

2009年7月の新商品①

(株) 吉田食販

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|---------------------|----|----|-----|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|----|------------------|----|----|-----|------------------|
| <p>もろこし新丈</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>前菜・八寸</td></tr> <tr><td>規格</td><td>550g(約15*2*18.5cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>イトヨリ鯛すり身、コーン</td></tr> </table> | 用途 | 前菜・八寸 | 規格 | 550g(約15*2*18.5cm) | 保存 | 冷凍 | 原材料 | イトヨリ鯛すり身、コーン | <p>太刀魚みりん干し</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>焼き物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>1kg</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>太刀魚(長崎産)</td></tr> </table> | 用途 | 焼き物 | 規格 | 1kg | 保存 | 冷凍 | 原材料 | 太刀魚(長崎産) |
| 用途 | 前菜・八寸 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 規格 | 550g(約15*2*18.5cm) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存 | 冷凍 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | イトヨリ鯛すり身、コーン | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 用途 | 焼き物 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 規格 | 1kg | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存 | 冷凍 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | 太刀魚(長崎産) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>☆とうもろこしをふんだんに使い、解凍してそのまま召し上がる事も出来ますし、蒸して頂くときに美味しく召し上がって頂けます。 とうもろこしの黄色が爽やかさを感じさせる一品です！</p> | <p>☆カットした太刀魚を、みりん漬にしました！少し炙って召し上がって頂くと、太刀魚とみりんの調和の取れた旨味が、ロー杯に広がります！ お子様からご年配の方まで、美味しく召し上がって頂けます。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>糸より玄米揚げ</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>揚げ物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>30枚(約1.5*12cm 約17g)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>糸より鯛、玄米</td></tr> </table> | 用途 | 揚げ物 | 規格 | 30枚(約1.5*12cm 約17g) | 保存 | 冷凍 | 原材料 | 糸より鯛、玄米 | <p>枝豆信田巻</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>煮物・蒸し物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>50個(φ約2.5*4cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>油揚げ、干瓢、枝豆、太刀魚すり身</td></tr> </table> | 用途 | 煮物・蒸し物 | 規格 | 50個(φ約2.5*4cm) | 保存 | 冷凍 | 原材料 | 油揚げ、干瓢、枝豆、太刀魚すり身 |
| 用途 | 揚げ物 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 規格 | 30枚(約1.5*12cm 約17g) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存 | 冷凍 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | 糸より鯛、玄米 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 用途 | 煮物・蒸し物 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 規格 | 50個(φ約2.5*4cm) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存 | 冷凍 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | 油揚げ、干瓢、枝豆、太刀魚すり身 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>☆身が締まって、上品な味わいのイトヨリ鯛を、香ばしい玄米で包み上げた逸品です！180℃の油で3分ほど揚げると食べ頃です！！</p> | <p>☆太刀魚のすり身に枝豆を練りこみ、油揚げと干瓢で巻き上げた一口サイズの煮物です。枝豆の存在感が見た目と味わいに現れた商品です！</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>ころ芋煮っ転がし(湯煎タイプ)</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>煮物・蒸し物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>1kg(約60-70個)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>じゃがいも(国産)</td></tr> </table> | 用途 | 煮物・蒸し物 | 規格 | 1kg(約60-70個) | 保存 | 冷凍 | 原材料 | じゃがいも(国産) | <p>フレッシュゼリー(ゆず)</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>デザート</td></tr> <tr><td>規格</td><td>615g</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷蔵</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>ゆず果汁、ゆず皮</td></tr> </table> | 用途 | デザート | 規格 | 615g | 保存 | 冷蔵 | 原材料 | ゆず果汁、ゆず皮 |
| 用途 | 煮物・蒸し物 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 規格 | 1kg(約60-70個) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存 | 冷凍 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | じゃがいも(国産) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 用途 | デザート | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 規格 | 615g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存 | 冷蔵 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | ゆず果汁、ゆず皮 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>☆飛騨(岐阜県)の方では、家庭料理としておなじみの素朴な味を、商品にしてみました！湯煎タイプなので、手間いらずなものポイントです！</p> | <p>☆ビタミンCをたっぷりと含んだ柚子を使い、サッパリとした爽やかなゼリーに仕上げました。皮もペースト状にして加えているため、天然ゆずを丸ごと味わえます！</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>山椒ハリハリ漬</p>  <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>冷蔵</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>大根、山椒の実</td></tr> </table> | 用途 | 香の物 | 規格 | 1kg | 保存 | 冷蔵 | 原材料 | 大根、山椒の実 | <p>わさび菜おひたし</p>  <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>わさび菜</td></tr> </table> | 用途 | 香の物 | 規格 | 1kg | 保存 | 常温 | 原材料 | わさび菜 |
