



# 新商品特集

## 本格ビュッフェを気軽に演出 「マリトッツォ」風

41 テーブルマーク  
プチサンド(プレーン)



イメージ写真

【規格】 13g/10X6\*2 冷凍 自然解凍  
スポンジ生地にオレンジピール入りのクリームをたっぷりサンドしました。

42 テーブルマーク  
プチサンド(ストロベリー)



イメージ写真

【規格】 13g/10X6\*2 冷凍 自然解凍  
スポンジ生地に甘酸っぱいストロベリーのクリームをたっぷりサンドしました。

43 テーブルマーク  
プチサンド(ピスタチオ)



イメージ写真

【規格】 13g/10X6\*2 冷凍 自然解凍  
スポンジ生地にピスタチオペーストを使用した風味豊かなクリームをたっぷりサンドしました。

【マリトッツォとは…】イタリア発祥の、オレンジピールで香りづけしたプリオツシ風生地に生クリームをたっぷりサンドしたスイーツパンです。ローマが発祥といわれ、パルなどで朝食としてカプチーノといっしょに食べられることが多いスイーツパンです。

## 本格的な味わいが楽しめる！！

44 フジサニーフーズ  
クリームチーズベース生地



調理例

解凍して焼くだけ！  
チーズ風味の焼き菓子を作ろう

【規格】 550g/15 冷凍 自然解凍  
必要な分だけ解凍してロスなく誰でも簡単にアレンジが出来ます。

45 テーブルマーク  
カスタード



メニュー例

TM冷凍パンシリーズ待望の！  
本格的サンドイッチ用スライスパン

【規格】 約56g/6X12\*2 冷凍 自然解凍  
TM冷凍パンシリーズに待望の「本格的サンドイッチ用スライス食事パン」仲間入りしました。

46 テーブルマーク  
殻ごとカリッうまシュリンブ



盛り付け例

オススメ

後引き注意！  
スゴ旨シュリンブ

【規格】 13g/30X10\*2 冷凍 揚げる  
ガーリックブレッターの配合にこだわり、1尾食べるとまた食べたくなる後引く味付けに仕上げました。

## 「思いやり」を形にしました ~塩分1%以下でも美味しい、そして容易に噛める~

47 堂本食品  
ソフトな噛みごこち金平ごぼう



盛り付け例

【規格】 1kg/12 冷蔵所  
形崩れせず盛り付けがやすく食べ易い斜めカットで噛み砕きやすい軟らかさに仕上げました。

48 堂本食品  
ソフトな噛みごこち切干大根煮



盛り付け例

【規格】 1kg/12 冷蔵所  
短めカットの切干大根、人参を噛み砕きやすい軟らかさに仕上げました。

49 堂本食品  
ソフトな噛みごこち大豆五目煮



盛り付け例

【規格】 1kg/12 冷蔵所  
具材をバランスよく小さめにカットし噛み砕きやすい軟らかさに仕上げました。

# 備蓄品の準備はされていますか？

## カゴメの野菜ジュースとスープで栄養バランスを！賞味期間(開封前)はなんと5.5年

50 カゴメ  
野菜一日これ一本  
長期保存用



【規格】 190g/30 常温  
1缶に1日に必要とされている野菜350g分を使用しています

51 カゴメ  
野菜たっぷり  
トマトのスープ



【規格】 160g/30 常温  
トマトや人参等の緑黄色野菜を70g、合計125gの野菜を使用しています。

52 カゴメ  
野菜たっぷり  
かぼちゃのスープ



【規格】 160g/30 常温  
南瓜や人参等の緑黄色野菜を50g、合計80gの野菜を使用しています。

53 カゴメ  
野菜たっぷり  
きのこのスープ



【規格】 160g/30 常温  
きのこ25gを含め合計65gの野菜を使用しています。

54 カゴメ  
野菜たっぷり  
豆のスープ



【規格】 160g/30 常温  
いんげん豆やひよこ豆などの豆類を40g、野菜を40g使用しています。

## CoCo壺番屋監修！アレルギー28品目不使用のマイルドカレーライス

55 尾西食品  
マイルドカレーライスセット



お子様から  
お年寄りまで  
食べられる辛さ控えめ

イメージ写真



【規格】 260g/15\*2 常温 賞味期間(開封前)はなんと5.6年

被災時は恐怖とストレスに悩まされます。また、アレルギー体質の方は限られた備蓄品で食事をしなければなりません。そんな時に少しでも慣れ親しんだ物を食べ、平常時と同じように美味しく楽しい食事をして頂きたい！そんな願いを込めた商品です。

【セット内容(1食)】  
・アルファ米(白飯)80g  
・レトルトカレー(野菜カレー)180g  
・スプーン1本  
【賞味期間】  
製造月から5年6ヶ月

## ステーキしょうゆと骨取り魚の組み合わせ ギョウモリメニュー キッコマン×オカフーズ

### 魚や野菜の栄養とうまみをまるごと摂取できる！ 鯖の和風おろし蒸し



材料(1人前) スターキしょうゆ和風おろし(キッコマン)…15g/Plus鯖切身(オカフーズ)…60g/玉葱…20g/人参…10g/しめじ…10g/ピーマン…5g

### しょうゆを焼き上がった赤魚と春野菜にかけるだけ！ 赤魚のステーキ~春野菜添え~



材料(1人前) スターキしょうゆ和風おろし(キッコマン)…25g/Plus赤魚切身(オカフーズ)…60g/じゃが芋…1個/アスパラガス…1本/塩胡椒…少々/サラダ油…適量/揚げ油…適量