

# 御見積書

318

見積日 2024.09.05  
見積番号 249393

冬商材 様

件名 2024年度冬のおすすめ

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 ~ 2024.10.31

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				
	1	60240 チルドあん肝棒(約φ4*16cm) 200g	20x2	750	P/C	冷蔵	
	あんきも(中国)、酒精、食塩、米酢		<p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 あんきも(中国)、酒精、食塩、米酢</p> <p>【量 目】 約φ4*16cm</p> <p>【調理法】 そのままお召し上がりください。 フレッシュのアンコウから肝を取り出し、臭みのないよう敏速に処理しました。前菜や小鉢で使いやすい丸筒型のチューブに詰めています。</p>				
	2	60177 あんきも奈良漬け和え 300g	32	950	P/C	冷凍	
	あんこう肝味付け、瓜奈良漬		<p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 あんこう肝味付け(中国製造)、瓜奈良漬(国内製造)、醤油(小麦・大豆を含む)、果糖ぶどう糖液糖、大豆たんぱく、たん白加水分解物、発酵調味料/調味料(アミノ酸)</p> <p>【調理法】 解凍後そのままお召し上がり頂けます。 あん肝に細かく刻んだ奈良漬を加え、味わい深さを意識した味付けに仕上げました。</p>				
	3	61792 春菊あつさり胡麻和え 500g	20	850	P/C	冷凍	
	春菊、えのき茸、人参、湯葉		<p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 春菊(中国)、えのき茸、しょう油(小麦を含む)、人参、風味調味料、砂糖、湯葉(大豆を含む)、ごま、酵母エキス/トレハロース、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、漂白剤(次亜)</p> <p>【量 目】 500g</p> <p>【調理法】 解凍してそのままご使用ください 春菊に湯葉、人参、えのき、ごまを和えあつさりと胡麻の風味をいかした和え物に仕上げました。</p>				
	4	60787 菊菜の白和え 500g	6x4	820	P/C	冷凍	
	豆腐、春菊(中国等)、こんにゃく、人参(中国等)		<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】 豆腐(カナダ、アメリカ、日本等)、春菊(中国等)、こんにゃく(日本、韓国等)、人参(中国等)、砂糖、還元澱粉糖化物、醤油、ごま、食塩/安定剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、凝固</p> <p>【量 目】 500g</p> <p>菊菜を豆腐と一緒に和えた少し変わった白和えです。菊菜の苦みが白和えの甘みと絶妙にマッチした一品です。</p>				

## 御見積書

318

見積日 2024.09.05  
見積番号 249393

冬商材 様

件名 2024年度冬のおすすめ

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 ~ 2024.10.31

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				
	61815	蟹と小柱の柿ゼリー寄せ 400g		18	1,250	P/C	冷凍
	5	紅ずわいかに、イタヤ貝、切干大根、柿ペースト					
		<p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 紅ずわいかに（韓国）、調味酢[糖類（果糖ブドウ糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩]、イタヤ貝、切干大根、柿ペースト、醸造酢、砂糖、ゼラチン/増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、</p> <p>【量 目】 約400g</p> <p>【調理法】 解凍後そのままお召し上がり下さい。冷凍解凍の繰り返しは避けて下さい。</p> <p>かに、小柱、柿ゼリーで彩り良くやさしい味付けにしました。</p>					
	60581	金目鯛の吟醸味噌漬 1kg		12	2,050	P/C	冷凍
	6	金目鯛(国産)、酒粕、米こうじ					
		<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】 金目鯛(国産)、酒粕、米こうじこし味噌(大豆、米、食塩)、切干大根、ぶどう糖、醤油加工品(砂糖、白しょうゆ、食塩、アミノ酸液、醸造酢、かつお節エキス)、水あめ、味醂、砂糖、食塩</p> <p>【量 目】 1kg</p> <p>国産の金目鯛を酒粕と味噌を合わせた吟醸味噌と和えました。味噌が酒粕の癖をまろやかにしております。酒粕の香りと味噌の風味がマッチしてお酒がすすむ一品です。</p>					
	62885	かぶと富有柿の甘酢 1kg		12	1,900	P/C	冷凍
	7	かぶ、富有柿、金時人参					
		<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】 かぶ(国産)、富有柿、金時人参、醸造酢、砂糖、ゆず皮、食塩/調味料(アミノ酸等)</p> <p>【量 目】 1kg</p> <p>国産のかぶと富有柿を使用した、サッパリ感のある惣菜商品です。</p>					
	60077	北寄貝と青菜の柚子胡椒和え 1kg		12	2,250	P/C	冷凍
	8	小松菜(中国)、カナダホッキガイヒモ、数の子					
		<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】 小松菜(中国)、カナダホッキガイヒモ、数の子、食塩、しょうゆ、ゆずこしょう(唐辛子、食塩、柚子)、米発酵調味料/ソルビット、トレハロース、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類</p> <p>【量 目】 1kg</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。</p> <p>小松菜とホッキガイヒモを柚子胡椒と和えました。ホッキガイヒモの食感と鮮やかな小松菜との彩り、ピリッと辛い柚子胡椒の風味をお楽しみいただけます。</p>					

