

# 御見積書

315

見積日 2024.04.18  
見積番号 245643

夏商材 様

株式会社 吉田食販  
札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
担当：その他

件名 2024年 夏おすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2024.05.31

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
 <p><b>解凍して食べるだけ!</b></p> <p>解凍後そのままお召し上がり下さい。電子レンジで温めると更においしく！夕食やおつまみとしてもオススメです。 (写真は盛付け例です)</p>	60657	いかバター醤油焼き焼成済(約70本) 1 k g		5x2	1,900	P/C	冷凍
	27.1	アメリカオオアカイカ(ペルー)、乳等を主要原料とする食品(バター、乳糖、カゼインCa、食塩)、砂糖、粉末醤油、食塩、醤油/加工澱粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、香料、(一)					
		【使用用途】 珍味・小鉢・オードブル					
		【原材料】 アメリカオオアカイカ(ペルー)、乳等を主要原料とする食品(バター、乳糖、カゼインCa、食塩)、砂糖、粉末醤油、食塩、醤油/加工澱粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、香料、(一)					
		【量 目】 1 k g					
		【調理法】 自然解凍でそのまま。レンジで温めたりフライパンで炒めたりすると更に美味しいです。 イカの耳を、旨味を逃がさずふっくら焼き上げました。バターの風味がより一層食欲をそそります。					
	61531	もろこし土佐煮(約100本) 1 k g		15	1,800	P/C	常温
	18.0	ヤングコーン、鰹節、醤油					
		【使用用途】 惣菜・サラダ					
		【調理方法】 その他					
		【原材料】 ヤングコーン(タイ)、醤油、砂糖、発酵調味料、さばぶし、かつおぶし、食塩/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、トウガラシ抽出物(一部に大豆・小麦・さばを含む)					
		【調理法】 そのままお召し上がりください。 ヤングコーンに削り節を加え和風味に仕上げています。					
	62749	彩り野菜と昆布の和え物 500 g		12x2	650	P/C	冷凍
		オクラ、枝豆、赤ピーマン、黄ピーマン、昆布、しょうゆ					
		【使用用途】 珍味・小鉢					
		【調理方法】 自然解凍					
		【原材料】 オクラ(インドネシア)、枝豆、赤ピーマン、黄ピーマン、昆布、しょうゆ、風味原料(かつお節、宗田かつお節、昆布)、みりん、唐辛子/pH調整剤、調味料(アミノ酸)、酸化防止					
		【調理法】 未開封のまま冷蔵庫でまたは流水で解凍してください。 オクラ、枝豆、赤ピーマン、黄ピーマンの4種類の彩り野菜を「和風だし」の旨みの効いたタレと細切りの昆布で和えました					
	64261	彩り野菜の醤油仕立て 500 g		12x2	660	P/C	冷凍
		さつまいも、ブロッコリー、椎茸、人参					
		【使用用途】 小鉢					
		【調理方法】 自然解凍					
		【原材料】 さつまいも、ブロッコリー、椎茸、人参、砂糖、しょうゆ、ごま、魚介エキス、寒天、かつお風味調味料/増粘剤(キサンタンガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C、フェルラ酸)、					
		【調理法】 ◎ 解凍方法は以下の2通りです 封を切らずに流水下で約30分間 推奨 ⇒ 封を切らずに冷蔵庫内で約12時間 かつお出汁を効かせた甘辛醤油のタレに、さつまいも、ブロッコリー、椎茸、人参を合わせ、彩り豊かな商品に仕上がりました。一口サイズなので食べやすく、胡麻の食感もアクセントになっています。小鉢にど					

# 御見積書

315

見積日 2024.04.18  
 見積番号 245643

夏商材 \_\_\_\_\_ 様

件名 2024年 夏おすすめ \_\_\_\_\_

株式会社 吉田食販  
 札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
 TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
 担当：その他

