




2010年3月の新商品①

(株) 吉田食販

<p>花キャベツ</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>常温</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>キャベツ(国産)、生姜、しその実、昆布(国産)、梅肉(国産)</td></tr> </table>	用途	珍味・小鉢	規格	1kg	保存	常温	原材料	キャベツ(国産)、生姜、しその実、昆布(国産)、梅肉(国産)	<p>うどと筍の酢味噌和え</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>筍、うど(国産)、ふき(国産)、酢味噌</td></tr> </table>	用途	珍味・小鉢	規格	1kg	保存	冷凍	原材料	筍、うど(国産)、ふき(国産)、酢味噌
用途	珍味・小鉢																
規格	1kg																
保存	常温																
原材料	キャベツ(国産)、生姜、しその実、昆布(国産)、梅肉(国産)																
用途	珍味・小鉢																
規格	1kg																
保存	冷凍																
原材料	筍、うど(国産)、ふき(国産)、酢味噌																
<p>☆国産のキャベツと昆布、梅肉を生姜としその実で和えた、ピリッと辛みのある商品です！</p>	<p>☆春を代表する3種の山菜を、酢味噌で和えました！それぞれの違った歯応えを同時に味わえる商品です！</p>																
<p>いか軟骨子宝わさび</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>いか(日本)、菜の花、数の子、わさび茎</td></tr> </table>	用途	珍味・小鉢	規格	1kg	保存	冷凍	原材料	いか(日本)、菜の花、数の子、わさび茎	<p>かにゆば豆腐</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>前菜・八寸</td></tr> <tr><td>規格</td><td>600g(約19.5*9.5*2.7cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷蔵</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>湯葉、蟹、鶏卵</td></tr> </table>	用途	前菜・八寸	規格	600g(約19.5*9.5*2.7cm)	保存	冷蔵	原材料	湯葉、蟹、鶏卵
用途	珍味・小鉢																
規格	1kg																
保存	冷凍																
原材料	いか(日本)、菜の花、数の子、わさび茎																
用途	前菜・八寸																
規格	600g(約19.5*9.5*2.7cm)																
保存	冷蔵																
原材料	湯葉、蟹、鶏卵																
<p>☆食感の良いイカの軟骨部分だけを使用し、菜の花と数の子とわさび風味に仕上げた商品です！</p>	<p>☆蟹の身と玉子をふんだんに使用した湯葉豆腐です！</p>																
<p>寄せ湯葉豆腐</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>前菜・八寸</td></tr> <tr><td>規格</td><td>600g(約16*11*2.5cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷蔵</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>豆乳(国産)、湯葉、出し汁、寒天</td></tr> </table>	用途	前菜・八寸	規格	600g(約16*11*2.5cm)	保存	冷蔵	原材料	豆乳(国産)、湯葉、出し汁、寒天	<p>季節のふくさ(春)</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>前菜・八寸</td></tr> <tr><td>規格</td><td>約700g(約19*13*2.5cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>筍、豆乳、菜の花、人参、木耳、イカ</td></tr> </table>	用途	前菜・八寸	規格	約700g(約19*13*2.5cm)	保存	冷凍	原材料	筍、豆乳、菜の花、人参、木耳、イカ
用途	前菜・八寸																
規格	600g(約16*11*2.5cm)																
保存	冷蔵																
原材料	豆乳(国産)、湯葉、出し汁、寒天																
用途	前菜・八寸																
規格	約700g(約19*13*2.5cm)																
保存	冷凍																
原材料	筍、豆乳、菜の花、人参、木耳、イカ																
<p>☆湯葉を豆乳でつないだ、独特の食感が斬新な湯葉豆腐です！</p>	<p>☆旬の食材を使って焼き上げたふくさ焼です！食材の香りが食欲をそそる逸品です！</p>																
<p>鯖青菜巻</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>前菜・八寸</td></tr> <tr><td>規格</td><td>3本入(φ約2.5*18*5cm、約110g)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>鯖、くらげ、広島菜、人参(宮崎)、胡瓜(宮崎)、大根(宮崎)</td></tr> </table>	用途	前菜・八寸	規格	3本入(φ約2.5*18*5cm、約110g)	保存	冷凍	原材料	鯖、くらげ、広島菜、人参(宮崎)、胡瓜(宮崎)、大根(宮崎)	<p>さわら献珍巻</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>前菜・八寸</td></tr> <tr><td>規格</td><td>3本入(約4*2.5*25cm、約390g)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>さわら、すり身、牛乳、玉ねぎ、筍、人参、バター</td></tr> </table>	用途	前菜・八寸	規格	3本入(約4*2.5*25cm、約390g)	保存	冷凍	原材料	さわら、すり身、牛乳、玉ねぎ、筍、人参、バター
用途	前菜・八寸																
規格	3本入(φ約2.5*18*5cm、約110g)																
保存	冷凍																
原材料	鯖、くらげ、広島菜、人参(宮崎)、胡瓜(宮崎)、大根(宮崎)																
用途	前菜・八寸																
規格	3本入(約4*2.5*25cm、約390g)																
保存	冷凍																
原材料	さわら、すり身、牛乳、玉ねぎ、筍、人参、バター																
<p>☆春魚の定番、“鯖”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>☆すり身に筍や人参・玉ねぎを練りこみ、さわらで巻いた商品です！自然解凍でそのまま召し上がれます！</p>																