# 御見積書

318

見積日 2024.09.05  
見積番号 249393

冬商材 様

件名 2024年度冬のおすすめ

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 ~ 2024.10.31

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				
	61794			21	1,500	P/C	冷凍
	9	湯葉八幡巻たれ仕立て(約16*3*3cm) 約120g × 2本入					
		750.0	湯葉(大豆(中国)、ごぼう)				
<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 湯葉(大豆(中国)(分別生産流通管理済み)、ごぼう、たれ(ぶどう糖果糖液糖、たん白加水分解物、醤油、米発酵調味料、その他)/酒精、増粘剤(加工でんぷん、キサンタン)、着色料(カラ</p> <p>【量目】 約16*3*3cm 約120g × 2本</p> <p>【調理法】 完全解凍後、適宜切り分けてお召し上がりください。</p> <p>ひと味ちがう、湯葉で巻いた八幡巻き！ボイルし薄味をつけた牛蒡を柔らかい湯葉で巻きあげ、照焼のタレで絡めました。</p>							
	61796			20	2,000	P/C	冷凍
	10	黒豆石垣寄せ(約18*15*2cm) 約550g					
		黒豆(中国産)、魚肉すり身(タラ、タチウオ)、里芋					
<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 黒豆煮(国内製造)、魚肉すり身(タチウオ、タラ、砂糖)、里芋、油脂加工品、加糖卵黄、砂糖、食塩、コラーゲン、植物性たん白、卵たん白、魚醤、澱粉、水飴/ソルビトール、トレハロース</p> <p>【量目】 約550g</p> <p>【調理法】 半解凍の状態でお好きな大きさにカットしてご使用ください。</p> <p>ソフトなすり身ベースの生地にほんのり甘めに炊き上げた黒豆を入れた一品です。カットした断面が石垣のように見え、表面の焼き目が高級感を演出します。</p>							
	61799			16	1,750	P/C	冷凍
	11	柚子のモチリ柚子流し(約17.5*10*2cm) 約470g					
		くるみ、水飴、柚子皮、寒天					
<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 砂糖(ベトナム製造、タイ製造)、くるみ、水あめ、柚子果皮スライス、醤油(大豆・小麦を含む)、みりん、寒天、食塩/加工でん粉(小麦由来)、トレハロース、ソルビトール</p> <p>【量目】 約470g 約17.5*10*2cm</p> <p>【調理法】 解凍してそのままお使い下さい。</p> <p>もちもちとしたういろ生地と、甘辛く煮込んだ胡桃の歯ごたえが絶妙な食感を生み出しています。また、胡桃の香ばしさとほんのりと香る柚子の爽やかさが美味しさを引き立てています。</p>							
	75366			14	2,450	P/C	冷凍
	12	かに菊花寄せ(約21.5*13.5*2.3cm) 約750g					
		蟹(韓国)、菊(中国) 当り胡麻					
<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 紅ズワイガニ加工品(紅ズワイガニ、食塩)(韓国製造)、ねり胡麻、脱脂粉乳、つゆ、砂糖、でん粉、菊花、もち粉、食塩、寒天/トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類、加工でん粉)、グリシン</p> <p>【量目】 約21.5*13.5*2.3cm 約750g</p> <p>【調理法】 半解凍後、カットしてお召し上がり下さい。</p> <p>豪華絢爛に蟹と菊の煮凝りを、少し甘めの胡麻豆腐と重ね、2層にしました。見た目もよく、お好みの大きさにカットし蟹会席等の、前菜や八寸にご利用頂けます。</p>							

## 御見積書

318

見積日 2024.09.05

見積番号 249393

冬商材 様

件名 2024年度冬のおすすめ

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 ~ 2024.10.31

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				
	61793	蟹と柚子のやわらか新丈(約17.5*13.5*3cm) 約520g		20	1,200	P/C	冷凍
	13	魚肉すり身(魚肉(たら)、砂糖)、鶏卵、紅ずわいがにフレーク					
		<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(魚肉(たら)、砂糖)(国内製造)、発酵調味料、鶏卵、紅ずわいがにフレーク、植物油、粉末状大豆たん白、人参、合成清酒、砂糖、乾燥卵白(卵を含む)、食塩、しょ</p> <p>【量目】約17.5*13.5*3cm 約520g</p> <p>【調理法】自然解凍又は流水解凍後、お好みの大きさにカットしてそのままお召し上がりください。</p> <p>蟹と柚子を使用した新丈です。新丈のふんわり食感と、柚子の香り、蟹の旨味をお楽しみください。</p>					
	61821	金時人参新丈(約22*6*2.5cm) 約310g		40	850	P/C	冷凍
	14	魚肉すり身、山芋、菜種油、味付金時人参					
		<p>【使用用途】前菜・八寸</p> <p>【調理方法】自然解凍 その他</p> <p>【原材料】魚肉すり身(アメリカ製造)、やまいも(国産)、菜種油、味付金時人参(国産)、鶏卵、清酒、小麦澱粉、砂糖、食塩、白醤油/調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・小麦・やまいも・大</p> <p>【量目】約22*6*2.5cm 約310g</p> <p>【調理法】解凍後そのままお召し上がりいただけます。お好みの大きさにカットしてご使用ください。</p> <p>金時人参をまんべんなく散りばめた、彩りの良い新丈です。</p>					
	62794	マルヨ ごぼう新丈(約23*17*2.5cm) 約1kg		10	2,280	P/C	冷凍
	15	魚肉、ごぼう					
		<p>【使用用途】前菜・八寸</p> <p>【調理方法】自然解凍 その他</p> <p>【原材料】魚肉(イトヨリ(ベトナム))、植物油、ごぼう、砂糖、澱粉、卵、醤油、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・小麦・大豆を含む)</p> <p>【量目】約23*17*2.5cm</p> <p>【調理法】半解凍でお好みの大きさに切り出してお使い下さい。</p> <p>柔らかな生地に刻みごぼうを散りばめたごぼうの風味香る商品です。お好みの大きさにカットし、前菜や焼種、煮物等にご利用いただけます。</p>					
	61251	マルヨ 柚子新丈(約23*17*2.5cm) 約1kg		10	2,320	P/C	冷凍
	16	魚肉・砂糖・みりん・澱粉・柚子皮・卵					
		<p>【使用用途】前菜・八寸</p> <p>【調理方法】自然解凍 その他</p> <p>【原材料】魚肉(イトヨリ)、植物油、砂糖、みりん、澱粉、大豆たんぱく、柚子皮、食塩/着色料(黄4)、(一部に大豆を含む)</p> <p>【量目】約23*17*2.5cm</p> <p>【調理法】半解凍でお好みの大きさに切り出してお使い下さい。</p> <p>柔らかで程好い甘さの生地に刻みゆずを散らした風味のある新丈です。お好みの大きさにカットして前菜などにご利用ください。</p>					

