

個食対応品

47 日東食品 国産ひきわりスティック納豆

【規格】20G/160X2
北海道産ひきわり大豆を使用した納豆です。食品添加物不使用。40本入X4袋入/内箱

冷凍 自然解凍



48 三島食品 10種類の野菜ふりかけ

【規格】2G/40X25
7種類の緑黄色野菜(広島菜、京菜、大根葉、トマト、かぼちゃ、にんじん、ほうれん草)と、3種類の淡色野菜(じゃがいも、グリーンピース、とうもろこし)を原料とした粒やフレークに、食物繊維、鉄を配合しました。

常温



49 三島食品 高食物繊維減塩昆布佃煮5G

【規格】5G/40X20
昆布とヒトエグサをわざわざ炊き上げた佃煮です。グルタミン酸ソーダ無添加。

常温



50 QBB 型抜チーズ(ディズニー)鉄分入り

【規格】10G/40X10
人気のミッキーマウスとその仲間達の形をしたかわいいチーズで食べる楽しさを伝えます。簡単に鉄分を摂取できます。

冷凍



かわいい
一口サイズ!

51 テーブルマーク クロワッサン(個包装)

【規格】約40G/40*2
ボリューム感が特徴のクロワッサンです。

冷凍 自然解凍



※「無塩」タイプもございます。

52 テーブルマーク 食パン8枚切り(2枚包装)有塩

【規格】85G/20*2
焼きたてを急速冷凍したしっとりとした生地の食パンを、自然解凍でご提供いただけます。1食分(2枚)で包装しております。

冷凍 自然解凍

多めに備えて食べてまた買い足す

ローリング ストック

非常食を備えるだけになってはいませんか?
賞味期限のメンテナンスをして美味しく食べられる非常食を常に備えておきましょう。

54 三島食品 白花豆の甘煮1KG

【規格】1KG/10
大粒の白花豆をふくらとやわらかく仕上げました。程良い甘さの味付けで、そのままお召し上がれます。

常温 賞味期限916日



55 カゴメ 野菜一日これ一本長期保存用

【規格】190G/30
長期保存が可能な「野菜の保存食」です。1缶に野菜1日分350g分をぎゅっと濃縮して使用しました。

常温 賞味期限5.5年



56 宝幸 タイ焼き鳥(タレ)

【規格】P4/24*2
鮮度の良い原料を甘辛く味付けしました。

常温 賞味期限3年



57 ハウス食品 L&Lトイラー(温めず)おいしい野菜カレー

【規格】200G/30
常温で5年間長期保存できる、備前に適した野菜カレー。温めなくても、いつでもどこでも食べられます。

常温 賞味期限5年



殺菌・洗剤/厨房用品類のご案内

受賞
日本経済新聞社主催
「食生活改善賞」

特許
殺菌効果

**58 摂津製油
ユービコールノロV 19L**

【規格】19L/1
ブドウ種子抽出物のチカラで、加熱が困難な物品に対しても安全かつ簡単にウイルス対策ができます。

食品添加物

**60 ニイタカ
ニトリルウィン577粉なしダークブルー**

【規格】20枚入箱/20
手にぴったりフィットする極薄仕上げにより、素手感覚でお使いいただけます。極薄でありながら抜群の強度、しなやかなフィット性があります。手袋破片による異物混入が発見しやすいダークブルーになっています。※S・M・Lサイズあり

**59 ニイタカ
マイソフトコンク**

【規格】1KG/4
食器用洗剤。高濃度タイプなので1ケースで一斗缶洗剤と同じ量があります。(4.5倍希釈)

**61 ニイタカ
クッキングシート(33CM×20M)**

【規格】33CM×20M/20
表も裏も使用できる両面シリコン加工。安全で衛生的、環境にもやさしい100%天然素材。食品衛生法の規格に適合しています。

ワルノおすすめメニューのご提案
2020.10-12
COLLABORATION MENU

おさかなミンチのシーフードカレー

① おさかなミンチと野菜を炒める。
② ①に規定の水・ひよこ豆を入れて5~10分煮込む。
③ カレールウを加え、とろみがかつまで煮込む。
④ 皿にご飯を盛り、③をかければ完成。