<p>四季万頭(筍・菜の花)</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>煮物・蒸し物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>15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(国産9)、豆腐、筍、菜の花</td></tr> </table>	用途	煮物・蒸し物	規格	15個(φ約4cm)	保存	冷凍	原材料	すり身(国産9)、豆腐、筍、菜の花	<p>桜高野</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>煮物・蒸し物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>56個(φ約3*2cm、約7.7g)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>高野豆腐(国産)、えび、すり身</td></tr> </table>	用途	煮物・蒸し物	規格	56個(φ約3*2cm、約7.7g)	保存	冷凍	原材料	高野豆腐(国産)、えび、すり身
用途	煮物・蒸し物																
規格	15個(φ約4cm)																
保存	冷凍																
原材料	すり身(国産9)、豆腐、筍、菜の花																
用途	煮物・蒸し物																
規格	56個(φ約3*2cm、約7.7g)																
保存	冷凍																
原材料	高野豆腐(国産)、えび、すり身																
<p>☆豆腐生地に、筍と菜の花を混ぜ込んだ万頭です！小さめのサイズなので、盛り付けもしやすい商品です！</p>	<p>☆桜を模した高野豆腐の真ん中をくり抜いて、海老のすり身を詰め込んだ可愛い商品です！</p>																
<p>季節の信田(春)</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>煮物・蒸し物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>5本入(φ約3.5*14.5cm)</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、桜の葉、桜の花</td></tr> </table>	用途	煮物・蒸し物	規格	5本入(φ約3.5*14.5cm)	保存	冷凍	原材料	魚肉(たら・はも)、海老、油揚げ、いか、人参、桜の葉、桜の花	<p>よもぎ饅頭</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>煮物・蒸し物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>15個(φ約5cm、約25g)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>すり身、生クリーム、よもぎ、百合根、マッシュポテト</td></tr> </table>	用途	煮物・蒸し物	規格	15個(φ約5cm、約25g)	保存	冷凍	原材料	すり身、生クリーム、よもぎ、百合根、マッシュポテト
用途	煮物・蒸し物																
規格	5本入(φ約3.5*14.5cm)																
保存	冷凍																
原材料	魚肉(たら・はも)、海老、油揚げ、いか、人参、桜の葉、桜の花																
用途	煮物・蒸し物																
規格	15個(φ約5cm、約25g)																
保存	冷凍																
原材料	すり身、生クリーム、よもぎ、百合根、マッシュポテト																
<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>	<p>☆よもぎをふんだんに使用した、香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>わらび東寺巻</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>煮物・蒸し物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>16本(φ約1.5*20cm、約50g)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>わらび、ゆば</td></tr> </table>	用途	煮物・蒸し物	規格	16本(φ約1.5*20cm、約50g)	保存	冷凍	原材料	わらび、ゆば	<p>桜竹の子揚げ</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>揚げ物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>15個(φ約4*3cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>すり身、桜の葉、海老、春巻の皮、筍、生クリーム</td></tr> </table>	用途	揚げ物	規格	15個(φ約4*3cm)	保存	冷凍	原材料	すり身、桜の葉、海老、春巻の皮、筍、生クリーム
用途	煮物・蒸し物																
規格	16本(φ約1.5*20cm、約50g)																
保存	冷凍																
原材料	わらび、ゆば																
用途	揚げ物																
規格	15個(φ約4*3cm)																
保存	冷凍																
原材料	すり身、桜の葉、海老、春巻の皮、筍、生クリーム																
<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。焼き目入りで手作り感のある商品です。</p>	<p>☆すり身に海老と筍を混ぜ込んで練り上げ、桜の葉と春巻の皮で包みました！うすいピンクが映える商品です！</p>																
<p>桜餅(葉巻)</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>甘味・デザート</td></tr> <tr><td>規格</td><td>15個(φ約3*2cm、約25g)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>もち米、小豆、コチニール色素、桜の葉</td></tr> </table>	用途	甘味・デザート	規格	15個(φ約3*2cm、約25g)	保存	冷凍	原材料	もち米、小豆、コチニール色素、桜の葉	<p>根昆菜【5月までの限定商品】</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、高菜、広島菜、昆布(全て国産原料を使用)</td></tr> </table>	用途	香の物	規格	1kg	保存	冷蔵	原材料	大根、高菜、広島菜、昆布(全て国産原料を使用)
用途	甘味・デザート																
規格	15個(φ約3*2cm、約25g)																
保存	冷凍																
原材料	もち米、小豆、コチニール色素、桜の葉																
用途	香の物																
規格	1kg																
保存	冷蔵																
原材料	大根、高菜、広島菜、昆布(全て国産原料を使用)																
<p>☆春の甘味の定番、桜餅です！甘味やデザートその他、前菜としてもお使い頂けます！</p>	<p>☆原料は全て国産を使用しています！合成着色料、保存料も使用していません！</p>																

