

2009年10月の新商品①

(株) 吉田食販

<p>生帆立うに</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>珍味・小鉢</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>帆立ひも(国産)、粒うに</td></tr> </table>	用途	珍味・小鉢	規格	1kg	保存	冷凍	原材料	帆立ひも(国産)、粒うに	<p>ピリりとろみだし</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>珍味・小鉢</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>おくら、胡瓜、青唐辛子</td></tr> </table>	用途	珍味・小鉢	規格	1kg	保存	冷蔵	原材料	おくら、胡瓜、青唐辛子
用途	珍味・小鉢																
規格	1kg																
保存	冷凍																
原材料	帆立ひも(国産)、粒うに																
用途	珍味・小鉢																
規格	1kg																
保存	冷蔵																
原材料	おくら、胡瓜、青唐辛子																
<p>☆国産の生の帆立ひもを使用した、和え物です！ 解凍後、そのままお使い頂けるので、手間もかかりません！</p>	<p>☆おくら、胡瓜、生姜などを刻み、東北地方の郷土料理風に仕上げました。 おくらの粘りを活かした、とろりとした食感はやみつきになります！</p>																
<p>季節の松葉(赤紅葉)</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>揚げ物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>24本(約5.5*3*2cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>干柿、こしあん、寒天、柚子</td></tr> </table>	用途	揚げ物	規格	24本(約5.5*3*2cm)	保存	冷凍	原材料	干柿、こしあん、寒天、柚子	<p>あんきも酒蒸し</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>前菜・八寸</td></tr> <tr><td>規格</td><td>200g</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷蔵</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>あんこうの肝、日本酒</td></tr> </table>	用途	前菜・八寸	規格	200g	保存	冷蔵	原材料	あんこうの肝、日本酒
用途	揚げ物																
規格	24本(約5.5*3*2cm)																
保存	冷凍																
原材料	干柿、こしあん、寒天、柚子																
用途	前菜・八寸																
規格	200g																
保存	冷蔵																
原材料	あんこうの肝、日本酒																
<p>☆干柿のスライスと、いちょう型に抜いた柚子羊かん、紅葉型に抜いた羊かんをそれぞれ松葉串で鮮やかにまとめました！</p>	<p>☆あんこうの肝を、日本酒で蒸した商品で解凍するだけでお使い頂けます。 臭みも少なく、オードブルとしてもご使用頂けます！</p>																
<p>きのこ湯葉豆腐</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>前菜・八寸</td></tr> <tr><td>規格</td><td>500g</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷蔵</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>大豆、しめじ、白平茸、エリンギ、なめこ、舞茸</td></tr> </table>	用途	前菜・八寸	規格	500g	保存	冷蔵	原材料	大豆、しめじ、白平茸、エリンギ、なめこ、舞茸	<p>ふぐ白子豆腐</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>前菜・八寸</td></tr> <tr><td>規格</td><td>180g</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>ふぐ白子、魚肉</td></tr> </table>	用途	前菜・八寸	規格	180g	保存	冷凍	原材料	ふぐ白子、魚肉
用途	前菜・八寸																
規格	500g																
保存	冷蔵																
原材料	大豆、しめじ、白平茸、エリンギ、なめこ、舞茸																
用途	前菜・八寸																
規格	180g																
保存	冷凍																
原材料	ふぐ白子、魚肉																
<p>☆5種類のきのこを、湯葉の生地に練りこんで仕上げた豆腐です。 お好みの大きさに切出して、揚げ出し風にお使い頂くのがベターです！</p>	<p>☆ふぐの白子を生地に練りこみ、豆腐の様に柔らかい食感に仕上げた商品です。 ほんのり柚子の香りがします。</p>																
<p>ふぐ西京漬</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>焼き物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>10尾(90-105g)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>白サバふぐ、米みそ</td></tr> </table>	用途	焼き物	規格	10尾(90-105g)	保存	冷凍	原材料	白サバふぐ、米みそ	<p>ハタハタ丸ごと唐揚げ</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>揚げ物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>12尾</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>ハタハタ</td></tr> </table>	用途	揚げ物	規格	12尾	保存	冷凍	原材料	ハタハタ
用途	焼き物																
規格	10尾(90-105g)																
保存	冷凍																
原材料	白サバふぐ、米みそ																
用途	揚げ物																
規格	12尾																
保存	冷凍																
原材料	ハタハタ																
