

2009年3月の新商品①

(株) 吉田食販

真いかしょっつる漬け太っ腹		チョイ辛柚子べったら	
	用途	珍味・小鉢	
	規格	1尾(約150g/尾)	
	保存	冷凍	
	原材料	するめいか(日本海産)、しょっつる	
<p>☆魚エキスたっぷりのしょっつるに漬け込んだいかの身に、新鮮な肝をお腹いっぱい詰め込んだ、味わい深い商品です！</p>		<p>☆いかの軟骨のコリコリした食感がたまらない一品です！ほんのりと香る、柚子の風味がサッパリとした味わいを醸し出しています。</p>	
いかハンバーグフライ		白魚たまり漬	
	用途	揚げ物	
	規格	40g*20入(約7*6*2cm)	
	保存	冷凍	
	原材料	するめいか(日本海産)、玉ねぎ、鱈すり身	
<p>☆鮮度の良いイカの下足とミミを荒くミンチし、玉ねぎ等と混ぜ合わせてフライにしました。ふわっとした食感と、いかのコリコリ感、衣のサクサク感が三位一体となった逸品です。</p>		<p>☆新鮮な白魚を独自のたまり醤油に漬け込みました。季節感たっぷりの、サッパリとした口あたりの珍味です！</p>	
道産マスの南蛮漬		冷凍ほたるいか(赤カイト)	
	用途	珍味・小鉢	
	規格	1kg(マス約50カット)	
	保存	冷凍	
	原材料	青マス(日本海産)、玉ねぎ	
<p>☆道産の青マスを使った南蛮漬です！マスの旨味と、ほんのり感じる玉ねぎの酸味が独自のタレとマッチした、手作り感溢れる商品です。</p>		<p>☆たまり漬ベースにイカわたを加え、塩辛風に仕上げました。トロリとした食感が、お酒にベストマッチです！！</p>	
ふき姫皮たけのこ		若鮎みそ山椒	
	用途	珍味・小鉢	
	規格	1kg(マス約50カット)	
	保存	冷蔵	
	原材料	ふき(国産)、たけのこ	
<p>☆ふきと絹皮筍を使用した惣菜です。絹皮のような柔らかな食感の筍が特徴です。薄味仕立てで誰にでも食べやすい商品となっております。</p>		<p>☆琵琶湖産の稚鮎を使用し、山椒の効いた赤味噌で味付けした商品です。</p>	
海老そら豆		よもぎ花若新丈	
	用途	前菜・八寸	
	規格	24個(約1.5*1.5*3cm、約7g)	
	保存	冷凍	
	原材料	そら豆、イカ、海老	
<p>☆そら豆の緑色とすり身のピンクのコントラストが綺麗な商品です。加熱してありますので、解凍のみで召し上がれます。また、衣をつけて揚げ物としても使用できます。</p>		<p>☆よもぎを練りこんだすり身生地に、玉子とカニのほぐし身をたっぷり乗せました！鮮やかな色合いとよもぎの風味が特徴的です！</p>	
筍はさみ揚げ(貝柱入)		旬風串揚げ	
	用途	揚げ物	
	規格	40個(φ約4*1.5cm)	
	保存	冷凍	
	原材料	筍、貝柱、すり身	
<p>☆貝柱とすり身を筍でサンドしちゃいました。衣を付けても、素のまま揚げても構いません！サクッと口当りの良い、手軽に使える一品です。</p>		<p>☆旬の素材を組み合わせた季節感溢れる商品で、手作り感があります。素揚げやお好みの衣をつけてご使用下さい。</p>	
よもぎ饅頭		蛤新丈湯葉巻	
	用途	蒸し物	
	規格	15個入	
	保存	冷凍	
	原材料	鱈すり身、よもぎ、生クリーム、百合根、マッシュポテト	
<p>☆よもぎをふんだんに使用した、彩りの良い蒸し物です。もちもちとした食感がたまりません。</p>		<p>☆生地が柔らかく冷めても固くなりません。柚子なども入っていますので、爽やかな風味が食欲をそそる逸品です。</p>	

わらび東寺巻	季節の信田(春)																
 <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>煮物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>16本入</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>湯葉、わらび</td></tr> </table>	用途	煮物	規格	16本入	保存	冷凍	原材料	湯葉、わらび	 <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>煮物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>5本入(φ約3.5*14.5cm、約830g)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>魚肉(たら、はも)、海老、油揚げ、いか、人参、桜の花、桜の葉</td></tr> </table>	用途	煮物	規格	5本入(φ約3.5*14.5cm、約830g)	保存	冷凍	原材料	魚肉(たら、はも)、海老、油揚げ、いか、人参、桜の花、桜の葉
用途	煮物																
規格	16本入																
保存	冷凍																
原材料	湯葉、わらび																
用途	煮物																
規格	5本入(φ約3.5*14.5cm、約830g)																
保存	冷凍																
原材料	魚肉(たら、はも)、海老、油揚げ、いか、人参、桜の花、桜の葉																
<p>☆色鮮やかなわらびを芯にして、湯葉で幾重にも巻きました。焼き目入で、手作り感のある商品です。</p>	<p>☆桜の花、葉をすり身に混ぜ、油揚げで巻いて仕上げました。春のイメージを彷彿とさせる、淡いピンクの信田巻です。</p>																
山うど(国産)たまり漬カット	わらび餅(桜)																