受渡期日 \_\_\_\_\_ 受注日より \_\_\_\_\_ 日以内  
 御見積有効期間 \_\_\_\_\_ ～ 2024.05.31

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	5	61372 黒胡椒たっぷり鶏皮山賊焼 1kg		12	1,960	P/C	冷凍
	鶏皮、ニンニクの芽、胡椒		<p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 炒める 自然解凍</p> <p>【原材料】 鶏皮(ブラジルあるいは国産)、たれ(しょうゆ、水あめ、発酵調味料、その他)、ニンニクの芽、発酵調味料、しょうゆ、胡椒</p> <p>【調理法】 15分かん湯煎、又は炒める                      鶏皮をボイル・カットし、オープンで焼き上げました。ニンニクとたっぷりの黒胡椒が効いた山賊焼きです。</p>				
	6	61529 つんと帆立 1kg		12	1,650	P/C	冷凍
	帆立貝ひも、山くらげ		<p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 ホタテ貝ひも(北海道産)、山くらげ、しょう油、たん白加水分解物、砂糖混合ブドウ糖果糖液糖、白ワイン、食塩、茗わさび、マルトデキストリン、魚介エキス、唐辛子、粉わさび/ソルビ</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。                      北海道産の生帆立ヒモを使用しました。コリコリとした食感にツーンとくるわさび味が効いています。味と見た目に清涼感のある、飽きの来ない刺激的な珍味です。</p>				
	7	62176 炙りとうもろこしスライス(約5*3cm) 約10g*20枚		5x10	700	P/C	冷凍
	35.0 スイートコーン (タイ産)		<p>【使用用途】 オードブル</p> <p>【調理方法】 蒸す 焼く 自然解凍</p> <p>【原材料】 スイートコーン(ベトナム)</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。                      管理栽培された糖度の高いとうもろこしをクリーンルームにてボイル後、ベトナムにて焼き目を入れスライスしています。</p>				
	8	61539 宮崎県産日向夏寄せ(約22*5.5*2cm) 約220g		30	820	P/C	冷凍
	日向夏果汁(国産)、砂糖、日向夏果皮、ゼラチン		<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 日向夏果汁(国産)、砂糖、日向夏果皮、ゼラチン</p> <p>【調理法】 半解凍でカットしてご使用ください。                      宮崎県産の日向夏を使用し、清涼感ある透明色のある商品です。程よい柑橘系の甘酸っぱさが特徴です。</p>				

# 御見積書

315

見積日 2024.04.18  
 見積番号 245643

夏商材 様

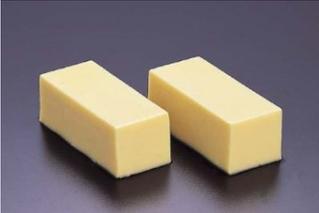
件名 2024年 夏おすすめ

株式会社 吉田食販  
 札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
 TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2024.05.31

担当：その他

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存	
		ケ単価	摘要					
	62824 9	とうきび豆腐(15*12*2.5cm) 500g		20	920	P/C	冷蔵	
	牛乳(国産)、コーンピューレ(国産、アメリカ)、胡麻(グアテマラ等)、還元水飴、		【使用用途】前菜・八寸 【原材料】牛乳(国産)、コーンピューレ(国産、アメリカ)、胡麻(グアテマラ等)、還元水飴、清酒、食塩、くず粉、上白糖、たん白加水分解物、加工でん粉 【量目】500g 【調理法】そのまま切り出して下さい 厳選したコーンを使用しソフトな食感のとうふに仕上がりました。前菜、オードブル等に御使用ください。					
	60989 10	青梅チーズ(約19.5*6*2cm)		30	980	P/C	冷凍	
	青梅(和歌山)、梅肉、クリームチーズ、粉末ヨーグルト		【使用用途】前菜・八寸 【原材料】青梅(和歌山)、梅肉、クリームチーズ、粉末ヨーグルト 【調理法】冷凍にてお好みの大きさにカットして下さい。 色彩の良い前菜としてオールシーズンご使用出来ます。					
	60144 11	枝豆腐(大) [15*12*2.5cm] 500g		20	1,000	P/C	冷蔵	
	豆乳(国産)、枝豆(中国)、還元水飴、胡麻、清酒、小麦澱粉、乾燥卵白、食塩		【使用用途】前菜・八寸 【調理方法】その他 【原材料】豆乳(国産)・枝豆(中国)・還元水飴(国産)・胡麻(グアテマラ)・清酒(国産)・小麦澱粉(アメリカ・カナダ)・乾燥卵白(フランス)・食塩(国産)・葛粉(国産)・たん白加水分解物・加工デンプン 【調理法】そのままお召し上がりください。 色鮮やかな旬の枝豆をすりつぶし、澱粉生地で作りました。枝豆のつぶつぶの食感も楽しめます。切出し等にご利用いただけます。					
	61537 12	青海苔田楽(6*2.5*1.5cm) 27個		24	1,550	P/C	冷凍	
	57.4	胡麻、海苔、脱脂粉乳、味噌、だしつゆ		【使用用途】前菜・八寸 【調理方法】自然解凍 【原材料】ねり胡麻(中南米、アフリカなど)、脱脂粉乳(国産)、砂糖、つゆ、生のり(国産)、でんぷん、豆みそ、米みそ、もち粉、食塩、葛粉、寒天/ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)、トレハロース 【調理法】解凍後、そのままお召し上がりください。 青海苔入りの胡麻豆腐に味噌をあしらい田楽にしました。				