## 御見積書

318

見積日 2024.09.05

見積番号 249393

冬商材 様

件名 2024年度冬のおすすめ

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 ~ 2024.10.31

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				
	60422			20	900	P/C	冷蔵
	17	百合根豆腐(約14*17*3cm) 約470g					
豆乳、白いんげんビュール(国産)、山芋(国産)、百合根							
【使用用途】前菜・八寸							
【調理方法】自然解凍 その他							
【原材料】豆乳(国内製造)、百合根、白いんげんビュール、ごま、山芋、上白糖、こんぶエキス/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ゲル化剤(増粘多糖類)、酢酸Na、(一部に大豆・ごま)							
【量目】約14*17*3cm 約470g							
なめらかな澱粉生地にほろりとした百合根の食感が特徴です。隠し味には白いんげんと山芋を加え、盛映えする白色の外観を生かして仕上げました。							
	62203			20	1,500	P/C	冷凍
	18	調理用 ふぐ白子豆腐(約17*13.5*3cm) 550g					
魚肉すり身、卵白、ふぐ白子							
【使用用途】前菜・八寸							
【調理方法】自然解凍 その他							
【原材料】魚肉すり身、植物油脂、卵白、ふぐ白子(標準和名：マフグ、ゴマフグ)、食塩、脱脂粉乳、寒天/加工デンプン(小麦由来)、調味料(アミノ酸等)、香料							
【量目】約17*13.5*3cm 約550g							
【調理法】自然解凍又は流水解凍後、お好みの大きさにカットしてそのままお召し上がりください。							
魚肉すり身を豆腐のように柔らかい食感に仕上げ、ふぐの白子を混ぜ込みました。ふぐの白子の風味が口の中いっぱい広がる一品です。							
	61132			20	1,550	P/C	冷凍
	19	山陽]あんきも豆腐(約17*13.5*3cm) 550g					
魚肉すり身、鶏卵、あんこうの肝、魚介エキス							
【使用用途】前菜・八寸							
【調理方法】自然解凍 その他							
【原材料】魚肉すり身(アルゼンチン製造)、植物油脂、鶏卵、あんこうの肝、魚介エキス、食塩、脱脂粉乳、発酵調味液、トンコツエキス(豚肉を含む)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖/加工デンプン							
【量目】約17*13.5*3cm 約550g							
【調理法】自然解凍または流水解凍にて解凍し、お好みの大きさに切ってお召し上がりください。							
冬の味覚あんこうの肝をすりみの生地に練りこみ、豆腐のように柔らかい食感に仕上げた新しいタイプの魚肉ねり製品。そのままポン酢やもみじおろしをかけて、または鍋の具材としても最適な一品です。あん							
	60820			24	1,100	P/C	冷凍
	20	きんかん豆腐(約2.5*8*20cm) 480g					
金柑(国内製造)、金柑ペースト							
【使用用途】前菜、デザート							
【調理方法】自然解凍 その他							
【原材料】金柑(国内製造)、油脂加工物(植物性油脂、乳たん白)、金柑ペースト、金柑ミンスカット、糊料(加工でん粉、増粘多糖類)、乳化剤、調味料(無機塩)、リン酸塩(Na)、香料、酸化防止剤							
【量目】約2.5*8*20cm 約480g							
【調理法】半解凍で切り出してお使いください。							
ほろ苦く甘酸っぱいきんかんの芳香と甘味が特徴の冷凍豆腐です。カットした果肉を散らし、鮮やかな色彩は季節の前菜、デザートに最適です。							