材料(2人前)
おさかなミンチ(日本水産) … 200g / 茨城県産米粉カレールウ(交易食品) … 2皿分 / NKR皮むきひよこ豆(NKR(カゴメ)) … 50g / 揚げナス乱切り(大洋A&F) … 適量 / 赤ピーマンスライス(大洋A&F) … 適量 / たまねぎ(スライス)(大洋A&F) … 適量 / ごはん … 2皿分

■こちらを使用しています ※07~09 は「P.7掲載商品一覧」へ掲載しております。

64 日本水産 おさかなミンチ 【規格】500G/10*2
65 交易食品 茨城県産米粉カレールウ(7&Iキチー) 【規格】1KG/20
66 NKR(カゴメ) 皮むきひよこ豆 【規格】1KG/6

果肉ざらざらストロベリーゼリー

① 水を火にかけて沸騰したら火を消し、クールゼリーの素をかき混ぜながらよく溶かします。
② フルゴストロベリーに①をよく合ませます。
③ カップ等に注ぎ、冷蔵庫で冷やして固まれば完成。

材料(10人前)
クールゼリーの素(カップなし)(大島食品工業) … 60g / フルゴロストロベリー(タカ食品工業) … 100g / 水 … 200cc

■こちらを使用しています
62 大島食品工業 クールゼリーの素 【規格】600G/10
63 タカ食品工業 フルゴロストロベリー 【規格】300G/10*2

銀あん揚げ出し豆腐

① カットおろし大根は事前に解凍しておく。
② ニュー揚げ出し豆腐を170℃の油できつね色になるまで揚げる。
③ 器に豆腐と大根おろしを盛りつける。
④ 銀あんをかけ、ねぎを散らせば完成。

材料(2人前)
ニュー揚げ出し豆腐40R(不二製油) … 2枚 / 割烹関西銀あん(ヒガシマル醤油) … 60g / カットおろし大根(キッコーマンイーフーズ) … 適量 / 青ネギカット(4MM)中国産(富士通商) … 適量

■こちらを使用しています ※74 は「P.7掲載商品一覧」へ掲載しております。

71 不二製油 ニュー揚げ出し豆腐 【規格】40G/40X5
72 ヒガシマル醤油 割烹関西銀あん 【規格】1.1KG/6
73 キッコーマンイーフーズ カットおろし大根 【規格】500G/10*3

黒胡椒香るチキンカツレツサンド

① キャベツを千切りしておく。
② チキンカツレツを175℃の油で約3分揚げる。
③ ②に具沢山ドレッシング黒胡椒を絡め、食パンにキャベツと共にサンドする。
④ 食べやすくカットすれば完成。

材料(2人前)
IFAチキンカツレツ60(タイランドフィッシュカレーファン) … 2枚 / 食パン8枚切り(2枚包装)無塩(テーブルマーク) … 2袋(4枚) / 具沢山ドレッシング黒胡椒(キュービー) … 適量 / キャベツ … 2・3枚

■こちらを使用しています
4 IFA チキンカツレツ60 【規格】60G/40X4
70 キュービー 具沢山ドレッシング黒胡椒 【規格】1L/9

黒胡椒香るチキンカツレツサンド

① キャベツを千切りしておく。
② チキンカツレツを175℃の油で約3分揚げる。
③ ②に具沢山ドレッシング黒胡椒を絡め、食パンにキャベツと共にサンドする。
④ 食べやすくカットすれば完成。

材料(2人前)
IFAチキンカツレツ60(タイランドフィッシュカレーファン) … 2枚 / 食パン8枚切り(2枚包装)無塩(テーブルマーク) … 2袋(4枚) / 具沢山ドレッシング黒胡椒(キュービー) … 適量 / キャベツ … 2・3枚

■こちらを使用しています
4 IFA チキンカツレツ60 【規格】60G/40X4
70 キュービー 具沢山ドレッシング黒胡椒 【規格】1L/9