 <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>香の物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>1kg</td></tr> <tr><td>保存</td><td>常温</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>山うど(国産)、削り節、唐辛子</td></tr> </table>	用途	香の物	規格	1kg	保存	常温	原材料	山うど(国産)、削り節、唐辛子	 <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>甘味・デザート</td></tr> <tr><td>規格</td><td>56個入(約3*3*1cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>還元水あめ、でん粉、わらび粉、桜の葉</td></tr> </table>	用途	甘味・デザート	規格	56個入(約3*3*1cm)	保存	冷凍	原材料	還元水あめ、でん粉、わらび粉、桜の葉
用途	香の物																
規格	1kg																
保存	常温																
原材料	山うど(国産)、削り節、唐辛子																
用途	甘味・デザート																
規格	56個入(約3*3*1cm)																
保存	冷凍																
原材料	還元水あめ、でん粉、わらび粉、桜の葉																
<p>☆山うどの独特な風味を生かしたまま、特製のたまり醤油で味付けしました。カットしてあるので、使い勝手も良い商品です。 ※期間限定ですが、現在旭川の原料を使用しています。</p>	<p>☆もちもちの食感のわらび餅に桜の葉を混ぜ込みました。色合いも春らしく、可愛らしい一口サイズのデザートです！</p>																
丸干し海苔	子持白魚IQF																
 <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>各種料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>100g</td></tr> <tr><td>保存</td><td>常温</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>海苔(熊本産)</td></tr> </table>	用途	各種料理素材	規格	100g	保存	常温	原材料	海苔(熊本産)	 <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>各種料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>500g(約8-10cm、約130尾)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>白魚</td></tr> </table>	用途	各種料理素材	規格	500g(約8-10cm、約130尾)	保存	冷凍	原材料	白魚
用途	各種料理素材																
規格	100g																
保存	常温																
原材料	海苔(熊本産)																
用途	各種料理素材																
規格	500g(約8-10cm、約130尾)																
保存	冷凍																
原材料	白魚																
<p>☆海苔を荒切りし、まるのまま干した物です。汁物に大変良い風味を加え、和食の素材には珍しいサクサクの食感で、料理の幅を広げる素材です。</p>	<p>☆子持ちの白魚という珍しい商品です！IQFの凍結のため扱いやすく、無駄のない商品です。天ぷら、かき揚げ等にいかがでしょうか？</p>																
たたみ白魚	鱈フィーレ																
 <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>各種料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>5枚入(約18*15cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>白魚</td></tr> </table>	用途	各種料理素材	規格	5枚入(約18*15cm)	保存	冷凍	原材料	白魚	 <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>各種料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>4枚(約30cm、約200-300g)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>さわら</td></tr> </table>	用途	各種料理素材	規格	4枚(約30cm、約200-300g)	保存	冷凍	原材料	さわら
用途	各種料理素材																
規格	5枚入(約18*15cm)																
保存	冷凍																
原材料	白魚																
用途	各種料理素材																
規格	4枚(約30cm、約200-300g)																
保存	冷凍																
原材料	さわら																
<p>☆厳選した白魚を、日本特有の作業でタタミ状にみせた商品です。カルシウム、タンパク質を豊富に含んでいますので、老若男女ご安心してお召し上がり頂けます。</p>	<p>☆春の魚界アスリートの登場です！身質は柔らかく、クセの無い白身魚です。脂肪が適度にあるので、あらゆる調理法に対応できます。</p>																