# 御見積書

318

見積日 2024.09.05  
 見積番号 249393

冬商材 様

件名 2024年度冬のおすすめ

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 ~ 2024.10.31

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				
	62101			20	1,700	P/C	冷凍
	21	調理用蟹みそとうふ蟹身入(約17.5*13.5*3cm) 550g					
		魚肉すり身(アメリカ他)、鶏卵、かにみそ、カニ肉					
<p>【使用用途】前菜・八寸</p> <p>【調理方法】自然解凍 その他</p> <p>【原材料】魚肉すり身(アメリカ他)、植物油脂、鶏卵、かにみそ、カニ肉、食塩、脱脂粉乳、粉末状植物たん白(大豆を含む)/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、増粘多糖類、pH調整</p> <p>【量目】約17.5*13.5*3cm 約550g</p> <p>【調理法】自然解凍又は流水解凍後、お好みの大きさにカットしてそのままお召し上がりください。ズワイガニのかにみそを使用し、魚肉すり身で豆腐のような柔らかい食感に仕上げた、海鮮珍味とうふです。</p>							
	61010			40	1,400	P/C	冷凍
	22	ふぐ煮凝り(約22*6*2.5cm) 約280g					
		白サバフグ(中国)、白だし、とらふぐ皮(国産)					
<p>【使用用途】前菜・八寸</p> <p>【調理方法】自然解凍 その他</p> <p>【原材料】白サバフグ(中国)、白だし、とらふぐ皮(国産)、ゼラチン、薄口しょうゆ</p> <p>【量目】約22*6*2.5cm 約280g</p> <p>【調理法】半解凍の状態でお好きな大きさに切り分けてご使用ください。</p> <p>ふぐの身、皮が入っている煮凝りです。</p>							
	61831			24	1,650	P/C	冷凍
	23	黒豆ゆず衣(約5.5*2.5cm) 28個入					
		58.9 煮豆(黒大豆(中国産)、砂糖、その他)					
<p>【使用用途】前菜・八寸</p> <p>【調理方法】自然解凍 その他</p> <p>【原材料】煮豆(黒大豆(中国産)、砂糖、その他)、砂糖、柚子、食塩、寒天/トレハロース、ソルビット、ゲル化剤(増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(クチナシ)、香料、硫酸鉄、(一</p> <p>【量目】約5.5*2.5cm</p> <p>【調理法】解凍後そのままお召し上がりください。</p> <p>黒豆蜜煮に柚子ゼリーをつつみ串でとめた、シンプルな商品です。</p>							
	60073			14	1,480	P/C	冷凍
	24	とらふぐの皮糸造り 500g					
		とらふぐ皮(長崎・熊本)					
<p>【使用用途】水産素材</p> <p>【調理方法】その他</p> <p>【原材料】とらふぐ皮(長崎・熊本)</p> <p>【調理法】解凍後、お召し上がりください。</p> <p>刺身は勿論、小鉢やサラダ、あえ物などでご使用ください。そのままポン酢をかけても美味しくお召し上がりいただけます。</p>							

# 御 見 積 書

318

見積日 2024.09.05  
見積番号 249393

冬商材 \_\_\_\_\_ 様

件名 2024年度冬のおすすめ

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 \_\_\_\_\_ ～ 2024.10.31

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				
	25	62062 マフグ塩メ(生食用)約4~6枚 300g		20x2	1,680	P/C	冷凍
	420.0 ~ 560.0		マフグ(北海道産)、食塩				
<p>【使用用途】 水産素材</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 マフグ(北海道産)、食塩</p> <p>【量 目】 約3~6枚 300g</p> <p>【調理法】 解凍後、水分を拭き取りスライスしてお召し上がり下さい。</p> <p>北海道産のマフグを骨取りして生食用の塩メにしました。</p>							
	26	61286 マフグむき身(5/7尾) 1kg		10	3,100	P/C	冷凍
	442.8 ~ 620.0		まふぐ(国産)				
<p>【使用用途】 鍋、焼物、揚物など</p> <p>【調理方法】 茹でる 焼く 揚げる</p> <p>【原材料】 まふぐ(国産)</p> <p>【量 目】 5-7尾/袋</p> <p>アラを取り、皮を剥いた、道産の真ふぐです。 鍋具材、また天ぷらや揚げ物として様々な料理でお使い頂けます。</p>							
	27	62000 小ふぐ身欠(31-35) 1kg		12	2,000	P/C	冷凍
	50.0 ~ 64.5		シロサバフグ(中国)				
<p>【使用用途】 水産素材</p> <p>【調理方法】 茹でる 煮る 蒸す 焼く 揚げる</p> <p>【原材料】 シロサバフグ(中国9、ph調整剤、炭酸ナトリウム、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、炭酸カリウム(無水)、L-酒石酸水素カリウム、食品素材(精製塩)</p> <p>【量 目】 約31-35尾</p> <p>【調理法】 加熱してお召し上がりください。</p> <p>安価な白サバフグです。鍋やサイズが小さいので唐揚げなどにもオススメです。</p>							
	28	64287 福]ふぐ一夜干し(25-35g) 30尾		10	2,180	P/C	冷凍
	72.6		しろさばふぐ(中国)、食塩				
<p>【使用用途】 水産素材</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 しろさばふぐ(中国)、食塩/調味料(アミノ酸等)、PH調整剤</p> <p>【量 目】 約25-35g</p> <p>シロサバフグの一夜干しです。加熱調理してお召し上がりください。</p>							

