

<2024年春おすすめ商材のご案内>

QRコードから携帯でも見れるよ!!

春のおすすめ商品です!

株式会社 吉田食販



〒063-0801

札幌市西区二十四軒1条3丁目11

TEL011-611-4336 FAX011-611-4338

HPからすべての商品の写真を見ることができます。

こちらから→<http://www.laversoul-ys.com/>

NO 60485 山うど酢味噌味 1kg うど(中国/日本)、味噌、醸造酢、醤油、砂糖、食塩 手切りで長さを揃え、こだわりの酢味噌で和えました。山うどの香りと酢味噌のバランスがとても良い商品です。小鉢、前菜、焼き前など幅広くお使いいただけます。	¥2,000 珍味 小鉢	NO 64300 柔らかか筍と菜の花のお浸し 800g たけのこ(中国)、菜の花(中国)、椎茸(中国)、人参(日本)等 湯葉のような食感の薄皮筍を、菜の花・椎茸・人参と和えて彩りの良いおひたしにした商品です。	¥900 珍味 小鉢
NO 61199 しそ蒔 1kg 蒔(中国)、醤油、砂糖、しその実、サラダ油、カツオ節エキス等 香料は使用せず、たっぷりのしその実で風味を効かせました。蒔の食感を一緒に楽しんでください。	¥1,050 珍味 小鉢	NO 61200 味付蒔(天然着色) 1.2kg 蒔(中国)、砂糖、味醂、食塩、醤油 天然着色料でより自然の色に近い色合いが特徴です。	¥1,300 珍味 小鉢
NO 61215 浅利の生姜味噌 800g 浅利(中国)、米みそ、砂糖、筍、青ネギ、生姜、唐辛子等 春の食材であるあさり・筍をさわやかな生姜味噌で和えています。	¥1,720 珍味 小鉢	NO 60738 ニシンレモン 1kg にしん(ノルウェー、アイスランド)、たまねぎ、にんじん、しょうゆ、レモン、食塩等 燻製風味を付けた甘酢でにしんを締め、たまねぎ・にんじん・レモンと和えました。レモンの爽やかな酸味と、かつお節エキス・こんぶエキスの和風のかくし味が特徴の一品です。	¥1,750 珍味 小鉢
NO 62279 ほたるいか醤油漬(60/75尾) 500g ほたるいか(日本海産)、還元水飴、醤油、食塩、酒精、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、増粘多糖類 日本海で獲れたほたるいかを醤油と赤穂塩に漬込んだ商品です。	¥1,100 珍味 小鉢	NO 62214 ホタルイカわさび(約120匹) 1kg ほたるいか(国産)、しょうゆ、米発酵調味料、わさび茎、還元麦芽糖水飴、食塩 ホタルイカに、茎わさびの辛さを加え醤油漬けにした商品です。	¥2,250 珍味 小鉢
NO 60121 菜の花にしん 1kg 練(ノルウェー)、砂糖、異性化液糖、塩漬、しょうが、還元水あめ、きくらげ、水煮菜の花、人参、カラフトししも卵、食塩 程よく脂ののったにしんを甘酢に漬け込み、しょうが、人参、きくらげ、菜の花、魚卵を和えあっさり仕上げました。	¥1,900 珍味 小鉢	NO 60100 穂先菜の花わさび漬け 1kg 菜の花(中国)、生わさび、醤油、砂糖、酸味料、かつおぶしエキス、発酵調味料等 爽やかな風味とほどよい辛さが特徴です。柔らかい穂先だけを使用しています。	¥1,650 珍味 小鉢
NO 56752 味付焼春たけのこ(約60個) 800g 筍(中国産)、クエン酸、水、調味料(砂糖、醤油、食塩、味の素、かつおだし、ビタミンC) 柔らかい春筍に焼き目を付け、高級感を演出しています。 味付の為、そのままお召し上がりいただけます。	¥1,800 珍味 小鉢	NO 60413 春彩とうふ(雪割桜)[約17*14*3cm] 480g 牛乳(国産)、上白糖(国産)、全脂加糖練乳、道明寺粉(国産)、植物油、桜葉(中国)等 雪に見立てた牛乳生地に桜の花びらに見立てた道明寺粉を散らした商品です。春の訪れを感じさせる外観とほのかな桜の葉の風味が特徴です。	¥900 珍味 小鉢
NO 62940 桜ごま豆腐(17*14*3cm) 500g 水飴・胡麻・桜葉(国産)・昆布エキス 塩漬にした桜葉を細かく刻み、ごま豆腐に練り込んだ商品です。	¥800 前菜 八寸	NO 60724 よもぎ豆腐(約17*14*3cm) 500g よもぎ(中国)、還元水飴、ごま、清酒、こんぶエキス、食塩、たん白加水分解物等 旬のよもぎを使用した季節感のある香りとし色の豆腐です。隠し味に胡麻を使い、コク付けをしました。	¥1,000 前菜 八寸
NO 61140 桜餅(青葉)[3*2.5*2cm] 15個 こしあん(中国)、餅米(日本)、砂糖、食塩、桜葉(中国)、ソルビトール、コチニール色素 合成着色・保存料は不使用ですが、彩りも香りが良いです。独自の製法により口溶けが良くなっています。	¥450 前菜 八寸	NO 62762 調理用桜海老豆腐(約30*17.5*13.5cm) 550g 魚肉すり身、植物油、卵白、桜海老、食塩、桜海老パウダー 桜海老が入った華やかな見た目のとうふです。桜海老の風味となめらかな食感をお楽しみください。	¥1,650 前菜 八寸
NO 62671 桜海老と菜の花の新文(約23*17*2.5cm) 約1kg 魚肉(イトヨリ/インドネシア・ベトナム)、菜の花(中国)、桜海老(台湾)、オキアミ(韓国)等 上段に桜えびをちらし、下段に菜の花と卵を散らした色鮮やかな商品となっております。お好みの大きさに前菜や椀種など、また旬の食材と炊き合わせ等にお使い頂けます。	¥2,400 前菜 八寸	NO 61496 マルヨ わらび新文(青) 約1kg 魚肉(イトヨリ/インドネシア・ベトナム)、わらび(ロシア)、なめこ等 やわらかな若草色の生地に山菜の彩りを散らした商品です。お好みの大きさに前菜や椀種など、また旬の食材と炊き合わせ等にお使い頂けます。	¥2,400 前菜 八寸

