

2010年6月の新商品

(株) 吉田食販

<p>いかとろろ</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>紋甲いか、昆布(国産)、生姜</td></tr> </table>	用途	珍味・小鉢	規格	1kg	保存	冷凍	原材料	紋甲いか、昆布(国産)、生姜	<p>おかず生姜</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>生姜、かつお節、昆布、醤油、醸造酢</td></tr> </table>	用途	珍味・小鉢	規格	1kg	保存	冷凍	原材料	生姜、かつお節、昆布、醤油、醸造酢
用途	珍味・小鉢																
規格	1kg																
保存	冷凍																
原材料	紋甲いか、昆布(国産)、生姜																
用途	珍味・小鉢																
規格	1kg																
保存	冷凍																
原材料	生姜、かつお節、昆布、醤油、醸造酢																
<p>☆国産とろろ昆布と、刺身用の紋甲いかを特製だして漬け込みました！生姜のアクセントが効いており、ご飯にも良く合います！</p>	<p>☆刻んだ生姜を昆布とかつお節で和え、醤油・醸造酢などで味付けしました！ご飯にも良く合い、小鉢物としてもOKな商品です！</p>																
<p>穴子茶豆博多</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22.5*11*2.5cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>穴子、枝豆、長芋、鱈すり身</td></tr> </table>	用途	前菜・八寸	規格	約700g(約22.5*11*2.5cm)	保存	冷凍	原材料	穴子、枝豆、長芋、鱈すり身	<p>きざみ青梅チーズ</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>前菜・八寸</td></tr> <tr><td>規格</td><td>約450g</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>クリームチーズ、青梅、粉乳、ホイップクリーム、ゼラチン</td></tr> </table>	用途	前菜・八寸	規格	約450g	保存	冷凍	原材料	クリームチーズ、青梅、粉乳、ホイップクリーム、ゼラチン
用途	前菜・八寸																
規格	約700g(約22.5*11*2.5cm)																
保存	冷凍																
原材料	穴子、枝豆、長芋、鱈すり身																
用途	前菜・八寸																
規格	約450g																
保存	冷凍																
原材料	クリームチーズ、青梅、粉乳、ホイップクリーム、ゼラチン																
<p>☆穴子と枝豆、夏を代表する食材を使った商品です！生地に山芋を使用し、ふっくらと仕上げました！彩りもバツグンです！</p>	<p>☆クリームチーズとホイップクリームで作った土台に、刻んだ青梅を乗せた色鮮やかな切り出しものです！前菜・八寸としてはもちろん、デザートとしても使える万能商品です！</p>																
<p>海老新丈変わり揚げ</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>揚物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>12個(φ約6*1cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>バナメイ海老、玉葱、すり身、鶏卵、あられ、干し海老</td></tr> </table>	用途	揚物	規格	12個(φ約6*1cm)	保存	冷凍	原材料	バナメイ海老、玉葱、すり身、鶏卵、あられ、干し海老	<p>ピーナッツ豆腐玄米揚げ</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>揚物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>20個(約5*2*2.5cm/約25g)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>ピーナッツ、牛乳、玄米、小麦粉、胡麻</td></tr> </table>	用途	揚物	規格	20個(約5*2*2.5cm/約25g)	保存	冷凍	原材料	ピーナッツ、牛乳、玄米、小麦粉、胡麻
用途	揚物																
規格	12個(φ約6*1cm)																
保存	冷凍																
原材料	バナメイ海老、玉葱、すり身、鶏卵、あられ、干し海老																
用途	揚物																
規格	20個(約5*2*2.5cm/約25g)																
保存	冷凍																
原材料	ピーナッツ、牛乳、玄米、小麦粉、胡麻																
<p>☆海老とすり身で作った生地に玉葱を混ぜ、あられと干し海老で衣を作った贅沢感たっぷりの商品です！</p>	<p>☆ピーナッツで作った胡麻豆腐を、玄米で包んだ揚物です！ピーナッツの風味と玄米のサクサク感がガッチリはまって、ヤミツキになる商品です！</p>																
<p>新鱧の磯辺揚げ 抹茶</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>揚物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>600g(約55切)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>鱧、青のり、抹茶、大豆油</td></tr> </table>	用途	揚物	規格	600g(約55切)	保存	冷凍	原材料	鱧、青のり、抹茶、大豆油	<p>ひすい信田巻</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>煮物・蒸し物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>4本(φ約3.5*17cm/約120g)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>枝豆、鱈すり身、うす揚げ、ひじき、人参</td></tr> </table>	用途	煮物・蒸し物	規格	4本(φ約3.5*17cm/約120g)	保存	冷凍	原材料	枝豆、鱈すり身、うす揚げ、ひじき、人参
用途	揚物																
規格	600g(約55切)																
保存	冷凍																
原材料	鱧、青のり、抹茶、大豆油																
用途	煮物・蒸し物																
規格	4本(φ約3.5*17cm/約120g)																
保存	冷凍																