<p>☆中骨付ですので焼いても身が縮まず、プリプリとした身の厚みと味噌の香ばしい香りが絶品です！</p>	<p>☆一夜干しにしたハタハタに、揚げ粉をうって唐揚げに仕上げた商品です！ 170℃の脂で5分間揚げて頂く事によって、頭から丸ごと召し上がれます！</p>																
<p>めごち海老衣揚</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>揚げ物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>30尾(約7cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>めごち、海老</td></tr> </table>	用途	揚げ物	規格	30尾(約7cm)	保存	冷凍	原材料	めごち、海老	<p>ふぐ唐揚げ</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>揚げ物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>700g(20-23個)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>白サバふぐ、青のり、パプリカ</td></tr> </table>	用途	揚げ物	規格	700g(20-23個)	保存	冷凍	原材料	白サバふぐ、青のり、パプリカ
用途	揚げ物																
規格	30尾(約7cm)																
保存	冷凍																
原材料	めごち、海老																
用途	揚げ物																
規格	700g(20-23個)																
保存	冷凍																
原材料	白サバふぐ、青のり、パプリカ																
<p>☆めごちを海老のすり身をまぶした衣で巻いた、揚げ物です！ 海老の彩りと、めごちの風味がマッチした逸品です！</p>	<p>☆白サバふぐを、青のりを入れた美味しい衣で包み上げた、磯の香り溢れる揚げ物です！</p>																
<p>あんこう唐揚げ</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>揚げ物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>700g(約23個)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>あんこう、パプリカ</td></tr> </table>	用途	揚げ物	規格	700g(約23個)	保存	冷凍	原材料	あんこう、パプリカ	<p>ゆばひろうす</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>煮物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>30個</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>大豆、魚肉すり身、山芋、ピーマン、木耳</td></tr> </table>	用途	煮物	規格	30個	保存	冷凍	原材料	大豆、魚肉すり身、山芋、ピーマン、木耳
用途	揚げ物																
規格	700g(約23個)																
保存	冷凍																
原材料	あんこう、パプリカ																
用途	煮物																
規格	30個																
保存	冷凍																
原材料	大豆、魚肉すり身、山芋、ピーマン、木耳																
<p>☆原料の品質を一番に考え、ワンフローズン加工しております。 味付けには高級な川海苔をふんだんに使用しています。</p>	<p>☆湯葉と魚肉を合わせて作った生地に、細かく刻んだピーマンや木耳を入れた飛龍頭です。味が染み込みやすく、煮物にピッタリの商品です！</p>																
<p>旬のつみれ(かに)</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>煮物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>1kg(約80個、φ約4cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>すり身、かに</td></tr> </table>	用途	煮物	規格	1kg(約80個、φ約4cm)	保存	冷凍	原材料	すり身、かに	<p>たこボール</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>煮物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>1kg(約60粒、φ約2.5cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>魚肉(タラ)、蛸、イカ、ワカメ</td></tr> </table>	用途	煮物	規格	1kg(約60粒、φ約2.5cm)	保存	冷凍	原材料	魚肉(タラ)、蛸、イカ、ワカメ
用途	煮物																
規格	1kg(約80個、φ約4cm)																
保存	冷凍																
原材料	すり身、かに																
用途	煮物																
規格	1kg(約60粒、φ約2.5cm)																
保存	冷凍																
原材料	魚肉(タラ)、蛸、イカ、ワカメ																
<p>☆白すり身の中にかにを散りばめて、彩り良く華やかなイメージを持たせたつみれです！</p>	<p>☆たこ独自の歯応えを生かし、ソフトな食感に仕上げました。 価格も安く、手間を掛けずに使える商品です！</p>																
<p>ほっけのちぎり</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>煮物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>1kg(約80個、φ約3cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>ほっけ、すけとうだら</td></tr> </table>	用途	煮物	規格	1kg(約80個、φ約3cm)	保存	冷凍	原材料	ほっけ、すけとうだら	<p>かじかつみれ</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>煮物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>1kg(約70個)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>かじか、すけとうだら</td></tr> </table>	用途	煮物	規格	1kg(約70個)	保存	冷凍	原材料	かじか、すけとうだら
用途	煮物																
規格	1kg(約80個、φ約3cm)																
