

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>冷蔵</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>生姜、かつお節、昆布</td></tr> </table> | 用途 | 珍味・小鉢 | 規格 | 1kg | 保存 | 冷蔵 | 原材料 | 生姜、かつお節、昆布 |
| 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 | 冷蔵 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | 生姜、かつお節、昆布 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>☆国産とろろ昆布と、刺身用の紋甲いかを特製だしで漬け込みました！生姜のアクセントが聞いており、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(約22*8*2.5cm)</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(約22*8*2.5cm) | 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(約22*8*2.5cm) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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物です。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>揚げ物</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 | 揚げ物 | 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>揚げ物</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 | 揚げ物 | 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 | 揚げ物 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 揚げ物 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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、玄米で包んだ揚げ物です！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>揚げ物</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 | 揚げ物 | 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/本)</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/本) | 保存 | 冷凍 | 原材料 | 枝豆、鱈すり身、うす揚げ、ひじき、人参 |
| 用途 | 揚げ物 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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/本) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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>☆以前ご紹介させていただいた、「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>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 | 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(プレーン/黒糖)</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>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>(プレーン)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 | デザート | 規格 | 1kg(約24*16*3cm) | 保存 | 冷凍 | 原材料 | (プレーン)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 | 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 | デザート | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 規格 | 1kg(約24*16*3cm) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存 | 冷凍 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | (プレーン)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んまのわらび餅です！味も2種類ご用意しましたので、お好きな方をお好きな形にカットしてお使い下さい！</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>わらび餅(珈琲)</p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>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>コーヒー、砂糖、寒天、わらび粉、トレハロース</td></tr> </table> | 用途 | デザート | 規格 | 1kg(約60-70個) | 保存 | 冷凍 | 原材料 | コーヒー、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 | デザート | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 規格 | 1kg(約60-70個) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存 | 冷凍 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料 | コーヒー、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「コーヒー」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 | | | | | | | | | | | | | | | | | |