# 御見積書

318

見積日 2024.09.05  
見積番号 249393

冬商材 様

件名 2024年度冬のおすすめ

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 ~ 2024.10.31

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				
	61034 29	あんこうカット骨無し(約22~25個) 500g		20	960	P/C	冷凍
	32.0	本あんこう					
		<p>【使用用途】 水産素材</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 鮫鱈(東シナ海産)</p> <p>【量目】 約22~25個/袋</p> <p>【調理法】 自然解凍または冷蔵庫にて解凍し、お好みの調理方法にて必ず加熱してお召し上がりください。高鮮度の天然本鮫鱈をワンフローズンで加工してあるため、臭みはありません。骨も除去、身もカットされています。揚物や汁物にお使い頂けます。</p>					
	60529 30	北海道産たこスライス(約80~100枚) 500g		10x2	2,500	P/C	冷凍
	25.0 ~ 31.2	ミズダコ(北海道)					
		<p>【使用用途】 水産素材</p> <p>【調理方法】 茹でる 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 ミズダコ(北海道)</p> <p>【量目】 厚さ3mm(約80~100枚/pc)</p> <p>【調理法】 解凍後そのままお召し上がりいただけます。北海道産の新鮮な水だこを使用しています。柔らかさと旨味を両方味わえるよう厚さを3mmと薄くスライスしました。そのままもちろんですが、たこしゃぶなどにもご使用いただけます。</p>					
	62364 31	オわかさぎ冷凍IQF(約8-10cm) 1kg		10	1,250	P/C	冷凍
	8.3 ~ 12.5	ケース単位。公魚(中国)					
		<p>【使用用途】 水産素材</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 公魚(中国)</p> <p>【量目】 約8-10cm/尾 約100~150尾</p> <p>天ぷらやフライのほかにも白焼き・南蛮漬・マリネなどにお使い頂けます。</p>					
	61191 32	ミニ牡蠣グラタン(約3*4.5*7.4cm) 約20g x 12個		10x2	1,600	P/C	冷凍
	133.3	かき(韓国産、国産)					
		<p>【使用用途】 焼物</p> <p>【調理方法】 オープン</p> <p>【原材料】 かき(韓国産、国産)、乳等を主要原料とする食品、ホワイトルー(小麦粉、食用植物油)、たまねぎ、ナチュラルチーズ、パン粉、白ワイン、マーガリン、砂糖、食塩、パセリ、コー</p> <p>【量目】 約3*4.5*7.4cm 約20g/個</p> <p>【調理法】 冷凍のまま約200℃で20分程焼いてお召し上がりください。</p> <p>カキの旨味を逃がさないようにホワイトソースで包み込みました。カキ殻を活かしたグラタンです。</p>					

# 御見積書

318

見積日 2024.09.05  
 見積番号 249393

冬商材 様

件名 2024年度冬のおすすめ

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 ~ 2024.10.31

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				
	70150						
	33	天然ぶり照焼 約40g*10枚		20x2	1,600	P/C	冷凍
	160.0	ぶり(国産)					
		【使用用途】 焼物 【調理方法】 その他 【原材料】 ぶり(国産)、発酵調味料、砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、水あめ、たん白加水分解物、甜菜糖みつ、りんご果汁、酵母エキス、寒天/ソルビトール、トレハロース、加工でん粉 【量目】 約7×4×1.5cm 約40gUP/枚 【調理法】 冷凍庫で半日解凍後、沸騰したお湯に真空パックの状態です5~10分程度湯煎してお召上がりください。 4cm以上の天然ぶりを腹骨カットし照焼で仕上げました。照焼なのでこだわりの2度焼きをしています。プロトン凍結の為、ドリップが出にくいのが特徴です。					
	61655						
	34	銀ヒラス塩麴漬け 約40g*10切		15x2	1,350	P/C	冷凍
	135.0	銀ひらす(ニュージーランド産)、塩麴					
		【使用用途】 焼物 【調理方法】 焼く 【原材料】 銀ヒラス(ニュージーランド産)、塩麴(米糲、白双糖、食塩、米) 【量目】 約40g×10切 約9×4×2.5cm 【調理法】 冷流水または冷蔵庫での解凍が素材の特性を生かせます。解凍後はお早めにお使いください。本品は未加熱品です。解凍後、焼いてお召上がりください。 銀ヒラスの持つ旨みと味噌の甘みが程よく絡みあっております。惣菜、会席など幅広くご利用頂けます。					
	62741						
	35	ゴマフグ唐揚げ(約26個) 800g		12	2,050	P/C	冷凍
	78.8	ごまふぐ					
		【使用用途】 揚物 【調理方法】 揚げる 【原材料】 ごまふぐ(国産)、衣(澱粉、とうもろこし、パン粉、コーン粉末、食塩、コショウ末、酵母エキス、パプリカ、ジンジャーパウダー、ぶどう糖、唐辛子、ガーリック末)、食塩/加工澱粉、pH 【量目】 約26個/袋 【調理法】 半解凍の状態です約180℃の油で3分揚げてください。 ごまふぐをカットして特製の唐揚げ粉をまぶしました。身に弾力があり揚げ上がり香ばしい「国産ごまふぐ」の唐揚げです。					
	61135						
	36	小ふぐ唐揚げ(約26-40尾) 1kg		10	2,050	P/C	冷凍
	51.2 ~ 78.8	白サバフグ(中国産)					
		【使用用途】 揚物 【調理方法】 揚げる 【原材料】 シロサバフグ(中国産)、小麦粉、澱粉、食塩、コーンフラワー、粉末水飴、香辛料/調味料(アミノ酸等)、着色料(パプリカ色素)、pH調整剤、(一部に小麦・大豆を含む。) 【量目】 約26-40尾/袋 【調理法】 冷凍のまま、約170℃の油で、3~4分間揚げてください。 小ぶりのフグを1匹1匹丁寧に皮引き(身欠き)し、唐揚げ粉をまぶしました。丸ごと食べやすいように仕立てた商品です。					

