスープの彩りを豊かにしました。

17 ヒガシマル醤油
割烹関西白だしつゆ

常温



【規格】1.8L/6
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ました。

本格アロの味!

18 理研ビタミン
中華だし

常温



【規格】1KG/10
ポークやチキンのうまみをベースに生姜やにんにくなどの風味をほどよく加えた中華だしです。

7 柿の木冷温フーズ
冷凍カットえのき草 1/3カット

冷凍



【規格】500G/20
採れたてのえのき草のみをIQF急速冷凍した使い勝手と食感の良いロングライフの冷凍えのきです。解凍せずにそのまま調理が可能です。

8 NKR(味の素冷凍食品)
鮭のなかおち野菜カツ(マヨネーズ)35

冷凍
揚げ



【規格】35G/20X6*2
北海道産「鮭のなかおち」と国産野菜(玉葱、キャベツ)にマヨネーズを合わせたカツです。

日給連選定品

9 日本水産
おさかなソー (5MMスライス)

冷凍
自然解凍



【規格】500G/20
新鮮なおさかなのすり身と植物性素材を主原料にした、ヘルシーでおいしい新しいタイプの魚肉ねり製品です。スライス済みなのでそのまま調理も簡単です。

19 NKR(天狗缶詰)
ひじきドライパック (国産原料)

常温



【規格】500G/18
国産のひじきを開けてそのまま使用できる殺菌を施した商品。選別に加え、X線異物除去工程もあります。

水戻し不要!

日給連選定品

20 日本水産
Gシーグレイスほたて風味ほぐし身

常温



【規格】670G/10
白身魚をきめ細かい繊維質に仕上げ、ほたての食感と風味を再現しフレーク状にしました。

サラダ・スープの具材に!

21 キューピー
ほしえぬ Cミックスビーンズ

常温



【規格】1KG/6
ガルバンゾー・マローファットピース・レッドキドニーの黄・緑・赤の3種類をミックスした彩りのよい商品です。

10 理研ビタミン
冷凍海藻そのまま手軽に千切りめかぶ韓国産

冷凍
自然解凍



【規格】200G/20
めかぶ本来のねばり・色調・食感の特長を残したまま、食べやすい千切りにカットしてあります。原料韓国産。

11 オカフーズ
Plusメヌケ切身 (骨取り)

冷凍
焼く
蒸す



【規格】60G/5X15*2
凍ったまま調理可。ベーリング海等で漁獲されるメルの仲間。肉厚でやがみのある白身が特徴です。

12 味の素冷凍食品(フレック)
フリーカットケーキ いちごショートケーキ
(北海道産生クリーム使用)

冷凍
自然解凍



【規格】375G/9*2
果肉入の甘酸っぱいいちごソースとココのあるホイップクリームを、しっとりとしたスポンジでサンドしました。

22 キッセイ商事
やわらか短めんうどん (S)

常温



【規格】500G/20
短く、やわらかく、噛む力に応じて料理できます。お好みの固さまで短時間でゆであがります。ゆであかしても団子状になりにくくほぐれやすい麺です。

23 URUNO 営業イオン 商品のご案内

発売以降大好評! オカフーズとハナマルキのコラボ商品!

【冷凍】 【規格】60G/5X15*2

『IFA Plusサケ塩麹漬(骨取)』

骨取り魚の切身を液体塩麹に漬込むことで、身が柔らかくジューシーになり、マスキング効果で魚臭も軽減されます。歩留まりもよく、焼き上がりの身色もきれいに仕上がります。

秋と言えばサケとサンマですね!今年のサンマは記録的大不漁でなかなか手が出づらなのが現状。そんな中、発売以降おかげさまで大好評のIFAサケ塩麹漬は、プライベートブランドの強みを活かし、安定してお届けしております。

この商品、ご存じのお客様も多いと思いますが、今回はちょっと変わった調理方法のご紹介です!もちろん、そのまま焼いていただくのが不動の1番人気ですが、冷凍状態のサケ塩麹漬に、あおき粉を混ぜた天ぷら粉をくぐらせ、揚げるだけの簡単メニュー!(目安:160℃~165℃で約5~6分)あおき粉を入れる事で、磯の香りが広がります!食感がふわふわ!塩麹の味がしっかりとついているので何回ゆずっても大丈夫です。お楽しみください!

是非、お試しください!

私がおすすめします!

北関東支店
小林主任