# 御見積書

315

見積日 2024.04.18  
見積番号 245643

夏商材 様

件名 2024年 夏おすすめ

株式会社 吉田食販  
札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2024.05.31

担当：その他

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	63565 13	イチジク赤ワイン煮(約35個) 1 k g		12	1,640	P/C	冷凍
	イチジク (中国産)		<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 イチジク(中国)、漬け原材料 [砂糖、赤ワイン] / 酸味料、着色料(紅麴)、酸化防止剤(亜硫酸塩)</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。 イチジクを赤ワインと砂糖のシロップに漬け込み、風味豊かに仕上げました。</p>				
	64254 14	うなぎ柳川新丈(14.5*17.5*2cm) 約 5 5 0 g		20	1,750	P/C	冷凍
	タラすり身(国産)、鰻(中国産)、卵黄、牛蒡、植物油脂、卵白、みつば、砂糖		<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 魚肉すり身(タラ)[アメリカ]、うなぎ(中国)、加糖卵黄、ごぼう(中国)、油脂加工品、植物油脂、砂糖、三つ葉、味醂、清酒、食塩、鰻節エキス、昆布エキス、醤油/加工でん粉、ゲル化剤</p> <p>【調理法】 半解凍でカットしてご利用下さい。開封後は冷蔵庫で保管して早めにお召し上がり下さい。 鰻と牛蒡を入れてソフトな生地に仕上げています。鰻に絡むタレは甘みとコクがあり、絶妙なバランスが取られています。</p>				
	61389 15	とうもろこし新丈(約23*17*2.5cm) 約 1 k g		10	2,200	P/C	冷凍
	とうもろこし(ハンガリー産)、魚肉(イトヨリ)		<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 とうもろこし(ハンガリー産)、魚肉(イトヨリ)、植物油、澱粉、砂糖、卵、食塩/調味料(アミノ酸等)</p> <p>【量 目】 1 k g</p> <p>【調理法】 自然解凍でお好みの大きさにカットして下さい。 ともろこしを柔らかなすりに練り込んでいます。素材の甘さと色合いが特徴です。</p>				
	62791 16	マルヨ うに新丈(約23*17*2.5cm) 約 1 k g		10	2,400	枚	冷凍
	魚肉(いとより)(タイ)・人参(道産、中国)・うに(チリ等)		<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 魚肉(いとより)(タイ)・植物油(アメリカ、カナダ等)・卵(道産)・澱粉(道産)・人参(道産、中国)・砂糖(道産、タイ)・うに(チリ等)・食塩(沖縄)・米味噌(日本等)・清酒(日本等)・青さ粉</p> <p>【量 目】 約 1 k g</p> <p>【調理法】 そのまま自然解凍で切り出してご使用下さい。 天然素材でウニ色にした生地にウニを散らした上段と磯の風味香る下段を組み合わせせております。お好みの大きさにカットし前菜や椀種、茶碗蒸しの具などお試しください。</p>				