## 御見積書

318

見積日 2024.09.05

見積番号 249393

冬商材 様

件名 2024年度冬のおすすめ

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 ~ 2024.10.31

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				
	63361			6x2	1,850	P/C	冷凍
	37	鮫鯨唐揚げ骨無し(個/約20-30g) 1 k g					
	37.0 ~ 61.6	鮫鯨 (中国産)					
		<p>【使用用途】揚物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】鮫鯨(中国)、衣(小麦粉、でん粉、食塩、香辛料、粉末醤油、砂糖、ぶどう糖、大豆たん白質分離物)/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、(一部に小麦・大豆を含む)</p> <p>【量 目】約20-30g/個</p> <p>【調理法】凍ったままの状態です。180℃の油で3~4分揚げてお召し上がりください。</p> <p>骨と皮を除去したあんこうにスパイシーな味付けをした唐揚げ粉をまぶした商品です。</p>					
	61416			4x3	2,100	P/C	冷凍
	38	かに真丈さつま揚げ(φ約5*1cm) 約20g * 50枚					
	42.0	すり身、玉ねぎ、かに					
		<p>【使用用途】揚物・煮物</p> <p>【調理方法】煮る 揚げる</p> <p>【原材料】魚肉(国産又は輸入)、玉ねぎ、でん粉、かに(日本・ロシア他)、砂糖、卵白、食塩、植物性たん白、発酵調味料、カニエキス、ぶどう糖/調味料(アミノ酸)、甘味料(キシロース)、</p> <p>【量 目】φ約5*1cm 約20g * 50枚</p> <p>【調理法】解凍して、さっと揚げて頂くだけで熱々のさつま揚げを召し上がっていただけます。また、フライパンに油をひいて焼き、醤油やバルサミコ酢をかけてもおいしくいただけます。上級なすり身を使い、弾力のあるかに風味蒲鉾とかにの身を練り合わせて、高級感たっぷりの製品に仕上げました。</p>					
	61082			10x2	830	P/C	冷凍
	39	北海道産かすべ唐揚げ(約35~45個) 500g					
	18.4 ~ 23.7	カスベ (北海道産)					
		<p>【使用用途】揚物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】カスベ(北海道産)、衣(澱粉、小麦粉、食塩、乳製品、ぶどう糖、香辛料)、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素</p> <p>【量 目】約55~65個</p> <p>【調理法】冷凍のまま、約170℃の油で、3~4分間揚げてください。</p> <p>北海道で水揚げされたカスベ(エイ)を食べやすい一口大にカットしました。ヒレ先の薄い部分はコリコリとした軟骨の食感が強く、身の部分は肉厚で、部位により異なる食感が楽しめます。</p>					
	62505			14	1,850	P/C	冷凍
	40	蟹とホウレン草の信田巻(約φ3*15cm) 約120g x 5本					
	370.0	魚肉すり身(糸より鯛)、油揚げ、かに風味蒲鉾、ほうれん草					
		<p>【使用用途】煮物</p> <p>【調理方法】自然解凍 その他</p> <p>【原材料】魚肉すり身(糸より鯛、砂糖)、油揚げ、かに風味蒲鉾(魚肉すり身、澱粉、その他)、ほうれん草、大豆油、卵白、紅ズワイガニ、澱粉、食塩/加工澱粉、豆腐用凝固剤、グリシン、増粘多</p> <p>【量 目】約φ3*15cm</p> <p>かにとほうれん草を混ぜ合わせた信田巻きです。お好きな大きさにカットしてご使用ください。</p>					

# 御見積書

318

見積日 2024.09.05  
見積番号 249393

冬商材 様

件名 2024年度冬のおすすめ

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 ~ 2024.10.31

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				
	62462			5x2	1,000	P/C	冷凍
	41	とりごぼうつみれ(約25g) 1 k g					
	25.0	魚肉すり身、鶏肉、鶏ひき肉、野菜(たまねぎ、ごぼう、人参)					
		<p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 茹でる 煮る 蒸す</p> <p>【原材料】 魚肉すり身(外国製造又は国内製造)、鶏肉、鶏ひき肉、野菜(たまねぎ、ごぼう、人参)、パン粉、粒状大豆たん白、全卵、上白糖、小麦粉、食塩、発酵調味料、しょうがペースト、魚</p> <p>【量 目】 約25g/個</p> <p>【調理法】 加熱調理用です。中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。</p> <p>魚肉に鶏肉と野菜を合わせ、隠し味に白味噌を入れてコクを出したオリジナルのとりごぼうつみれです。</p>					
	67965			10	1,050	P/C	冷凍
	42	道産真ほっけつみれ 約10g*50個					
	21.0	ほっけ(道産)、玉ねぎ、人参、パン粉					
		<p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 煮る</p> <p>【原材料】 ほっけ(道産)、玉ねぎ、人参、パン粉</p> <p>【量 目】 約500g</p> <p>【調理法】 加熱調理用です。中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。</p> <p>ほっけをふんわりとつみれ状にした商品です。つみれ汁や鍋の具材にご使用いただけます。</p>					
	62259			5x2	1,000	P/C	冷凍
	43	かにつみれ(約15g 60/70個) 1 k g					
	14.2 ~ 16.6	魚肉すり身、豚脂、でん粉					
		<p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 茹でる 煮る 蒸す</p> <p>【原材料】 魚肉すり身(外国製造)、豚脂、でん粉、粒状大豆たん白、魚介エキス、全卵、上白糖、たまねぎ、食塩、本みりん、かに正肉/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、ベ</p> <p>【量 目】 約15g/個</p> <p>【調理法】 加熱調理用です。中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。</p> <p>魚肉とかにの旨味を合わせたつみれです。汁物にすると、食感も“ふわふわジュシー”になりとても美味しくお召し上がり頂けます。</p>					
	60556			12	1,150	P/C	冷凍
	44	鶏生つみれ(約2.5cm 約15g/個) 1 k g					
	17.4	鶏肉(日本)、鳥皮(日本)、玉葱(日本)					
		<p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 煮る</p> <p>【原材料】 鶏肉(日本)・鳥皮(日本)・玉葱(日本)・パン粉・卵白・ねぎ・醤油・生姜・チキンエキス</p> <p>【量 目】 約2.5cm 約15g/個</p> <p>【調理法】 解凍又は凍ったまま、お好みの出汁等に入れ、中心部まで十分に加熱してからお召し上がりください。</p> <p>国産の鶏肉と玉葱やネギ等と一緒に混ぜ込んだつみれです。厳選した国産の鶏肉をミンチし、玉葱・ネギ・生姜等と一緒に混ぜ込み、下味をつけました。</p>					