保存	冷凍																
原材料	ほっけ、すけとうだら																
用途	煮物																
規格	1kg(約70個)																
保存	冷凍																
原材料	かじか、すけとうだら																
<p>☆北海道産の原料を使い、食べやすい一口サイズに仕上げた手作り感いっぱいのおつみれです！</p>	<p>☆北海道産のかじかを使い、旨味を出すためにホタテの卵を練りこんだつみれです</p>																

2009年10月の新商品②

(株) 吉田食販

<p>カニ菊花水晶蒸し</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>蒸し物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>15個(φ約5*3.5cm、約50g)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>鱈すり身、紅ズワイ蟹、鶏肉</td></tr> </table>	用途	蒸し物	規格	15個(φ約5*3.5cm、約50g)	保存	冷凍	原材料	鱈すり身、紅ズワイ蟹、鶏肉	<p>道産真ふぐ身欠</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>1kg(5-7尾、約140-200g/尾)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>白サバふぐ</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	1kg(5-7尾、約140-200g/尾)	保存	冷凍	原材料	白サバふぐ
用途	蒸し物																
規格	15個(φ約5*3.5cm、約50g)																
保存	冷凍																
原材料	鱈すり身、紅ズワイ蟹、鶏肉																
用途	料理素材																
規格	1kg(5-7尾、約140-200g/尾)																
保存	冷凍																
原材料	白サバふぐ																
<p>☆すり身で作った生地で、かにと菊花を包み込んだ蒸し物です。見た目にも楽しめる、彩り鮮やかな商品です！</p>	<p>☆稚内近海からオホーツク海で獲れた、北海道産の真ふぐを使った商品です！鍋物・揚げ物・焼き物等、用途多彩な逸品です！</p>																
<p>大ふぐ身欠</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>1kg(5-7尾、約18cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>白サバふぐ</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	1kg(5-7尾、約18cm)	保存	冷凍	原材料	白サバふぐ	<p>白サバふぐ身欠</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>1kg(11-15尾、約13cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>白サバふぐ</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	1kg(11-15尾、約13cm)	保存	冷凍	原材料	白サバふぐ
用途	料理素材																
規格	1kg(5-7尾、約18cm)																
保存	冷凍																
原材料	白サバふぐ																
用途	料理素材																
規格	1kg(11-15尾、約13cm)																
保存	冷凍																
原材料	白サバふぐ																
<p>☆寒い冬に恋しくなる、鍋料理にもってこのアイテムです！ボリュームのある唐揚げとしても最適です！</p>	<p>☆左記のおおふぐと、下記の小ふぐのちょうど中間の大きさのふぐです。こちらも唐揚げや鍋物に！</p>																
<p>小ふぐ身欠</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>1kg(31-40尾、約10cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>白サバふぐ</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	1kg(31-40尾、約10cm)	保存	冷凍	原材料	白サバふぐ	<p>ふぐぶつ切り</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>800g(24-26個)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>白サバふぐ</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	800g(24-26個)	保存	冷凍	原材料	白サバふぐ
用途	料理素材																
規格	1kg(31-40尾、約10cm)																
保存	冷凍																
原材料	白サバふぐ																
用途	料理素材																
規格	800g(24-26個)																
保存	冷凍																
原材料	白サバふぐ																
<p>☆冬のメニューに、アツアツで見目がかわいい小ふぐの唐揚げはいかがでしょうか？一匹単価も魅力です！</p>	<p>☆鍋、揚げ物など幅広い用途でお使い頂ける素材で、ロスが少ないのが魅力的な商品です！</p>																
<p>小ふぐ開き(天婦羅用)</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>50尾</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td></td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	50尾	保存	冷凍	原材料		<p>トラふぐ皮系造り</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>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>トラふぐ皮(熊本産)</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	500g	保存	冷凍	原材料	トラふぐ皮(熊本産)
用途	料理素材																
規格	50尾																
保存	冷凍																
原材料																	
用途	料理素材																
規格	500g																
