

# 2010年7月の新商品①

(株) 吉田食販

<p><b>うま煮しぐれ</b></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>木耳、蒟蒻、しその実、魚卵、もろみ</td></tr> </table>	用途	珍味・小鉢	規格	1kg	保存	常温	原材料	木耳、蒟蒻、しその実、魚卵、もろみ	<p><b>とんびのうま煮</b></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>イカの口、生姜</td></tr> </table>	用途	珍味・小鉢	規格	1kg	保存	冷凍	原材料	イカの口、生姜
用途	珍味・小鉢																
規格	1kg																
保存	常温																
原材料	木耳、蒟蒻、しその実、魚卵、もろみ																
用途	珍味・小鉢																
規格	1kg																
保存	冷凍																
原材料	イカの口、生姜																
<p>☆きくらげとこんにやくに、しその実を効かせて仕上げた商品です！ こんにやくの歯ざわりと、サッパリとした後味が特徴です！</p>	<p>☆くちばしを取り除いたアカイカの口の部分を使用し、醤油と生姜で味付けしました！原料には大粒のものを使い、歯応えも十分です！</p>																
<p><b>湯葉海苔</b></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>湯葉、青のり</td></tr> </table>	用途	珍味・小鉢	規格	1kg	保存	冷凍	原材料	湯葉、青のり	<p><b>味付もずく(三杯酢)</b></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>もずく(沖縄産)、米酢、水飴、昆布エキス</td></tr> </table>	用途	珍味・小鉢	規格	1kg	保存	冷凍	原材料	もずく(沖縄産)、米酢、水飴、昆布エキス
用途	珍味・小鉢																
規格	1kg																
保存	冷凍																
原材料	湯葉、青のり																
用途	珍味・小鉢																
規格	1kg																
保存	冷凍																
原材料	もずく(沖縄産)、米酢、水飴、昆布エキス																
<p>☆湯葉と青のりを和えた、珍しい商品です！ 味付けも薄味に仕上げてありますので、スッキリとした後味で他の料理の邪魔をしません！</p>	<p>☆沖縄産のもずくを使用し、さっぱりと三杯酢で味付けしました！ 小鉢やサラダに使える、この季節にピッタリの商品です！</p>																
<p><b>雲丹ゆば玉子豆腐</b></p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>前菜・八寸</td></tr> <tr><td>規格</td><td>約580g(約10*20*2.5cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷蔵</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>雲丹、大豆、玉子</td></tr> </table>	用途	前菜・八寸	規格	約580g(約10*20*2.5cm)	保存	冷蔵	原材料	雲丹、大豆、玉子	<p><b>サクサク精進揚げ</b></p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>揚物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>12個(φ約5*1cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>じゃが芋、おくら、青さのり、コーン天玉</td></tr> </table>	用途	揚物	規格	12個(φ約5*1cm)	保存	冷凍	原材料	じゃが芋、おくら、青さのり、コーン天玉
用途	前菜・八寸																
規格	約580g(約10*20*2.5cm)																
保存	冷蔵																
原材料	雲丹、大豆、玉子																
用途	揚物																
規格	12個(φ約5*1cm)																
保存	冷凍																
原材料	じゃが芋、おくら、青さのり、コーン天玉																
<p>☆雲丹とゆばを玉子豆腐に混ぜ込みました！ 意外とサッパリとした和風の味付けで、後味もスッキリしています！</p>	<p>☆じゃが芋の生地におくらとあおさを混ぜ込み、コーン天玉でサクサクの歯応えを付加しました！あおさの風味が食欲をそそる、彩りの良い商品です！</p>																
<p><b>男爵包み蒸し</b></p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>揚物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>11個(φ約4.5*3.8cm/約40g)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>男爵いも、豚肉、人参、蟹フレーク</td></tr> </table>	用途	揚物	規格	11個(φ約4.5*3.8cm/約40g)	保存	冷凍	原材料	男爵いも、豚肉、人参、蟹フレーク	<p><b>耐熱胡麻豆腐(白)</b></p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>揚物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>700g(約17*17.5*2.5cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>練りごま、タピオカ澱粉、砂糖、餅澱粉</td></tr> </table>	用途	揚物	規格	700g(約17*17.5*2.5cm)	保存	冷凍	原材料	練りごま、タピオカ澱粉、砂糖、餅澱粉
用途	揚物																
規格	11個(φ約4.5*3.8cm/約40g)																
保存	冷凍																
原材料	男爵いも、豚肉、人参、蟹フレーク																
用途	揚物																
規格	700g(約17*17.5*2.5cm)																
保存	冷凍																
原材料	練りごま、タピオカ澱粉、砂糖、餅澱粉																
<p>☆豚肉と野菜を混ぜ込んだあんを、カニ入の男爵いもの生地で包みました！男爵いもの風味と、あんの味わいが絶妙にマッチした商品です！</p>	<p>☆文字通り熱に強い胡麻豆腐ですので、揚物や煮物に使って頂いても型崩れの心配がなく、しっかりとした歯ざわりをキープする商品です！</p>																