NO 61207 筍の煮ごり(約25*4*2.5cm) 約 230g 筍水煮(筍(中国))、ゼラチン、発酵調味料、清酒、醤油、かつお削りぶし、食塩 国産かつお削りぶしを使用し、土佐煮風に味付けした筍を煮ごりに仕上げました。濃い出汁の色からのぞく筍が春の訪れを感じさせる一品です。	¥700 前菜 八寸	NO 61253 鯉けんちん焼(約20*5*3.7cm) 約280g 鯉(中国)、人参、牛蒡、椎茸、すり身、豆腐、鶏卵、砂糖、醤油、酒、味噌、大豆油、柚子、食塩、調味料 すり身ベース生地に刻んだ人参、牛蒡、椎茸を練り込み、上に鯉を乗せた一本物です。	¥1,260 前菜 八寸
NO 62121 ふっくら茹でほたるいか 300g ほたるいか(山陰沖産) 瞬間凍結(プロトン凍結)しておりますので解凍時のドリップは少なく、鮮度を保ち冷凍しているので食材本来の味を味わうことができます。	¥1,000 水産 素材	NO 60578 釜揚げ桜えび 500g 桜えび(台湾産)、食塩 鮮度の良い生の桜海老を熱湯で煮上げ、赤色がきれいに出ています。	¥2,300 水産 素材
NO 62310 白魚IQFオス(8-10cm 約160尾) 500g 白魚(中国) 鮮度が非常によく、椀、揚げ物等に最適です。 IQF(バラ凍結)の為、1匹1匹がくっついていないため、扱いやすいです。	¥1,530 水産 素材	NO 60252 生桜えび(台湾産) 500g 桜海老(台湾産) 急速凍結により鮮度よく仕上げておりますので、解凍後は桜えび本来の旨味、甘みを味わえます。	¥2,700 水産 素材
NO 64372 鯉フィーレ 5枚 K単価 鯉 身は柔らかく、癖のない魚です。 脂肪が適度にあるので、西京焼や竜田揚げなどあらゆる調理法に対応できます。	¥2,200 水産 素材	NO 60365 真空殻付蛤(10/15) 500g 蛤(中国産) お吸い物・酒蒸し・パスタなど様々なお料理にお使い頂けます。	¥850 水産 素材
NO 60731 天ぷら用水煮たらの芽S(約70個) 700g たらの芽(中国)、食塩 春の山菜の王様といわれる「たらの芽」を下処理不要でいつでも御利用頂けますように水煮にしました。天ぷらが一番ポピュラーな食べ方ですが、和え物等色々御利用頂けます。	¥1,940 農産 素材	NO 65078 真空殻付蛤2L 9/10粒 蛤(中国産) 蛤を生きた状態で真空ボイルにかけ急速凍結し包装してます。ボイルが浅めの半生状態なので必ず加熱してからお使いください。	¥840 水産 素材
NO 56492 穂付香味筍(約13-16本) 1kg たけのこ(中国)、クエン酸 包装材料にアルミパックを使用することにより、色も風味も良く素材の味を閉じ込めています。	¥2,100 農産 素材	NO 60606 穂付たけのこ水煮(11/13) 1kg たけのこ(中国)、pH調整剤(クエン酸) 穂付筍の水煮パックです。姫皮付きのやわらかい穂先の部分ですので切っても節が無く、煮物や天ぷらに最適です	¥1,800 水産 素材
