

御見積書

315

見積日 2025.02.26
見積番号 255599

夏商材 様

件名 2025年度夏のおすすめ

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 ~ 2025.03.31

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				
	60136 1	しその実オクラ(約100個) 500g		20	1,470	P/C	冷凍
		14.0	<p>【使用用途】 小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍</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。 しその香り、素材の味を生かし、薄味に仕上げました。</p>				
	62152 2	オクラと昆布の旨塩ダレ(約70本) 800g		12	1,550	P/C	冷凍
		22.1	<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】 オクラ（ベトナム産）、昆布、食用植物油（ごま油、なたね油）、食塩、ごま、おろしにんにく/調味料（アミノ酸）、酸味料</p> <p>【量 目】 約70本/袋 800g</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。 昆布の旨味とオクラの相性の良い商品です。酒の肴や小鉢におすすめです。</p>				
	61569 3	オクラ湯葉磯わさび風味 1kg		10	1,450	P/C	冷凍
			<p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 おくら（ベトナム産）、湯葉、調味液（醤油、鰹エキス、異性化液糖、その他）、茎わさび、醸造酢、青のり/増粘剤（加工澱粉）、調味料（アミノ酸等）、香料、（一部に大豆・小麦を含む）</p> <p>【量 目】 1kg</p> <p>【調理法】 解凍してそのままお召し上がり頂けます。 オクラをスライスカットし、優しい味わいの湯葉とピリッと刺激のある茎わさびを加えた和惣菜です。</p>				
	63607 4	いかおくら 1kg		5x2	1,200	P/C	冷凍
			<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】 いか（モロッコ、インド、その他）、オクラ（インドネシア、タイ）、発酵調味料、醤油、魚介類エキス、食塩、砂糖/酒精、ソルビット、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工澱粉、増粘剤）</p> <p>【量 目】 イカ3：おくら7</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。 オクラ、イカともしゃっきり仕上げしており、爽やかな見た目も楽しめる一品です。</p>				

御見積書

315

見積日 2025.02.26

見積番号 255599

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

件名 2025年度夏のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.03.31

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				
	5	62749	彩り野菜と昆布の和え物 500g	12x2	650	P/C	冷凍
	<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】 オクラ（インドネシア）、枝豆(中国)、赤ピーマン(ポルトガル)、黄ピーマン(ポルトガル)、昆布(日本)、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</p> <p>【量目】 500g</p> <p>【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</p>						
	6	60063	山くらげ吟醸 1kg	12	1,700	P/C	冷蔵
	<p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 山くらげ(中国)、木耳(中国)、しその実(中国)、漬け原材料(酒粕、砂糖、食塩、醤油、たん白加水分解)/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酒精、酸味料、酢酸Na、グリシン</p> <p>【量目】 1kg</p> <p>【調理法】 そのままお召し上がりください。 下味をつけた山くらげを粕漬けにしました。前菜、小鉢等にご使用いただけます。</p>						
	7	60855	味付もずく(土佐酢) 1kg	15	1,050	P/C	冷凍
	<p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 もずく(沖縄県産)、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、しょうゆ、水飴、かつおだし、砂糖、昆布エキス、食塩、酵母エキス、柚子果汁/酸味料、塩化カルシウム、香料、カラシ抽出物、甘味料</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。 沖縄県産もずくを使用しました。かつお節からとっただしの旨みがマイルドな美味しさです。</p>						
	8	62173	国産蟹とおおさサラダ 1kg	12	2,250	P/C	冷凍
	<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】 魚肉ねり製品(日本)(魚肉(しろがねだら、たら、ほき)、粉末状大豆たん白、砂糖、卵白粉、食塩、植物油加工品、かにエキス(日本)、発酵調味料、植物油脂)、ホタテヒモ(日本)、</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。 かにかま、帆立ひも、紅ズワイガニ、おおさをマヨネーズベースの味付けで仕上げました。赤色が映える色味の良い小鉢となっております。</p>						