## 御見積書

318

見積日 2024.09.05

見積番号 249393

冬商材 様

件名 2024年度冬のおすすめ

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 ~ 2024.10.31

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				
	61437			12	1,900	P/C	冷凍
	45	みつせ鶏ふわふわ団子(約φ2.5cm 約13g) 1kg					
	29.2	鶏肉(国産)、鶏皮(国産)					
		<p>【使用用途】煮物</p> <p>【調理方法】煮る 揚げる</p> <p>【原材料】鶏肉(国産)、鶏皮(国産)、鶏脂(国産)、果糖ぶどう糖液糖、つなぎ(澱粉・コーンフラワー)、鶏ガラスープ、玉葱、しょうゆ、食塩、食用卵殻末、発酵調味料、香辛料、酵母エキス、デキ</p> <p>【量目】約φ2.5cm 約13g</p> <p>【調理法】揚げたり、煮込み料理にしたり、お鍋にもそのまま使えます。その他、いろんな料理にお使いいただけます。</p> <p>みつせ鶏を使用しふわふわとした食感に仕上げた肉だんごです。ジューシーで、旨みが詰まったおいしさたっぷりの味です。</p>					
	60976			10	1,450	P/C	冷凍
	46	柚子香る飛龍頭(約φ5.5*2.5cm) 28g*35個					
	41.4	豆腐、魚肉すり身、人参					
		<p>【使用用途】煮物</p> <p>【調理方法】煮る</p> <p>【原材料】豆腐(国内製造)、魚肉すり身、人参、粉末状大豆たん白、食用植物油脂、三つ葉、柚子皮、食塩、でん粉/加工デンプン、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、豆腐用凝固剤、</p> <p>【量目】約φ5.5*2.5cm 約28g*35個</p> <p>魚肉すり身に豆腐を合わせて練り上げた、ふんわりとした柔らかい食感が特徴の揚げかまぼこです。ゆず皮を入れる事で柚子風味に仕上げました。</p>					
	61795			18	1,400	P/C	冷凍
	47	聖護院かぶら蒸し(約4.5*4.5*2.5cm) 約40g×12個					
	116.6	かぶ(滋賀県産)、長芋					
		<p>【使用用途】蒸物</p> <p>【調理方法】蒸す レンジ</p> <p>【原材料】かぶ(滋賀県産)、上新粉、長芋、卵白、砂糖、こんぶ風味調味料、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に山芋・卵を含む)</p> <p>【量目】約40g/個 約4.5*4.5*2.5cm</p> <p>【調理法】冷凍のまま10分程蒸してご使用ください。</p> <p>柔らかさが特徴の滋賀県産聖護院かぶらを使用したかぶら万頭です。聖護院かぶらの風味が活きるよう薄味に仕上げています。旬の野菜や魚を添えて、餡をかけて蒸し物の一品としてご使用ください。</p>					
	61805			18	1,450	P/C	冷凍
	48	生麩饅頭(くわい)[約φ4.5cm] 約40g*18個					
	80.5	里芋、なめこ、平茸、マッシュポテト、くわい					
		<p>【使用用途】蒸し物</p> <p>【調理方法】煮る 蒸す</p> <p>【原材料】もち粉(国内製造)、里芋、粉末状小麦たん白、なめこ(中国)、平茸(中国)、くわい(中国)、ポテトフレークス、砂糖、醤油、食物油脂、白だし、かつお節エキス、昆布エキス、生姜、酒/調</p> <p>【量目】約φ4.5cm 約40g*18個</p> <p>【調理法】冷凍のまま約15分程蒸してご使用ください。</p> <p>なめこ平茸にくわいを混ぜ込み食感を出し、薄味をつけ生麩で包み込みました。</p>					