# 御見積書

315

見積日 2024.04.18  
見積番号 245643

夏商材 様

件名 2024年 夏おすすめ

株式会社 吉田食販  
札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2024.05.31

担当：その他

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	60432 17	マルヨ 枝豆利休寄せ(約23*17*2.5cm) 約1kg		10	2,400	P/C	冷凍
	魚肉(いとより)(インドネシア、ベトナム)・枝豆(中国)・白胡麻(ポリビア等)		<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 魚肉(いとより)(インドネシア、ベトナム)・食用油(アメリカ・カナダ等)・枝豆(中国)・砂糖(道産、タイ)・白胡麻(ポリビア等)・澱粉(道産)・卵(道産)・みりん(日本等)・食塩(沖縄、日)</p> <p>【量目】 約1kg</p> <p>【調理法】 自然解凍でそのまま切り出してご使用下さい。</p> <p>裏ごし枝豆と白すりごまを合わせた和風の生地に、刻み枝豆の緑が映える商品です。柔らかで甘口の生地にゴマの風味と刻み枝豆の食感がアクセントとなる商品です。</p>				
	62156 18	ふっくら牡丹鳧(24切) 300g		18x2	1,250	P/C	冷凍
	52.0 はも(ベトナム)、食塩		<p>【使用用途】 水産素材</p> <p>【原材料】 はも(ベトナム)、食塩/pH調整剤、トレハロース</p> <p>【量目】 300g</p> <p>【調理法】 解凍後そのままお召し上がりいただけます</p> <p>独自の下処理で、饅らしいふっくらとした食感に仕上げました。</p>				
	62454 19	鱧カット湯引(約10g) 30個		22	1,260	P/C	冷凍
	42.0 鱧(ベトナム産)、食塩		<p>【使用用途】 水産素材</p> <p>【原材料】 鱧(ベトナム産)、食塩/調味料(アミノ酸)、pH調整剤</p> <p>骨切り鱧を約10gポーションにカットし湯引きした商品です。小骨が混じる場合がありますのでお召し上りの際はご注意ください。</p>				
	61086 20	ハーブ鮎生冷(約20cm) 16尾		10	2,400	P/C	冷凍
	150.0 養殖鮎(愛知県産)		<p>【使用用途】 水産素材</p> <p>【調理方法】 焼く 揚げる</p> <p>【原材料】 養殖鮎(愛知県産)</p> <p>6種類のハーブエキスを食べさせることで、鮎本来の香りを大切にしています。天然鮎に劣らない味と香りをお楽しみ頂けます。</p>				

# 御 見 積 書

315

見積日 2024.04.18  
見積番号 245643

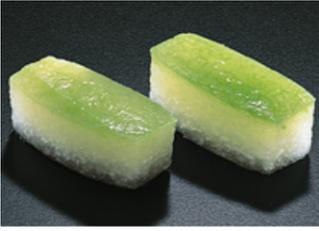
夏商材 \_\_\_\_\_ 様

株式会社 吉田食販  
札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
担当：その他

件名 2024年 夏おすすめ

受渡期日 \_\_\_\_\_ 受注日より \_\_\_\_\_ 日以内

御見積有効期間 \_\_\_\_\_ ～ 2024.05.31

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	61838						
	21	活〆骨切鰻(200/300)約3~5枚 1kg		12	2,650	P/C	冷凍
		530.0 ~ 883.3	鰻(中国産)				
<p>【使用用途】 水産素材</p> <p>【調理方法】 茹でる 揚げる 自然解凍</p> <p>【原材料】 鰻(中国産)</p> <p>【調理法】 ★冷凍～半解凍の状態でお好みの大きさに切り、自然解凍してお使いください。《湯引き》●鍋で水を沸騰させたところに3~5%の塩を入れ、数枚ずつ湯引きします。花が咲いたような東シナ海で釣漁にて生け捕りにした天然の真鰻を使用しています。調理時に手間となる皮目ぎりぎりの骨切り加工を済ませ、一本ずつ凍結していますので、解凍後は簡単に調理することが出来ます。</p>							
	61530						
	22	冬瓜シャトー(約5*2.5*2cm) 50個		12	900	P/C	冷凍
		900.0 ~ 18.0	冬瓜(中国)				
<p>【使用用途】 農産素材</p> <p>【調理方法】 茹でる 煮る</p> <p>【原材料】 冬瓜(中国)</p> <p>【調理法】 加熱して下さい。</p> <p>冬瓜を一口サイズの楕円形にカット致しました。薄緑で色合いも良く、事前にカットされている為、お料理の手間も省けます。</p>							
	60856						
	23	冷凍いちじく皮無(43-50個)S 1kg		10	1,350	P/C	冷凍
		27.0 ~ 31.3	いちじく(中国)				
<p>【使用用途】 農産素材</p> <p>【調理方法】 茹でる 煮る</p> <p>【原材料】 いちじく(中国)</p> <p>【量 目】 約Φ3cm約20g/粒</p> <p>【調理法】 加熱してください。</p> <p>一つ一つ丁寧に皮をむいて急速冷凍させてあります。フレッシュと同じ調理に使えるながら、下処理の手間や原料ロス、商品の傷みの心配が無く、調理しやすく便利な商品です。</p>							
	60664						
	24	冷凍伏見唐辛子(約8-12cm/約50本) 500g		20	1,400	P/C	冷凍
		28.0	とうがらし(京都)				
<p>【使用用途】 農産素材</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 とうがらし(京都)</p> <p>生冷凍の京都特産の辛みのない唐辛子です。煮浸し、天ぷら、焼き物にフレッシュ感覚でご使用頂けます。</p>							

