

春はやっぱりイースター

～2022年のイースターは、4月17日と24日です～

おすすめ

18 キュービー
バイザンヌサラダドレッシング



メニュー例



【規格】1L/9 常温

春野菜を使った「バイザンヌサラダ」をイースターのトレンドにしよう!!

じゃがいもにマッチするたまごとハーブのクリーミーな春ドレッシングです。

バイザンヌサラダとは?

田舎風サラダという意味でフランスで親しまれているサラダです。卵、野菜、じゃがいも、マッシュルーム等を盛り合わせたカジュアルなサラダです。

19 キュービー
目玉焼風まるオムレツ



蒸す 揚げる

【規格】35g/100 冷蔵 自然解凍 スチコン
解凍するだけで使用できる半熟感のある目玉焼風のたまご加工品です。

20 キュービー
井用たまご



メニュー例

【規格】500g/10 冷蔵 ホイル
かけるだけでカツ丼や親子丼等の卵でとじた見た目が演出できます。

21 ミヤタフーズ
ミニふわりオムレツ(真空)



10個単位販売可能品

メニュー例

【規格】25g/10X10*3 冷蔵 ホイル スチコン

22 ミヤタフーズ
スクランブルエッグ



メニュー例

【規格】1kg/10 冷蔵 ホイル

安心・衛生的な真空パック!! ふわりととろとろに仕上げました!!
とっても可愛いラグビーボール型です。

春の食材を食べよう!

29 堂本食品
ふきと竹の子の白あえ



盛り付け例

【規格】500g/20 冷蔵
ふきと竹の子のシャキシャキ感がたまりません!!

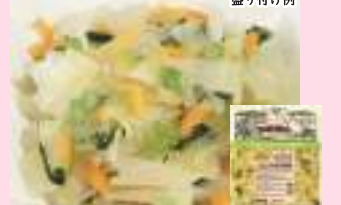
30 堂本食品
長芋の梅肉あえ



盛り付け例

【規格】500g/20 冷蔵
国産長芋に昆布・梅肉を加えた和え物です。しっかりと昆布とカツオの旨味も入っています。

31 堂本食品
やさしいおいしさキャベツの彩り酢物



盛り付け例

【規格】1kg/12 冷蔵
キャベツに人参・青菜を加えた彩りの良い春らしい酢物です。

32 大冷
白素干し(しらす干し)



メニュー例

【規格】500g/10*2 冷蔵 自然解凍
新鮮な素材を使ったしらすばしです。桜えびといっしょに海鮮丼でどうぞ!!

33 日本水産
刺身用桜えび(IQF)



メニュー例

【規格】500g/18 冷蔵 自然解凍
春色といったらこれ!海の宝石、桜えび!!

34 ニチレイフーズ
バリバリの春巻



盛り付け例

【規格】35g/10X6*4 冷蔵 揚げる
小麦粉の力を引き出す、熟練り製法で最高のバリバリ食感です。

春を巻く! ツヤッパリとリニューアルしました。

旬の揚げ物

23 日東ベスト
アスパラクリームーハムロール



盛り付け例

【規格】75g/10X6 冷蔵 揚げる

季節感溢れるグリーンアスパラと北海道産クリームを使用した、コクのあるホワイトソースがマッチしたロールフライです。

24 ヤヨイサンフーズ
駿河湾産桜海老入りクリーミコロッケ



盛り付け例

【規格】40g/15X8*2 冷蔵 揚げる

駿河湾産桜海老を使用したクリーミコロッケです。ホワイトソースにアオサ粉を加えました。トロ〜リソースで桜海老のコントラストがたまりません!!

25 ヤヨイサンフーズ
九州産キャベツのメンチカツ
乳酸菌入(さくら海老0.1%入り)



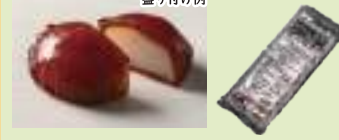
盛り付け例

【規格】90g/30x3 冷蔵 揚げる

長崎県産のアラクフアムのキャベツを使ったメンチカツです。ジューシーな肉の食感に加えシャキシャキキャベツの食感と甘みが口いっぱいに広がります。

季節のデザート特集

35 ヤヨイサンフーズ
やわらかみたらし団子



盛り付け例

【規格】40g/10X10*2 冷蔵 自然解凍

甘辛く味付けしたタレ風味の生地で、やわらかく団子風の生地を包みました。

36 チチヤス
こくRichあまおうミルク



イメージ写真

【規格】100g/12 冷蔵

ちょっぴり贅沢な春に!!
リッチなヨーグルトといかがでしょうか?

37 ヤヨイサンフーズ
静岡県産お茶プリン(食物繊維入り)



盛り付け例

【規格】40g/40*3 冷蔵 自然解凍

静岡県産のお茶を使用し豊かな香りと豆乳のやさしい甘みが特長のプリンです。

旬の魚「鯖・メバル」特集

26 オカフーズ
ふんわり漬魚 サワラ西京漬60g(骨取)



メニュー例

【規格】60g/5X15*2 冷蔵 スチコン 焼く

特製の西京風味噌にて昼夜手作業で丹精込めて漬け込みました。

27 オカフーズ
ふんわり漬魚 サワラ野菜入り煮付47g



盛り付け例

【規格】47g/10X10*2 冷蔵 ホイル

魚と野菜の食感が絶妙にマッチするあんかけ風で手作り感満載の一品です。

28 オカフーズ
Plusメバル切身60g(骨取)



メニュー例

【規格】60g/5X15*2 冷蔵 スチコン 焼く

ひきしまった食感と淡泊な身質が特徴で、和洋中間わず素材感を生かす料理に活用できます。

38 ニチレイフーズ
とどやき(いちごクリーム)



盛り付け例

【規格】27g/40*2 冷蔵 自然解凍

ブレーン生地の中にとちおとめのいちご果汁で作ったいちごクリームを入れた小さい魚の形をしたケーキです。

39 テーブルマーク
ミニたいやき



盛り付け例

【規格】40g/20*4 冷蔵 自然解凍

自然解凍するだけでお召し上がりいただけるかわいらしいやきです。衛生的な個包装です。

40 日東ベスト
あじさいゼリー



盛り付け例

【規格】40g/40*2 冷蔵 自然解凍

ブルーとピンクの食感が違うゼリーを組み合わせ、季節感と遊び心あふれるデザートです。

まるであじさい!?