

コラボレーションメニュー

menu
01

まんぷく海鮮丼



～材料(1人分)～

- ・NKRまぐろのたたき(マルハニチロ) 40g
- ・大きな大きなサラダえび6L(日本水産) 4尾
- ・ほたて貝柱2S(日本水産) 3切
- ・サーモントラウト鮭とろ(日本水産) 50g
- ・いくら醤油漬(マスコ) (種洋) 50g
- ・白素干(しらすばし)(大冷) 20g
- ・厚焼玉子1/24(ミヤシタフーズ) 2切
- ・梅花れんこんちらし(アサダ) 2枚
- ・Fパック生おろしわさび(テオー食品) 5g
- ・カンタン酢(Mizkan) 15ml
- ・ごはん 250g

つくり方

- ① ごはんと「カンタン酢」を和え酢飯を作り、器に盛る。
- ② 具材をバランスよく盛り付け、最後にわさびをトッピングし完成。

menu
02

ほうれん草の胡麻クリーム和え



～材料(4人分)～

- ・そのまま使えるカットほうれん草IQF(ニチレイフーズ) 250g
- ・濃久里夢ほいっぷしほるだけ(不二製油) 200g
- ・純ねり胡麻(白)(竹本油脂) 50g
- ・こいくちしょうゆ(特級)無添加(ヤマサ醤油) 50g
- ・素材力だし かつおだし(理研ビタミン) 4g

つくり方

- ① ほうれん草をゆでる。
- ② 「濃久里夢ほいっぷしほるだけ」に調味料を入れ混ぜ合わせておく。
- ③ ①に②を混ぜ合わせれば完成。

menu
03

マンゴーフレンチトースト



～材料(1人分)～

- ・フレンチトースト(日東ベスト) 2枚
- ・冷凍カットマンゴー(タイランドフィッシャーリージャパン) 100g
- ・濃久里夢ほいっぷしほるだけ(不二製油) 80g

つくり方

- ① あらかじめオーブンを170℃に温めておく。
- ② オーブんに凍ったままの「フレンチトースト」を入れ、約11分間焼き上げ、お好みのサイズにカットする。
- ③ ②と解凍済みの「カットマンゴー」と「濃久里夢ほいっぷしほるだけ」を盛り付けて完成。

menu
04

三陸産わかめとしらすの小鉢



～材料(3人分)～

- ・冷凍海藻三陸産丸採りわかめカットS(理研ビタミン) 60g
- ・ラックク香味百選香り塩だれソース(理研ビタミン) 15g
- ・白素干(しらすばし)(大冷) 15g

つくり方

- ① 「冷凍海藻三陸産丸採りわかめカット」を解凍しておく。
- ② ①と「しらすばし」を合わせ、「香味百選香り塩だれソース」で和えれば完成。

こちらを使用しています(一部)

- 45 ・NKR(マルハニチロ) **NKRまぐろのたたき** 【規格】300G/20*2
- 46 ・日本水産 **サーモントラウト鮭とろ** 【規格】300G/10*2
- 47 ・アサダ **梅花れんこんちらし** 【規格】300G/10*2

※48～53は「P.8掲載商品一覧」へ掲載しております。

こちらを使用しています(一部)

- 54 ・ニチレイフーズ **そのまま使えるカットほうれん草** 【規格】1KG/10
- 55 ・竹本油脂 **純ねり胡麻(白)** 【規格】1KG/6
- 56 ・ヤマサ醤油 **こいくちしょうゆ(特級)無添加** 【規格】1.8L/6
- 57 ・理研ビタミン **素材力だしかつおだし** 【規格】500G/10

こちらを使用しています

- 58 ・日東ベスト **フレンチトースト** 【規格】120G/10X6
- 59 ・タイランドフィッシャーリージャパン **冷凍カットマンゴー** 【規格】500G/20
- 60 ・不二製油 **濃久里夢ほいっぷしほるだけ** 【規格】500ML/20

こちらを使用しています

- 61 ・理研ビタミン **冷凍海藻三陸産丸採りわかめカットS** 【規格】500G/10
- 62 ・理研ビタミン **ラックク香味百選香り塩だれソース** 【規格】310G/20
- 8 ・大冷 **白素干(しらすばし)** 【規格】500G/10*2



65 ヤヨイサンフーズ イートベジ 大豆ミートの肉団子 (5種の野菜入り)



【規格】700G/6*2(20個入)
“大豆ミート”を使った肉団子と、ゴマ油をきかせた醤油あんを合わせたワンポーションタイプの商品です。肉団子には5種の野菜(玉ねぎ・人参・たけのこ・いんげん・ごぼう)を加え、彩りと食感にアクセントをつけました。