# 御見積書

315

見積日 2024.04.18  
 見積番号 245643

夏商材 様

件名 2024年 夏おすすめ

株式会社 吉田食販  
 札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
 TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
 担当：その他

受渡期日 受注日より 日以内  
 御見積有効期間 ~ 2024.05.31

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	60586			8	1,480	P/C	冷凍
	25	冬瓜かすみ(約4*4*3cm/25g) 50個					
	29.6	冬瓜(中国)					
		【使用用途】農産素材 【調理方法】煮る 炒める 【原材料】冬瓜(中国)  【調理法】加熱してお召し上がり下さい。 冷凍食品なのでもちがよく簡単に調理して召し上がっていただけます。					
	61538			15	2,250	P/C	冷凍
	26	湯葉田楽焼き目(約9*1.5cm) 約10g*50本					
	45.0	大豆(中国)					
		【使用用途】湯葉 【調理方法】煮る 【原材料】大豆(中国)  【調理法】調理してご使用ください。 湯葉を田楽状に巻き上げ焼目を入れた商品になります。素材原料としてご使用ください。					
	61474			8x2	950	P/C	冷凍
	27	お刺身鱧しんじょう(約40個) 600g					
	23.7	魚肉すり身(はも、たら)					
		【使用用途】椀種・煮物 【調理方法】煮る 蒸す 自然解凍 【原材料】魚肉すり身(魚介類) (魚肉(はも(ベトナム)、たら)、植物油脂、卵白、ラード、発酵調味液、青ネギ、澱粉、食塩、酒、魚介エキス、加工でん粉、乳化剤、pH調整剤、調味料(無機塩等)  【調理法】解凍後、そのままお召し上がりいただけます。 鱧を使用したふんわり食感の新丈です。また、揚物や椀種等ご使用方法は多様です。					
	68502			16	1,800	P/C	冷凍
	28	青さのりつみれ(約200粒) 1kg					
	9.0	イトヨリ(タイ産)					
		【使用用途】煮物 揚物 【調理方法】煮る 揚げる 【原材料】イトヨリ(タイ産)、卵白、青さのり(国産)  【量目】・約1.5~2cm ・約5g/ケ ・約200粒/PC 【調理法】加熱してお召し上がり下さい。 上質のすり身にあおさのりをちりばめたつみれです。椀種に最適です。					

# 御見積書

315

見積日 2024.04.18  
見積番号 245643

夏商材 様

件名 2024年 夏おすすめ

株式会社 吉田食販  
札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
担当：その他

受渡期日 受注日より 日以内  
御見積有効期間 ~ 2024.05.31

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	67744			20	900	P/C	冷凍
	29	茄子海老射込(約φ3.5*6cm) 20個					
	45.0	なす(ベトナム産)、えび(ベトナム産)					
		<p>【使用用途】 煮物・揚物</p> <p>【調理方法】 煮る 揚げる</p> <p>【原材料】 なす(ベトナム産)、えび(ベトナム産)、やまいも、澱粉、たまねぎ、砂糖、食塩、ごま油、醤油、揚げ油(パーム油)</p> <p>【量目】 600g</p> <p>【調理法】 ●煮物 お好みの煮汁を沸騰させ、弱火にしてから凍ったままの茄子海老射込を入れ約5分加熱してください。●揚げ物 凍ったまま170℃の油で3~5分揚げてください。※加熱時間は調理器</p>					
	62938			12	1,850	P/C	冷凍
	30	枝豆信田(約φ4.5*14.5cm/約150g) 5本入					
	370.0	すりみ、油揚げ、枝豆、卵白、大豆油、食塩					
		<p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 煮る</p> <p>【原材料】 魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖) 【タイ製造】、油揚げ、枝豆、大豆油、卵白、澱粉、食塩、食物繊維/加工澱粉、増粘多糖類、グリシン、調味料(アミノ酸)、豆腐用凝固剤、(一部</p> <p>枝豆の緑がとても夏らしい、季節感のある信田です。枝豆をふんだんに使用し、枝豆の食感が楽しめる一品です。</p>					
	61533			8	1,250	P/C	冷凍
	31	米茄子ハーフカット(M) 約100g*10個					
	1,250.0 ~ 125.0	米茄子(中国)、植物油(パーム油)					
		<p>【使用用途】 焼物</p> <p>【調理方法】 焼く</p> <p>【原材料】 米茄子(中国)、植物油(パーム油)</p> <p>【量目】 約1kg</p> <p>【調理法】 田楽焼きやグラタンなどにご使用下さい。</p> <p>身厚の米なすを縦半分カットし、格子状に隠し包丁を入れて素揚げしました。</p>					
	61534			12	3,080	P/C	冷凍
	32	あじ一塩干し/骨なし(約24~30枚入) 1kg					
	102.6 ~ 128.3	マアジ(国産)、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、酢酸Na					
		<p>【使用用途】 焼物</p> <p>【調理方法】 焼く</p> <p>【原材料】 マアジ(国産)、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、酢酸Na</p> <p>【調理法】 必要な量だけ解凍してから焼いてください。</p> <p>国内で水揚げされた鮮度の良いアジを1枚ずつ丁寧にさばき一夜干しにしました。身が柔らかく中骨が取ってあるのでお子様でも食べやすくなっております。フライパンや網で軽く焼いていただいてもおいしく</p>					