# 御見積書

318

見積日 2024.09.05  
 見積番号 249393

冬商材 様

件名 2024年度冬のおすすめ

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 ~ 2024.10.31

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				
	61809			16	1,650	P/C	冷凍
	49	ふぐ葛万頭(約φ4.5*3.5cm) 約40g×18個					
	91.6	里芋(中国)、ふぐ皮、魚肉すり身(タラ)、マフグ白子					
		<p>【使用用途】 蒸物</p> <p>【調理方法】 蒸す</p> <p>【原材料】 里芋(中国産)、ふぐ皮(日本)、魚肉すり身(タラ、砂糖)、マフグ白子、油脂加工品、乳等を主要原料とする食品、人参、ポテトフレークス、馬鈴薯澱粉、昆布エキス、みりん、清酒、小</p> <p>【量目】 約φ4.5*3.5cm 約40g*18個</p> <p>【調理法】 冷凍のまま約15分程蒸してご使用ください。</p> <p>ふぐ白子の風味を活かした商品です。</p>					
	61817			20	1,550	P/C	冷凍
	50	里芋ゆば饅頭(約φ5.3*2.5cm) 約40g*12個					
	129.1	里芋(中国)、イトヨリすり身					
		<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)、イトヨリすり身(タイ、インドネシア等)、植物油、鶏卵(日本)、塩、湯葉(カナダ)、柚子/調味料(アミノ酸等)、一部に卵・小麦・大豆を含む)</p> <p>【量目】 約φ5.3*2.5cm 約40g*12個</p> <p>【調理法】 冷凍のまま約15分程蒸してご使用ください。</p> <p>里芋とすり身を練り込んだ生地を湯葉で包みました、柚子の風味がアクセントになった商品です。</p>					
	70631			16	1,650	P/C	冷凍
	51	やわらか白子万十(φ約4.5cm) 約40g×18個					
	91.6	魚肉すり身、牛乳					
		<p>【使用用途】 蒸物</p> <p>【調理方法】 蒸す</p> <p>【原材料】 魚肉すり身(たら/アメリカ)、牛乳、キャノーラサラダ油、真鯛白子、真鱈白子、馬鈴薯澱粉、清酒、上白糖、食塩、生姜、白だし/調味料(アミノ酸)、香料、(一部に卵・小麦・乳成分・大</p> <p>【量目】 φ約4.5cm 約40g*18個</p> <p>【調理法】 冷凍のまま約15分程蒸してご使用ください。</p> <p>たらのすり身と牛乳ベース生地に真鯛と真鱈の白子を混ぜた生地を万頭に仕上げています。なめらかでふわっとした生地が特徴で天盛りがしやすいよう台形に成形しました。</p>					
	60840			16	1,450	P/C	冷凍
	52	上用百合根饅頭(約φ4.5*3.5cm) 約45g×16個入					
	90.6	じゃがいも(国産)、魚肉すり身(タチウオ、タラ、砂糖)、百合根					
		<p>【使用用途】 蒸物</p> <p>【調理方法】 蒸す</p> <p>【原材料】 じゃがいも(国産)、魚肉すり身(タチウオ、タラ、砂糖)、百合根、ポテトフレークス、砂糖、油脂加工品、しめじ、米粉、海老、白だし、栗甘露煮、銀杏、植物性たん白、醤油、食塩</p> <p>【量目】 約φ4.5*3.5 約45g</p> <p>【調理法】 冷凍のまま約15分程蒸してご使用ください。</p> <p>百合根をふんだんに使用した贅沢で上品な一品です。</p>					

# 御見積書

318

見積日 2024.09.05  
 見積番号 249393

冬商材 様

件名 2024年度冬のおすすめ

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 ~ 2024.10.31

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				
	61803			28	800	P/C	冷凍
	53	栗きんとん大福(約φ3*3.*3.2cm) 20g*20個					
	40.0	栗あん					
		【使用用途】 甘味 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 栗あん(国内製造)、もち粉、砂糖、うるち粉、コーンスターチ/ソルビトール、加工でんぷん、着色料(クチナシ)、乳化剤、酵素、香料、(一部に大豆を含む) 【量 目】 約20g*20個 約φ3*3.*3.2cm 黄色の餅生地に栗餡を包んだ見た目も味も栗を思わせる大福です。秋から年末年始のお節時期に最適です。					
	61812			36	530	P/C	冷凍
	54	柚子餅(約φ3*2.2cm) 約25g×15個					
	35.3	白あん、砂糖、もち粉					
		【使用用途】 甘味 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 砂糖、白あん(中国)、もち粉(タイ)、柚子フレーバー、/クチナシ色素、甘味料(ソルビトール)、加工でん粉、酵素、香料 【量 目】 約25g×15個 約φ3*2.2cm 柚子のすっきりとした甘さが特徴の逸品です。					
	61823			24	1,400	P/C	冷凍
	55	求肥ティラミス(約12*3*3cm) 約70g×5本					
	280.0	求肥、プロセスチーズ、カステラ					
		【使用用途】 甘味 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 求肥(日本)、乳等を主要原料とする食品(日本)、プロセスチーズ(日本)、カステラ(日本)、砂糖、レギュラーソリュブルコーヒー、ココアパウダー 【量 目】 約12*3*3cm 約70g×5本 【調理法】 半解凍の状態でお好きな大きさにカットしてご使用ください。 求肥でチーズとカステラを包み、和と洋を両方感じられる商品に仕上げました。					
	61832			10	1,400	P/C	冷凍
	56	北海道産クリームチーズプリン 1kg					
		乳製品、加糖卵黄、ナチュラルチーズ					
		【使用用途】 甘味 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 乳等を主要原料とする食品(国内製造)、加糖卵黄、グラニュー糖、ナチュラルチーズ、脱脂粉乳/ゲル化剤(増粘多糖類、加工デンプン)、乳化剤、香料、リン酸塩(Na)、(一部に 【量 目】 1kg 【調理法】 解凍後そのままお召し上がりください。 北海道産のクリームチーズを使用したなめらかなプリンです。					