原材料	枝豆、鱈すり身、うす揚げ、ひじき、人参																
<p>☆一口大にカットした鱧を、抹茶と青のりを混ぜた衣で包みました！抹茶 & 青のりの香りと、鱧のあっさりした口当たりがマッチした商品です！</p>	<p>☆すり身に枝豆を混ぜ、うす揚げで巻き上げた商品です！枝豆の風味が食欲を加速させます！</p>																
<p>四季万頭(あおさ・しらす)</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>豆腐、すり身、あおさ、しらす</td></tr> </table>	用途	煮物・蒸し物	規格	15個(φ約4cm)	保存	冷凍	原材料	豆腐、すり身、あおさ、しらす	<p>スモークチキンロール</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>オードブル</td></tr> <tr><td>規格</td><td>約950g(φ約6*30cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>鶏肉、食塩、白胡椒</td></tr> </table>	用途	オードブル	規格	約950g(φ約6*30cm)	保存	冷凍	原材料	鶏肉、食塩、白胡椒
用途	煮物・蒸し物																
規格	15個(φ約4cm)																
保存	冷凍																
原材料	豆腐、すり身、あおさ、しらす																
用途	オードブル																
規格	約950g(φ約6*30cm)																
保存	冷凍																
原材料	鶏肉、食塩、白胡椒																
<p>☆以前ご紹介させて頂いた「四季万頭(筍・菜の花)」の第二弾です！あおさとしらすを生地に混ぜ込んだ、海のエッセンスたっぷりの万頭です！</p>	<p>☆スモークした鶏肉を、棒状に成型した商品です！鶏肉の旨味が白胡椒によって引き出されています！</p>																
<p>カロリーゼロ！すだちゼリー</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>甘味・デザート</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>すだち果汁、エリストール、香料、甘味料、ゲル化剤</td></tr> </table>	用途	甘味・デザート	規格	1kg	保存	冷蔵	原材料	すだち果汁、エリストール、香料、甘味料、ゲル化剤	<p>フリーカットわらび餅(ブレーン/黒糖)</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>甘味・デザート</td></tr> <tr><td>規格</td><td>1kg(約24*16*3cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>(ブレーン)麦芽糖、上白糖、さとうきび、甜菜(黒糖)麦芽糖、上白糖、黒砂糖、甜菜</td></tr> </table>	用途	甘味・デザート	規格	1kg(約24*16*3cm)	保存	冷凍	原材料	(ブレーン)麦芽糖、上白糖、さとうきび、甜菜(黒糖)麦芽糖、上白糖、黒砂糖、甜菜
用途	甘味・デザート																
規格	1kg																
保存	冷蔵																
原材料	すだち果汁、エリストール、香料、甘味料、ゲル化剤																
用途	甘味・デザート																
規格	1kg(約24*16*3cm)																
保存	冷凍																
原材料	(ブレーン)麦芽糖、上白糖、さとうきび、甜菜(黒糖)麦芽糖、上白糖、黒砂糖、甜菜																
<p>☆すだちの酸味が爽やかな、夏にピッタリのゼリーです！(※カロリーゼロ…100gあたり5kcal未満の場合に使える表示です。)</p>	<p>☆カットしていない、一枚ままのわらび餅です！味も二種類ご用意しましたので、好きな方をお好きな形にカットして、ご使用ください！</p>																
<p>わらび餅(珈琲)</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>甘味・デザート</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>コーヒン、砂糖、寒天、わらび粉、トレハロース</td></tr> </table>	用途	甘味・デザート	規格	1kg(約60-70個)	保存	冷凍	原材料	コーヒン、砂糖、寒天、わらび粉、トレハロース	<p>一口焼き小なす</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>料理素材</td></tr> <tr><td>規格</td><td>25個(約20g)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>茄子</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	25個(約20g)	保存	冷凍	原材料	茄子
用途	甘味・デザート																
規格	1kg(約60-70個)																
保存	冷凍																
原材料	コーヒン、砂糖、寒天、わらび粉、トレハロース																
用途	料理素材																
規格	25個(約20g)																
保存	冷凍																
原材料	茄子																
<p>☆わらび餅、新シリーズ！今回は「コーヒン」です！ミスマッチじゃない？と思う方もいるかもしれませんが、これが意外と合うんです！ぜひデザートにご使用下さい！</p>	<p>☆一口大の大きさの小なすに焼き目をつけました！椀種としてはもちろん、アイデア次第で様々な用途にご使用頂ける商品です！</p>																
<p>NO IMAGE</p> <table border="1"> <tr><td>用途</td><td></td></tr> <tr><td>規格</td><td></td></tr> <tr><td>保存</td><td></td></tr> <tr><td>原材料</td><td></td></tr> </table>	用途		規格		保存		原材料		<p>NO IMAGE</p> <table border="1"> <tr><td>用途</td><td></td></tr> <tr><td>規格</td><td></td></tr> <tr><td>保存</td><td></td></tr> <tr><td>原材料</td><td></td></tr> </table>	用途		規格		保存		原材料	
用途																	
規格																	
保存																	
原材料																	
用途																	
規格																	
保存																	
原材料																	