## 御見積書

315

見積日 2024.04.18  
見積番号 245643

夏商材 様

件名 2024年 夏おすすめ

株式会社 吉田食販  
札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2024.05.31

担当：その他

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	61535	すり身海苔巻・紅生姜(約25g*40個) 1 k g		6x2	1,120	P/C	冷凍
	28.0	エソ(中国)、いか、玉ねぎ、砂糖、人参、紅生姜、大豆油、大豆たんぱく質、海苔					
		<p>【使用用途】揚物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】魚肉(エソ、いか)、玉ねぎ、砂糖、人参、紅生姜、大豆油、大豆たんぱく質、海苔、食塩、にんにく、長芋、香辛料/加工デンプン、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸味料、甘味料(ステ)</p> <p>【量目】約50×30×20mm/個</p> <p>【調理法】冷凍のまま、約180℃で約2分揚げてください。</p> <p>白身魚とイカのすり身に紅生姜を混ぜ込み、海苔で手巻きしました。</p>					
	61054	新・香ばし醤油の焼きもろこし天 25g*20個		6x4	470	P/C	冷凍
	23.5	コーン(中国)、いか(メキシコ)、澱粉、しょうゆ、卵白、糖類(砂糖、ぶどう糖)					
		<p>【使用用途】揚物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】コーン(中国)、いか(メキシコ)、澱粉、しょうゆ、卵白、糖類(砂糖、ぶどう糖)、植物油、清酒、食塩/調味料(アミノ酸)、ポリリン酸ナトリウム(一部に、卵、小麦、大豆、いかを含む)</p> <p>【量目】約φ5*1.5cm</p> <p>【調理法】170~180℃の油で、2~3分揚げてください。</p> <p>コーンをたっぷりと散りばめたイカすり身の天ぷらです。手軽にお使い頂ける安価な揚物です。</p>					
	63228	ふっくら鱧切身打粉付(約25枚) 500g		10x2	1,260	P/C	冷凍
	44.8	鱧(ベトナム)、小麦粉(ベトナム)、食塩(ベトナム)					
		<p>【使用用途】揚げ物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】鱧(ベトナム)、小麦粉(ベトナム)、食塩(ベトナム)</p> <p>【調理法】冷凍のまま揚げてください。</p> <p>使いやすいように骨切り後20gでカットし打粉を付けました。</p>					
	60356	海老コーン揚げ(約φ3.5*3cm) 約28g*15入		24	1,300	P/C	冷凍
	86.6	とうもろこし(アメリカ産)、海老、魚肉(スケトウダラ)、山芋、植物油脂、砂糖					
		<p>【使用用途】揚げ物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】とうもろこし(アメリカ産)、海老、魚肉(スケトウダラ)、山芋、植物油脂、砂糖、馬鈴薯澱粉、卵白、小麦粉、卵黄、食塩、醗酵調味料、鰹風味調味料/調味料(アミノ酸等)、ソル</p> <p>【調理法】冷凍のまま揚げてください。</p> <p>本品製造工場では、えび、かに、小麦、そば、卵、乳成分、落花生を含む製品を生産しています。</p>					