| 用途 | 香の物 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 規格 | 1kg | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存 | 冷蔵 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | 大根、山椒の実 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 用途 | 香の物 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 規格 | 1kg | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存 | 常温 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | わさび菜 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>☆大根を山椒で漬け込んだ香の物です。大根の旨味と、山椒のピリッとした刺激がベストマッチです！ちなみに、「ハリハリ」とは食べる時の食感から由来しているそうです。</p> | <p>☆わさび菜とは、からし菜の仲間であまり柔らかくピリッとした辛味が特徴の野菜です。このわさび菜を、食べやすいおひたしに仕上げた商品です！肉料理との相性もバツグンです！</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>野沢菜松前漬</p>  <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>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>野沢菜(国産)、昆布、椎茸、するめ、人参</td></tr> </table> | 用途 | 香の物 | 規格 | 1kg | 保存 | 冷凍 | 原材料 | 野沢菜(国産)、昆布、椎茸、するめ、人参 | <p>鮎のオイル漬け</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>各種料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>6匹入(約7cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>常温</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>鮎(琵琶湖)</td></tr> </table> | 用途 | 各種料理素材 | 規格 | 6匹入(約7cm) | 保存 | 常温 | 原材料 | 鮎(琵琶湖) |
| 用途 | 香の物 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 規格 | 1kg | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存 | 冷凍 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | 野沢菜(国産)、昆布、椎茸、するめ、人参 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 用途 | 各種料理素材 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 規格 | 6匹入(約7cm) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存 | 常温 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | 鮎(琵琶湖) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>☆国産の野沢菜を食べやすい大きさにカットし、椎茸、昆布、するめ、人参と和えた松前漬です。昆布や椎茸、するめの味がしみ渡る、味わい深い商品です！</p> | <p>☆琵琶湖で取れた天然の稚鮎を、綿実油に漬けた鮎のオイルサーディンです。良質の綿実油に漬ける事で、川魚特有の臭みを抜きつつ、鮎本来の旨味を最大限に引き出した商品です！頭から尾まで丸ごと食べられます！</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>長崎産あご丸干し</p>  <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15cm、約60尾)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>あご(飛魚/長崎産)</td></tr> </table> | 用途 | 各種料理素材 | 規格 | 1kg(約15cm、約60尾) | 保存 | 冷凍 | 原材料 | あご(飛魚/長崎産) | <p>まぐろ生ハム</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>各種料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>2本入(約150-250g/本)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>キハダマグロ</td></tr> </table> | 用途 | 各種料理素材 | 規格 | 2本入(約150-250g/本) | 保存 | 冷凍 | 原材料 | キハダマグロ |
| 用途 | 各種料理素材 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 規格 | 1kg(約15cm、約60尾) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存 | 冷凍 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | あご(飛魚/長崎産) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 用途 | 各種料理素材 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 規格 | 2本入(約150-250g/本) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存 | 冷凍 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | キハダマグロ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>☆長崎産のあごを丸干しにしました。飛魚は北海道ではあまりなじみの無い食材かもしれませんが、炙って食べたり、だしを取ったりと実は万能な魚なのです！あごの炙りは、お酒が進む事間違い無しです！！</p> | <p>☆小ぶりのキハダマグロをスモークし、適度に水分を飛ばして作った生ハムです。一本一本が小さく、使い勝手も良い商品です。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>ゆば風蒟蒻(白)</p>  <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100枚入)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷蔵</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>蒟蒻粉、豆乳</td></tr> </table> | 用途 | 各種料理素材 | 規格 | 500g(約100枚入) | 保存 | 冷蔵 | 原材料 | 蒟蒻粉、豆乳 | <p>海そうめん</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>各種料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>500g</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>海そうめん(能登産)</td></tr> </table> | 用途 | 各種料理素材 | 規格 | 500g | 保存 | 冷凍 | 原材料 | 海そうめん(能登産) |
| 用途 | 各種料理素材 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 規格 | 500g(約100枚入) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存 | 冷蔵 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | 蒟蒻粉、豆乳 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 用途 | 各種料理素材 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 規格 | 500g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存 | 冷凍 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | 海そうめん(能登産) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>☆国産大豆を100%原料に使用した豆乳を練りこんで、薄く湯葉のように仕上げたこんにやくです。水洗いだけで生でも召し上がって頂けます。また、こんにやく臭さがなく味の浸透が早いので、様々な料理に使えます！</p> | <p>☆ご存知ですか？「海そうめん」。海藻の一種でベニモズク科の紅藻です。湯通し前は茶褐色なのですが、湯に通すときれいな緑色に早変わりする、大変珍しい食材です！<※本商品は、湯通し済です。></p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>NO IMAGE</p> | <p>NO IMAGE</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |