

24 三島食品
菜めし
【規格】250G/20 (混ぜ込み5~6升用)

おすすめ 1/7 七草の日



メニュー例 常温

1月7日は、春の七草を入れたおかゆを食べると健康に過ごせるといわれています。三島の菜めしは、大根の葉(スズロ)を含めた青菜が入っており、七草はちょっと...という方におすすめです。

25 タカ食品工業
煮込み餅(白)・(紅)
【規格】各1KG/10(10G/個)

おすすめ 1/11 鏡開き



メニュー例 冷凍

ひと口タイプのかわいいお餅です。天然着色料を使用しております。6時間煮込んで品質を保ちます。おしるこや汁物に入れてご利用ください。

煮る

1・2・3
季節のおすすめ
商品のご案内



35 スノーマン(キュービー)
鶏そぼろと大豆のたまごやき
【規格】500G/12(スライスアップ10)

おすすめ 2/3 節分



メニュー例 冷凍

ご飯に合う、こだわりの5種の具材(鶏そぼろ・国産大豆・ほうれん草・にんじん・玉ねぎ)を使用したたまごやきです。(食塩相当量0.5g/100gあたり)

自然解凍 ホイル スチコン

36 ほしえぬ(キュービー)
国産大豆(クラッシュタイプ)
【規格】1KG/6

おすすめ 2/3 節分



メニュー例 常温

国産大豆を八つ割りにカットし加熱してあるので、和え物・汁物・ご飯などのさまざまなメニューに利用可能です。
※ 通常の水煮大豆の取扱いもございます。

37 ヤヨイサンフーズ
NEWハートのコロッケ
【規格】50G/60*2

おすすめ 2/14 バレンタイン



メニュー例 冷凍

“サツマイモ”と“ジャガイモ”をほど良くミックスした、ちょっぴりスイートな味わいが、あの日の記憶を呼び起こします。

卵・乳成分不使用

38 日東ベスト
ベストチョコプリン(卵乳大豆不使用)
【規格】30G/40*2

おすすめ 2/14 バレンタイン



メニュー例 冷凍


肌寒い季節は濃厚なスイーツが恋しくなるもの...アレルギー・栄養価に配慮したなめらかな食感のチョコレートデザートです。

自然解凍

なんの日?
2/1 餃子の日

2022年2月1日は中国の旧正月になります。中国では縁起の良い食べ物として、旧正月にギョーザを家族で作って食べる風習があります。そこで、冷凍ギョーザを販売する味の素冷凍食品株式会社が2011年(平成23年)に制定しました。

中国でいう日本の“おせち”



26 味の素冷凍食品
袋入焼ギョーザ24
(ニンク抜)卵乳原料不使用
【規格】24G/10X16*2

おすすめ 2/1 餃子の日



メニュー例 冷凍

にんにく不使用ながらもコクがある、焼き済み餃子です。卵・乳原料は使用せず、国産の肉・野菜で作っているため、安心してご提供いただけます。

スチコン 蒸す 焼く 電子レンジ

27 味の素冷凍食品
袋のままスチコンで焼餃子(肉)焼調理済
【規格】17G/10X24*2

おすすめ 2/1 餃子の日



メニュー例 冷凍

国産豚肉、鶏肉を使用したジューシーな焼き済み餃子です。袋のままスチコンや蒸し器で大量調理が出来るすぐれもの。自然解凍も可能です。

自然解凍 スチコン 蒸す 焼く 電子レンジ

39 三島食品
スライス人参(星)
【規格】70G/20 (90枚以上/袋)

おすすめ 3/3 ひなまつり



メニュー例 冷凍

人参を薄くスライスし、星型に型抜きしたものです。自然解凍でそのまま各種料理にトッピングしていただけます。

自然解凍

40 三島食品
ちらし寿司の素(混ぜ込み)
【規格】1.2KG/10 (混ぜ込み2升用)

おすすめ 3/3 ひなまつり



メニュー例 常温

ご飯に混ぜるだけで手軽に具沢山のちらし寿司が出来上がります。にんじん・たけのこ・れんこん・かんぴょう・干しいたけをバランスよく配合しました。

41 三島食品
赤飯の素(炊き込み)
【規格】1KG/10 (炊き込み2升用)