# 御見積書

315

見積日 2024.04.18  
見積番号 245643

夏商材 様

株式会社 吉田食販  
札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
担当：その他

件名 2024年 夏おすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2024.05.31

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	61536 37	いかの磯辺天ぷら(約70個) 1kg		5x2	1,320	P/C	冷凍
	18.8	いか(チリ・ペルー・中国)、食塩、衣(コーンスターチ、小麦粉、コーングリッツ)					
		<p>【使用用途】揚物</p> <p>【調理方法】揚げる 自然解凍</p> <p>【原材料】いか(チリ・ペルー・中国)、食塩、衣(コーンスターチ、小麦粉、コーングリッツ、植物油、食塩、青のり)、揚げ油(大豆油)</p> <p>【量目】1kg</p> <p>【調理法】自然解凍または、170℃~180℃の油で2分</p> <p>本品は完全油調済商品となっている為、自然解凍のみでお召し上がり頂けます。柔らかい食感のいかを使用した天ぷらです。おかずやお弁当にもおすすめ。</p>					
	61383 38	コーン松葉(Φ3*6cm) 20個		14	1,450	P/C	冷凍
	72.5	スイートコーン、豆腐					
		<p>【使用用途】揚物、前菜・八寸</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】スイートコーン(アメリカ産)、豆腐、澱粉加工品、パン粉、植物油、砂糖、食塩、加工でん粉、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、揚げ油(なたね油)、(一部に小麦・卵・大豆)</p> <p>【調理法】揚げる(完全解凍 175℃ 2分)</p> <p>揚げ時間はフライヤーの機種や処理量により調整してください。解凍後1分~2分間油調してください。コーンを練り込んだ具材にミジン粉を付けて軽く揚げております。再度軽く揚げてください。松葉串に刺</p>					
	53173 39	海鮮茄子はさみ揚(50個) 1kg		12	1,650	P/C	冷凍
	33.0	なす、いか、にんじん、枝豆、小麦でん粉、しいたけ					
		<p>【使用用途】揚げ物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】なす、いか、にんじん、枝豆、小麦でん粉、しいたけ、砂糖、ぶどう糖、大豆油、大豆たん白、食塩、清酒、鶏卵 調味料(アミノ酸)、炭酸Ca</p> <p>【調理法】加熱後、お召し上がりください。</p> <p>ふわっとしたナスでイカのすり身を挟みました。彩りのよい逸品です。</p>					
	61528 40	枝豆葛饅頭 約40g*18個		16	1,550	P/C	冷凍
	86.1	里芋、すり身、枝豆					
		<p>【使用用途】蒸し物</p> <p>【調理方法】蒸す</p> <p>【原材料】里芋(中国)、魚肉すり身(タラ、砂糖)、枝豆、油脂加工品、ポテトフレークス、白だし、塩、粉末状大豆たん白、味醂、コラーゲン、植物たん白、卵たん白、でん粉、水あめ/加工澱</p> <p>【調理法】冷凍のまま約8分蒸してご使用ください。</p> <p>枝豆の風味を生かした、色鮮やかな一品です。</p>					

# 御見積書

315

見積日 2024.04.18  
 見積番号 245643

夏商材 \_\_\_\_\_ 様

株式会社 吉田食販  
 札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
 TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
 担当：その他