保存	冷凍																
原材料	トラふぐ皮(熊本産)																
<p>☆食べやすい大きさの小ふぐを開いて、加工の手間を省いた商品です。天ぷらだけでなく、フライやそのまま焼いても、お召し上がり頂けます！</p>	<p>☆トラふぐの皮を使い易い大きさ(約3cm)にカットしました。プリッとした食感が食欲をそそります。煮こごり、和え物などに最適！</p>																
<p>あんこうカット骨無し</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>1kg(約20)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>本あんこう</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	1kg(約20)	保存	冷凍	原材料	本あんこう	<p>あんこう鍋セット</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>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>あんこう</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	500g	保存	冷凍	原材料	あんこう
用途	料理素材																
規格	1kg(約20)																
保存	冷凍																
原材料	本あんこう																
用途	料理素材																
規格	500g																
保存	冷凍																
原材料	あんこう																
<p>☆鮮度の良い本あんこうを使用した、無添加商品です。身厚で臭みも無く、身がプリプリ感に溢れた新しい白身魚商品です！</p>	<p>☆あんこう鍋専用の商品です。肝、皮も入っておりますので、解凍してそのままお使い頂ける商品です！</p>																
<p>広島産ブランシング牡蠣 L</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>料理素材</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>牡蠣(広島産)</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	1kg	保存	冷凍	原材料	牡蠣(広島産)	<p>生たらばカット</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>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>たらば蟹</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	500g	保存	冷凍	原材料	たらば蟹
用途	料理素材																
規格	1kg																
保存	冷凍																
原材料	牡蠣(広島産)																
用途	料理素材																
規格	500g																
保存	冷凍																
原材料	たらば蟹																
<p>☆広島産の新鮮なカキをブランシングしました！揚げ物や鍋の材料等、様々な用途にご使用頂けます！</p>	<p>☆カニ鍋や寄せ鍋、鉄砲汁、さらにバター焼きや中華料理の具材としてもご利用頂ける商品です！</p>																
<p>鯨ハムスライス</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>20枚入(約5g/枚)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>ミンク鯨(国産)</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	20枚入(約5g/枚)	保存	冷凍	原材料	ミンク鯨(国産)	<p>金目鯛カット</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>15g * 60切</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>金目鯛</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	15g * 60切	保存	冷凍	原材料	金目鯛
用途	料理素材																
規格	20枚入(約5g/枚)																
保存	冷凍																
原材料	ミンク鯨(国産)																
用途	料理素材																
規格	15g * 60切																
保存	冷凍																
原材料	金目鯛																
<p>☆独自の製法で赤身と皮を結着し、ベーコン風に仕上げました。解凍して、そのままお召し上がり頂けます。</p>	<p>☆キンメ鯛をぶつ切りにした、シンプルな商品です。煮物はもちろん、揚げ物や焼き物等、様々な用途にご使用頂けます。</p>																
<p>金目鯛フィール</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>1kg(100-150)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>金目鯛</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	1kg(100-150)	保存	冷凍	原材料	金目鯛	<p>はたはた一夜干(開き) L</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>12枚(約40g、約20cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>はたはた(石川県産)</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	12枚(約40g、約20cm)	保存	冷凍	原材料	はたはた(石川県産)
用途	料理素材																
規格	1kg(100-150)																
保存	冷凍																
原材料	金目鯛																
用途	料理素材																
規格	12枚(約40g、約20cm)																
保存	冷凍																
原材料	はたはた(石川県産)																
<p>☆船上凍結のため鮮度が良く、解凍後も表皮の赤い色がきれいな商品です。和食・洋食・中華と各種料理素材として幅広くお使い頂けます！</p>	<p>☆石川県で水揚げされたハタハタを、開いて一夜干しにしました！炙っても天ぷらにしても、プリプリとした食感と素材の味を楽しんで頂けます！</p>																