おすすめ 3/3 ひなまつり



メニュー例 常温

日本のお祝いには欠かせない一品!お米と一緒に炊き込むだけで、ふっくら赤飯が出来上がります。粒よりのさざげ豆を使用しています。グルソー無添加。

28 IFA(日本水産)
ジャンボ肉焼売
【規格】30G/10X12*3

おすすめ 2/26 焼売の日



メニュー例 冷凍

鶏肉を使ったジューシーなシューマイです。肉粒感があり、食べた後のある食感です。

蒸す 揚げる 電子レンジ

29 味の素冷凍食品
やわらかほうれん草しゅうまい(Fe)
やわらかにんじんしゅうまい(食物繊維)
【規格】各15G/15X20*2

おすすめ 2/26 焼売の日




メニュー例 冷凍

豆腐とすり身をベースに冬の野菜を合わせたやわらかな焼売です。機能性も備えたカラフルな焼売です。

ホイル スチコン 蒸す

なんの日?
2/26 焼売の日

2月26日は「シューマイの日」です。なぜ、2月26日がシューマイの日なのでしょう。それは「2(つ)2(つ)6(む)」からです。日本シューマイ協会が制定しました。



42 日東ベスト
FM5うす味花型豆腐バーグ
【規格】40G/25X4、60G/25X4

おすすめ 3/3 ひなまつり



メニュー例 冷凍

かわいらしい、春の訪れを感じる豆腐ハンバーグです。お弁当に入れてもよし、お皿に盛っても季節を感じさせる一品です。

乳・卵・小麦不使用

要注 3月使用分 2/22 締切日 4月使用分 3/15迄

オープン 蒸す 揚げる

43 伊勢惣
徳用あま酒
【規格】1KG/10

おすすめ 3/3 ひなまつり



メニュー例 冷蔵

こうじをふんだんに使用し、バランスよくブドウ糖を加えた加糖タイプあま酒です。あま酒は、ひな祭りでは白酒と呼ばれ、栄養価も高く「飲む点滴」とも言われています。ノンアルコールですので、幼児からお年寄りまでご利用いただけます。

アルコール分なし!

44 宝幸
さくら色焼売(えび)トレー
【規格】28G/10X10*2

おすすめ 3/3 ひなまつり



メニュー例 冷凍

桜の花びらの色をイメージした皮で包んだえび入しゅうまいです。茶色が多くなりがちな売り場の中で、ピンク色の商品があると、春らしく華やかな印象を与えてくれます。行業シーズンに向けてお弁当やおPartyにもおすすめです。

蒸す 電子レンジ

31 NKR(大冷)
餃子産いわしのフライ
【規格】80G/10X6*2

おすすめ 2/3 節分



メニュー例 冷凍

常にイワシ類の合計漁獲量が全国1位に君臨している千葉県。その中でも餃子では6~7月にかけて「入梅いわし祭り」を開催しているほどいわしに熱い街です!今年の節分は、餃子産のいわしをガブリ!

※「国産真いわしフライ50」もございます。揚げる

32 NKR(大冷)
いわしつみれ(小粒)
【規格】1KG/10 (200個入/KG)

おすすめ 2/3 節分



メニュー例 冷凍

DHA等の栄養素が多いカタクチイワシ・マインを使用し、約5Gの小粒つみれに仕立てました!小粒タイプですので、揚げ物・煮物などさまざまなメニューにご活用いただけます。乳・卵不使用です。

蒸す 揚げる 煮る

33 NKR(マルハニチロ)
国産いわしの生姜煮
【規格】50G/10X12

おすすめ 2/3 節分



メニュー例 冷凍

高温高压処理で骨まで安心して食べられます!いわしを食べたい...でも骨処理が苦手...という方に必見です!北海道で水揚げされた鮮度抜群のいわしを使用しました。

※ その他、トマト・味噌味もございます。ホイル

34 キッコーマンソイフーズ
大豆ナゲット
【規格】600G/10*2 (30~32個入/袋)

おすすめ 2/3 節分



メニュー例 冷凍


肉類を使用せず植物性原料のみで作った大豆ナゲットです。味と食感にこだわり、低コレステロールに仕上げました。節分といったら「大豆」。まくのはいいけど、食べるのはちよっと...という方におすすめ!

スチコン 揚げる 焼く

なんの日?
3/8 サバの日


3月8日は「サバの日」です。青森県八戸市が「サ(3)バ(8)」と読む語呂合わせから制定しました。サバは青魚の中で最もよく食べられている魚の一つで、たんぱく質はもちろんDHA・EPAの他、ビタミンB2・B6・B12、ビタミンDなど、栄養が豊富な魚です。

みんなてサバを食べよう!



45 オカフーズ
Plusサバ切身(骨取)
【規格】80G/5X15*2

おすすめ 3/8 サバの日



メニュー例 冷凍

オカフーズ 骨なし魚シリーズ 280万食突破!!!

凍ったまま調理可能です。冬の大西洋で漁獲された脂のしっかり乗ったサバを使用しました。冷めても硬くならない品質が自慢です。
※ 40G・60G・70G規格もございます。

煮る 焼く

46 ヤヨイサンフーズ
NEW国産さばの味噌煮(M)
【規格】50G/10X10

おすすめ 3/8 サバの日



メニュー例 冷凍

国産のサバを特製の味噌と合わせました。しっとりとした柔らかいサバと味噌の風味・旨みのバランスが大人気の秘密です。小麦・卵・乳成分・そば・落花生原料不使用商品です。
※ その他、みぞれ煮・生姜煮もございます。ホイル