生冷サヨリ開き	紅さし天然鮎																
 <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>各種料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>1kg(約15-17cm、約30尾)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>さより</td></tr> </table>	用途	各種料理素材	規格	1kg(約15-17cm、約30尾)	保存	冷凍	原材料	さより	 <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>各種料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>500g(約50-60入、約10cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>天然鮎(滋賀県産)</td></tr> </table>	用途	各種料理素材	規格	500g(約50-60入、約10cm)	保存	冷凍	原材料	天然鮎(滋賀県産)
用途	各種料理素材																
規格	1kg(約15-17cm、約30尾)																
保存	冷凍																
原材料	さより																
用途	各種料理素材																
規格	500g(約50-60入、約10cm)																
保存	冷凍																
原材料	天然鮎(滋賀県産)																
<p>☆春の魚界のプリンス”サヨリ”！塩なしの生冷なので、様々な用途でご使用して頂ける、万能食材となっております。</p>	<p>☆春先にかけて琵琶湖から石田川へ登る小鮎を昔ながらの築(やな)で獲ったものです。ほのかに紅をさした小鮎はこの時期ならではの証で、天然鮎本来の香りとしっかりとした身質が特徴です。</p>																
筍水煮天ぷら用	味付焼き穂付筍																
 <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>各種料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>1kg(φ約5*1cm、40-45入)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>常温</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>たけのこ</td></tr> </table>	用途	各種料理素材	規格	1kg(φ約5*1cm、40-45入)	保存	常温	原材料	たけのこ	 <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>各種料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>800g(60個入、約2*6cm、約13g)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>常温</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>筍、醤油</td></tr> </table>	用途	各種料理素材	規格	800g(60個入、約2*6cm、約13g)	保存	常温	原材料	筍、醤油
用途	各種料理素材																
規格	1kg(φ約5*1cm、40-45入)																
保存	常温																
原材料	たけのこ																
用途	各種料理素材																
規格	800g(60個入、約2*6cm、約13g)																
保存	常温																
原材料	筍、醤油																
<p>☆桜の開花とともに春を感じさせてくれる「筍」。その筍を天ぷら用に加工した商品です。魅力的な価格で手間いらず、大変お手軽です！</p>	<p>☆穂付の筍に焼き目を入れました。そのままでも召し上がれますが、アイデア次第で様々な料理に使用できる素材です！</p>																
国産皮付細竹味噌漬																	
 <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>各種料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>20本(約18cm、約25g)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>常温</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>細竹(青森県産)、味噌</td></tr> </table>	用途	各種料理素材	規格	20本(約18cm、約25g)	保存	常温	原材料	細竹(青森県産)、味噌									
用途	各種料理素材																
規格	20本(約18cm、約25g)																
保存	常温																
原材料	細竹(青森県産)、味噌																
<p>☆皮付細竹を加熱し、味噌漬にしました。軽く炙っても、そのまま皮をむいてでも召し上がり頂ける商品です。</p>	<p style="text-align: center;">吉田食販ホームページ！ ↓↓↓アクセスはこちら↓↓↓ http://www.laversoul-ys.com</p>																