66 ヤヨイサンフーズ イートベジ 大豆ミートのハンバーグ (デミグラス風)



【規格】115G/40*2
お肉の代わりに“大豆ミート”で仕立てた、粗挽き風食感のハンバーグです。トマトケチャップとウスターソースをベースにした、甘みのあるソースと合わせました。

67 ヤヨイサンフーズ イートベジ ひよこ豆のカレー



【規格】170G/5X4*2
コロコロとしたヒヨコ豆の具材感と、2種類のカレー粉とリンゴ果汁で仕立てた、スパイス感と甘みのある味付けが特長のキーマ風カレーです。

68 不二製油 まめプラスM(ミンチ)



【規格】1KG/6
ミンチみたく大豆たん白の素材(大豆ミート)です。コレステロールゼロで高たん白、低脂肪、食物繊維が豊富な商品です。



63 味の素冷凍食品 **ベジタリアン向け 餃子(焼調理済)**
【規格】17G/10X24*2
スチコンや蒸し器で、簡単に大量調理が可能!自然でこんがりとした焼き目のついた餃子です。



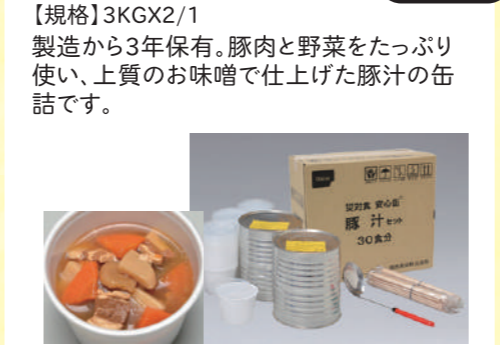
64 味の素冷凍食品 **ベジタリアン向け 蓮根の挟み揚げ**
【規格】28G/30X6*2
フライヤーで、簡単に大量調理が可能!食感のよいれんこんを使用したはさみ揚げメニューです。

災害の多い「今」だから。

尾西食品の長期保存食

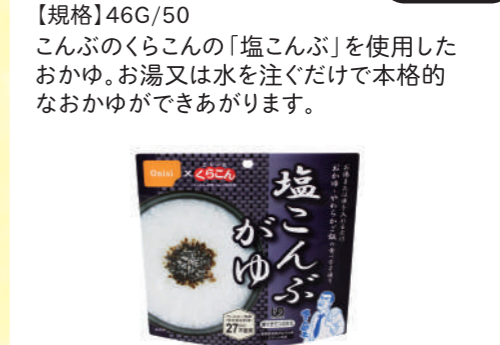
Onisi

69 安心缶豚汁セット30食分 賞味期限 3年間



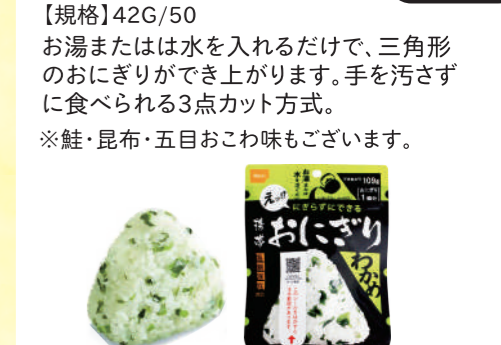
【規格】3KGX2/1
製造から3年保有。豚肉と野菜をたっぷり使い、上質のお味噌で仕上げた豚汁の缶詰です。

70 アルファ米塩こんぶがゆ 賞味期限 5年間



【規格】46G/50
こんぶのくらの「塩こんぶ」を使用したおかゆ。お湯又は水を注ぐだけで本格的なおかゆができあがります。

71 携帯おにぎり(わかめ) 賞味期限 5年間



【規格】42G/50
お湯または水を入れるだけで、三角形のおにぎりができ上がります。手を汚さずに食べられる3点カット方式。
※鮭・昆布・五目おこわ味もございます。

72 ひだまりパン(プレーン) 賞味期限 3年間



【規格】70G/6X6
長期保存なのにふわり食感。パネトーネ種に含まれる乳酸菌によって長期保存が可能なおパンになっています。
※メープル・チョコ味もございます。

73 尾西のライスクッキー 賞味期限 5年間



【規格】8枚入/24X2
アレルギー27品目不使用。口どけの良いサクサク食感になるように、新潟県産の米粉とココナッツ等を使用しています。
※いちご味もございます。

「いざ」というときに備えて、
今、できることを。



※ 納期につきましては、商品によりリードタイム1ヶ月程度頂く場合もございますので、ご容赦の程よりしくお願い申し上げます。