件名 2024年 夏おすすめ \_\_\_\_\_

受渡期日 \_\_\_\_\_ 受注日より \_\_\_\_\_ 日以内

御見積有効期間 \_\_\_\_\_ ～ 2024.05.31

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	68511 41	茄子饅頭(約5*3cm) 約45g * 15個		18	1,950	P/C	冷凍
	130.0	焼き茄子(ベトナム産)、鶏ミンチ、砂糖、醤油、片栗粉					
		<p>【使用用途】 蒸し物</p> <p>【調理方法】 蒸す</p> <p>【原材料】 焼き茄子(ベトナム産)、鶏肉、砂糖、醤油、片栗粉、保存料(安息香酸Na)、(一部に大豆・小麦を含む)</p> <p>【調理法】 解凍後、約90℃で約10分～12分蒸す。</p> <p>鶏そぼろ餡を焼き茄子で包んだ商品です。焼き茄子の香ばしさとそぼろ餡のバランスが良く、トロツとした食感が絶妙です。 アレルゲンコンタミ注意喚起・・・卵・乳・海老・蟹・鮭・胡桃・山芋・胡麻</p>					
	44946 42	オクラわさび風味(約45本) 500g		12x2	650	P/C	冷凍
	14.4	おくら(インドネシア産)、しょうゆ、清酒、砂糖、かつお風味エキス					
		<p>【使用用途】 漬け物</p> <p>【原材料】 おくら(インドネシア産)、しょうゆ、清酒、砂糖、かつお風味エキス、食塩、かつお風味調味料/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、香料、酸化防止剤(V.C、フェルラ酸)、pH調</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。</p> <p>夏野菜のオクラのヘタを取り、1本そのまま「わさび醤油」風味に味付けしました。</p>					
	44028 43	やみツ! おくらの浅漬(約75本) 1kg		6x2	1,300	P/C	冷凍
	10.8 ~ 13.0	オクラ(タイ・ベトナム)、精製アミノ酸液、食塩、還元澱粉、糖化物、昆布調味料					
		<p>【使用用途】 漬け物</p> <p>【原材料】 オクラ(タイ・ベトナム)、精製アミノ酸液(植物性たん白質(大豆を含む)、食塩)、還元澱粉、糖化物、昆布調味料/調味料(アミノ酸等)</p> <p>【調理法】 流水解凍</p> <p>肉厚で濃緑色のオクラを丸ごと一本漬けにしました。オクラのシャキシャキな食感と程良い塩加減がやみつきに。</p>					
	60136 44	しその実オクラ(約100個) 500g		20	1,400	P/C	冷凍
	14.0	オクラ(中国)、しその実(中国)、醤油、砂糖、紫蘇香料					
		<p>【使用用途】 小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 オクラ(中国)、しその実(中国)、醤油、砂糖、紫蘇香料</p> <p>【量目】 約3～5cm/個</p> <p>【調理法】 解凍後そのままお召し上がりください。</p> <p>しその香り、素材の味を生かし、薄味に仕上げました。</p>					

# 御見積書

315

見積日 2024.04.18  
 見積番号 245643

夏商材 様

件名 2024年 夏おすすめ

株式会社 吉田食販  
 札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
 TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
 担当：その他

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2024.05.31

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	44020						
	45	浅漬なすび 10入		4x2	1,700	P/C	冷蔵
170.0		【GW明けから】 ※なす(国内産)、食塩(国産)、グルタミン酸ナトリウム					
<p>【使用用途】 漬け物</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 なす(国内産)、食塩(国産)、グルタミン酸ナトリウム(東南アジア、他)、アスコルビン酸(東南アジア他)、ミョウバン(国産)、香料(国産)、りんご酢(国産)、硫酸第一鉄(国産)、水(国産)</p> <p>素材と鮮度の良さにこだわった夏の人気浅漬です。 ※5月中旬~8月下旬までの商品です。</p>							
	53176						
	46	若摘み胡瓜のゆずマリネ(約90本) 1kg		15	1,540	P/C	常温
17.1		小胡瓜(ベトナム)、醸造酢、砂糖、ゆず、食塩、ゆず果汁、醗酵調味料、くこの					
<p>【使用用途】 漬け物</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 小胡瓜(若摘み胡瓜)(ベトナム)、醸造酢、砂糖、ゆず、食塩、ゆず果汁、醗酵調味料、くこの実、唐辛子/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、乳酸Ca、甘味料(アセスルファ)</p> <p>【量目】 約90本入り</p> <p>【調理法】 そのままお召し上がりください。</p> <p>5cm前後の若摘みした小胡瓜をゆず風味の甘酢マリネにしました。彩りにくこの実も添え、健康度もアップさせました。レタス、玉ねぎ等と和えてひと手間加えても、また冷やして、小鉢やバイキングにぜひご利用ください。</p>							
	62664						
	47	瀬戸内レモン葛餅(約φ3*2cm) 20個		28	700	P/C	冷凍
35.0		しろあん、砂糖、レモン果皮糖漬					
<p>【使用用途】 甘味</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 白こしあん(中国製造)、砂糖、レモン果皮糖漬/加工でんぷん、ソルビトール、トレハロース、酸味料、増粘多糖類、香料、着色料(黄4)</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。</p> <p>瀬戸内産レモンを使用したさわやかなミニ葛餅です。</p>							
	63537						
	48	ミニ葛餅(メロン) 20g×20個		28	750	P/C	冷凍
37.5		めろん餡、砂糖、ソルビトール、トレハロース					
<p>【使用用途】 甘味</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 メロン餡(白生餡、砂糖、メロン、希少糖含有シロップ)(国内製造)、砂糖/加工澱粉、ソルビトール、トレハロース、香料、増粘剤(増粘多糖類)、酸味料、着色料(パプリカ色素)</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。</p> <p>赤肉メロンを練りこんだあんこを使用した風味豊かな商品です。</p>							