2010年3月の新商品②

国産山うど粕漬		さよリスキンレス(刺身用)	
	用途	香の物	
	規格	1kg	
	保存	冷蔵	
	原材料	山うど(北海道産)、酒粕	
☆国産の山うどを粕漬にしました！奥深い味わいはクセになります！		☆今が旬の“さより”！その1尾のさより2枚におろして刺身用に仕上げました！	
真鯛白子		NO IMAGE	
	用途	料理素材	用途 規格 保存 原材料
	規格	300g(約7-9)	
	保存	冷凍	
	原材料	真鯛(国産)	
☆養殖とは思えないほど身がプリッと引き締まった白子で、天然物にも見劣りしません！揚げ出し、焼き、天ぷらなど大人の味を演出する食材です！		NO IMAGE	
NO IMAGE		NO IMAGE	
用途 規格 保存 原材料		用途 規格 保存 原材料	
NO IMAGE		NO IMAGE	
用途 規格 保存 原材料		用途 規格 保存 原材料	
NO IMAGE		NO IMAGE	
用途 規格 保存 原材料		用途 規格 保存 原材料	
NO IMAGE		NO IMAGE	
用途 規格 保存 原材料		用途 規格 保存 原材料	
NO IMAGE		NO IMAGE	
用途 規格 保存 原材料		用途 規格 保存 原材料	
NO IMAGE		NO IMAGE	
用途 規格 保存 原材料		用途 規格 保存 原材料	