<p><b>とり天かつ</b></p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>揚物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>25g*30個(約5*2cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>鶏肉、コーン天玉</td></tr> </table>	用途	揚物	規格	25g*30個(約5*2cm)	保存	冷凍	原材料	鶏肉、コーン天玉	<p><b>枝豆葛万頭</b></p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>煮物・蒸し物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>18個(φ約3.5*4cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>枝豆、里芋、葛、魚肉</td></tr> </table>	用途	煮物・蒸し物	規格	18個(φ約3.5*4cm)	保存	冷凍	原材料	枝豆、里芋、葛、魚肉
用途	揚物																
規格	25g*30個(約5*2cm)																
保存	冷凍																
原材料	鶏肉、コーン天玉																
用途	煮物・蒸し物																
規格	18個(φ約3.5*4cm)																
保存	冷凍																
原材料	枝豆、里芋、葛、魚肉																
<p>☆成型した鶏肉にコーン天玉を衣として付けた、非常にシンプルな商品です！サクサクとした食感と、鶏肉のジューシーさがとても美味しく、お酒にもベリーマッチな商品です！</p>	<p>☆今が旬の枝豆を使い、葛と魚肉を使用した生地に混ぜ込んだ、彩りも味わいも爽やかな商品です！</p>																
<p><b>海老葛万頭</b></p>  <table border="1"> <tr><td>用途</td><td>煮物・蒸し物</td></tr> <tr><td>規格</td><td>18個(φ約4.5cm)</td></tr> <tr><td>保存</td><td>冷凍</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>海老、里芋、葛、鱈すり身</td></tr> </table>	用途	煮物・蒸し物	規格	18個(φ約4.5cm)	保存	冷凍	原材料	海老、里芋、葛、鱈すり身	<p><b>てっぽう漬きざみ</b></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>白瓜、白菜、しそ、唐辛子</td></tr> </table>	用途	香の物	規格	1kg	保存	常温	原材料	白瓜、白菜、しそ、唐辛子
用途	煮物・蒸し物																
規格	18個(φ約4.5cm)																
保存	冷凍																
原材料	海老、里芋、葛、鱈すり身																
用途	香の物																
規格	1kg																
保存	常温																
原材料	白瓜、白菜、しそ、唐辛子																
<p>☆こちらは、海老を使った葛万頭です！海老の風味が味わい深い商品です！上記の「枝豆葛万頭」とセットでいかがですか？</p>	<p>☆てっぽう漬という名前は、白瓜の真ん中をくり抜き、しその葉を巻いた唐辛子を詰めたことに由来しています。本商品はそれを刻んで食べ易くしておりますので、是非ご賞味下さい！</p>																
<p><b>茎剣山(茎わかめ)</b></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>冷蔵</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>茎わかめ(三陸産)</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	1kg	保存	冷蔵	原材料	茎わかめ(三陸産)	<p><b>昆布麺(細)</b></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>冷蔵</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>日高昆布</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	1kg	保存	冷蔵	原材料	日高昆布
用途	料理素材																
規格	1kg																
保存	冷蔵																
原材料	茎わかめ(三陸産)																
用途	料理素材																
規格	1kg																
保存	冷蔵																
原材料	日高昆布																
<p>☆茎わかめを剣山ですいて作った商品です！様々なジャンルの料理に使用できるオールマイティさと原料がわかめというヘルシーさが売ります！</p>	<p>☆昆布100%で作った「めん」です！一緒に詰めてある水もミネラル水を使用していますので、最高の保存状態でお届けできます！</p>																
<p><b>そうめん蒟蒻(黄)</b></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>冷蔵</td></tr> <tr><td>原材料</td><td>蒟蒻粉、大豆粉、着色料</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	1kg	保存	冷蔵	原材料	蒟蒻粉、大豆粉、着色料	<p><b>タラバ蟹フレーク</b></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>タラバ蟹</td></tr> </table>	用途	料理素材	規格	1kg	保存	冷凍	原材料	タラバ蟹
用途	料理素材																
規格	1kg																
保存	冷蔵																
原材料	蒟蒻粉、大豆粉、着色料																
用途	料理素材																
規格	1kg																
保存	冷凍																
原材料	タラバ蟹																
<p>☆彩りの良い料理素材として、幅広く使える商品です！ 小鉢物や和え物、ソーメン代わりとしてもお使い頂ける万能商品です！</p>	<p>☆タラバ蟹の身をフレーク状に加工しました！ 和え物、小鉢、あんの具材など様々な料理に使用出来る商品です！</p>																