NO 62078 こごみ水煮(約120本) 1kg こごみ(中国) 若芽の頭の巻いた部分は柔らかく、茎の部分はシャキシャキしています。天ぷら・和え物・お浸しと用途も実に多彩な商品です。	¥1,400 農産 素材	NO 63091 菜の花(徳島産) 500g 菜の花(徳島産) 色が良い国産菜の花を冷凍にした商品です。 4-5cmにカットされています。	¥900 農産 素材
NO 70265 韓国産]さごし昆布 1枚真空 約230g サゴシ(韓国産)、昆布、生姜、調味酢等 鮮度の良いサゴシを厳選し柔らかい酢を使い美味しく仕上げています。	¥1,400 寿司種 刺身	NO 63219 鯉焼霜背腹(2枚) 約500g 鯉(韓国産)、食塩 脂の乗った寒鯉を使用し、遠赤外線方式の焼き機で香ばしくタタキ加工しました。寿司ネタ、刺身、カルパッチョ、たたき、しゃぶしゃぶ等どうぞ。	¥2,500 寿司種 刺身
NO 67804 にしんスモーク皮無し(北海道産) 300g 約7-8枚 にしん(北海道産)、食塩、香辛料、酸味料 北海道産のニシンを原料に使用し、北海道の工場加工、燻製しております。冷蔵庫内で解凍して頂き、お好みの厚さにスライスしてお召上がり頂けます。	¥950 寿司種 刺身	NO 61165 キス梅肉揚げ(約8cm) 約10g * 24尾 キス(タイ)、梅肉(中国)、湯葉(中国)、大葉(日本) キスに梅肉を付け、大葉と湯葉で巻いた商品です。 薄衣を付けて揚げてください。	¥1,500 揚物
NO 61245 さわら竜田揚げ骨取り 約30g/約30個 1kg サワラ(国産)、澱粉(馬鈴薯)、醤油、醸造調味料、砂糖、生姜 国産のさわらを竜田揚げ用に粉打ち加工しています。臭みも無く、骨も気になりません。お好みでマヨネーズやタルタルソースでお召し上がりください。	¥2,400 揚物	NO 61266 竹の子一口茶巾 約14g * 50個 油揚げ、たけのこ(中国)、インゲン、ぜんまい、干瓢、くわい、人参、椎茸 春が旬の竹の子やぜんまいなどを刻み、一口の大きさの油揚げで包みました。春の行楽弁当、お膳料理の煮物など幅広くご使用いただけます。	¥1,700 煮物
NO 61155 若草道明寺(約φ4.5*3.5cm) 18個 道明寺(国産)、里芋(中国)、筍(中国)、練り胡麻、ほうれん草、芋づる、わらび、マッシュポテト、木耳、えのき茸 筍、わらびなど、春の食材に道明寺を使用した饅頭になります。彩りよく春の蒸し物にお勧めです。	¥1,570 蒸物	NO 62433 若筍饅頭(φ5.5*2.5cm) 12個 筍(中国)、鶏肉(日本)、山芋(中国)、じゃが芋(アメリカ)、すり身(タイ) 筍の生地で鶏そぼろを包んだ商品です。季節感のある商品となっております。	¥1,050 蒸物