


2009年2月の新商品①

(株) 吉田食販

春野菜とあさりの煮びたし		京風菜の花	
	用途	珍味・小鉢	
	規格	1kg	
	保存	常温	
	原材料	あさり、筍、菜の花、生姜	
<p>☆春の定番、菜の花と筍の相性も良く、生姜を少量加えることによって、浅利の生臭さを抑えた春らしい爽やかな商品です。</p>		<p>☆菜の花を西京味噌に漬け込み、手作り風に仕上げました。味噌の深い味わいと菜の花の歯応えがベストマッチです。</p>	
鱈青菜巻		菜の花胡麻豆腐	
	用途	前菜・八寸	
	規格	3本入(約3*3*18cm、約115g)	
	保存	冷凍	
	原材料	サワラ、中華くらげ、人参、胡瓜、錦糸シート、広島菜、大根	
<p>☆春魚の定番”鱈”を使い広島菜で巻き上げた商品です。野菜やくらげ等も使用し、さっぱりとした酢の物に仕上がっています。</p>		<p>☆なめらかな胡麻豆腐の生地の上に、菜の花を重ねた商品です。</p>	
甘鯛豆腐新丈		粉付わかさぎIQF(約200-300)	
	用途	前菜・八寸	
	規格	約380g(約6*25.5*2.4cm)	
	保存	冷凍	
	原材料	すり身、豆腐、甘鯛、人参、枝豆、木耳	
<p>☆淡白な甘鯛のすり身と豆腐をベースに、薄めの味付けを施した春に相応しい商品です。</p>		<p>☆頭から骨まで食べられる、カルシウム満点のわかさぎです。唐揚げや、南蛮揚げ、天ぷらやフライなど揚げ物全般に使える揚げ物界の万能食材です！</p>	
鏡野揚げ(桜)		百合根海老万頭	
	用途	揚げ物	
	規格	15個(約φ4.5*2.5cm)	
	保存	冷凍	
	原材料	山芋、百合根、海老、桜葉	
<p>☆生地に百合根を練りこんだ、柔らかくもちもちとした食感の饅頭です。桜葉を入れてある為、春らしい見栄えも特徴です。衣にはみじん粉を使用しています。</p>		<p>☆生地に百合根を使用した、ふんわりと柔らかい蒸し物です。微かに海老の風味を入れることによって、味にアクセントを持たせた逸品です。</p>	
やよい葛万頭		わらび信田	
	用途	蒸し物	
	規格	18個(約4*4*3cm、約40g)	
	保存	冷凍	
	原材料	タラ、里芋、菜の花、たらこ、梅肉、マッシュポテト	
<p>☆すり身をベースに作った生地を葛でコーティングし、タラコや菜の花、梅肉など春の食材をふんだんに混ぜ込んだ、彩りも鮮やかな蒸し物です。</p>		<p>☆魚肉にわらびを入れ、油揚げで巻き込んだ商品です！煮物や揚げ物にご使用頂けます。</p>	
桜葉プリン		手延べ桜うどん	
	用途	デザート	
	規格	1kg	
	保存	冷凍	
	原材料	牛乳、生クリーム、砂糖、桜葉	
<p>☆桜の葉を刻んで散りばめた、キレイな桃色のプリンです。桜の香りが豊かでこれからの時期にピッタリ合ったデザートです。</p>		<p>☆伸ばし、熟成を繰り返す「手延べ製法」で製造しました。茹で伸びしにくいので、のどごしの良さ、コシの強さが特徴の商品です。</p>	
北海山ぶき水煮/ロング		小蔭切花	
	用途	各種料理素材	
	規格	約30本(約22cm)	
	保存	常温	
	原材料	ふき(北海道産)	
<p>☆北海道で自生している天然の蔭切です。もちろん無農薬なので、ふき本来の味を堪能できます。また、たくて歯応えもあるので、中に具を詰めた料理でも使えます。</p>		<p>☆カットした蔭切の一つ一つに切り込みを入れ、花に見立てました！価格・サイズの両面で使い易い商品となっております。</p>	