御見積書

315

見積日 2025.02.26
見積番号 255599

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 2025年度夏のおすすめ _____

受渡期日 _____ 受注日より _____ 日以内

御見積有効期間 _____ ～ 2025.03.31

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				
	61529 9	つんと帆立 1 k g		12	1,650	P/C	冷凍
	<p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 ホタテ貝ひも(国産)、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、荳わさび、マルトデキストリン、魚介エキス、唐辛子、粉わさび/ソルビット</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。 国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>						
	67654 10	生帆立オニオンチャンジャ 1 k g		12	1,800	P/C	冷凍
	<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】 ホタテヒモ(国産)、玉ねぎ、食塩、コチジャン、米発酵調味料、異性化液糖、トウバンジャン、魚醤、いりごま、にんにく、乾燥ねぎ、唐辛子、テンメンジャン/ソルビット、酒精、調</p> <p>【量 目】 1 k g</p> <p>【調理法】 解凍後そのままお召し上がりください。 食感の良い生のホタテヒモを、みじん切りにした玉ねぎと一緒にジャン辛風に仕上げました。ピリッと辛めの味付けが後を引く一品です。</p>						
	60881 11	キムチ松前 1 k g		10	1,850	P/C	冷凍
	<p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 いか(中国)、数の子(デンマーク)、しょうゆ、砂糖、みりん、唐辛子みそ(唐辛子、ぶどう糖果糖液糖、たまねぎ、にんにく、食塩、魚醤、長ねぎ、もち米粉、その他)、こんぶ、にん</p> <p>【量 目】 1 k g</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。 いか・数の子・昆布をしょうゆベースのタレにじっくりと漬込んだ松前漬に、キムチの素とにんにくの芽を加えました。ご飯のお供に、お酒のおつまみにお召し上がりください。</p>						
	60681 12	しじみ青唐辛子和え 400 g		18	1,850	P/C	冷凍
	<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】 しじみ(中国)、醤油、しょうが、青唐辛子、砂糖、食塩、寒天/酒精、調味料、米発酵調味料、ベース調味料</p> <p>【量 目】 400 g</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。 しじみと生姜を一緒にじっくり炊いている為、臭みが無く青唐辛子の風味と辛味が食欲をそそる一品です。</p>						

御見積書

315

見積日 2025.02.26

見積番号 255599

夏商材 様

件名 2025年度夏のおすすめ

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 ~ 2025.03.31

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				
	62177			24	1,150	P/C	冷凍
	13	貝柱彩り土佐煮和え 500g					
		<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】 イタヤ貝柱(中国)、醸造酢、砂糖、茗わかめ、山くらげ、人参、米粉、醤油、食塩、カツオエキス/調味料(アミノ酸)、ゆず香料、(一部に小麦・大豆を含む)</p> <p>【量目】 500g</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。 イタヤ貝柱をさっぱり味の土佐酢で和えました。イタヤ貝の貝柱と彩り良い具材を土佐酢で和えたさっぱり味の和え物です。</p>					
	70069			12	2,250	P/C	冷凍
	14	たこの彩りマリネ 1kg					
		<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】 たこ(ベトナム)、玉ねぎ(中国)、調味酢(醸造酢、玉ねぎ、植物油、砂糖、食塩、レモン果汁、香辛料)、黄ピーマン、ヒトエグサ、食塩、赤ピーマン、異性化液糖/ソルビット、酒精</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。 たこを食べやすくカットし、野菜と一緒に仕上げました。具材に玉ねぎ・黄ピーマン・赤ピーマン・ヒトエグサを使用した彩りの良い一品です。</p>					
	60050			18x2	900	P/C	冷凍
	15	長崎県産あじの南蛮漬 500g					
		<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】 真鰯(長崎産)、野菜(玉ねぎ、にんじん、ピーマン)、醸造酢、砂糖、醤油、本みりん、唐辛子、衣(でん粉)、揚げ油(大豆油、なたね油)/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、(一部</p> <p>【量目】 500g</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。 長崎港で水揚げされた新鮮な魚と、国産の野菜を使い、自社調合の南蛮酢で仕上げました。フィレ又は切り身の状態ですので、ご年配の方からお子様まで安心してお召し上がりいただけます。</p>					
	61372			12	1,960	P/C	冷凍
	16	黒胡椒たつぷり鶏皮山賊焼 1kg					
		<p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 炒める 湯煎</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(中国)、発酵調味料、しょうゆ、胡椒</p> <p>【量目】 1kg</p> <p>【調理法】 15分間湯煎をしてご使用ください。または炒めても美味しく頂けます。 鶏皮をボイル・カットし、オーブンで焼き上げました。ニンニクとたつぷりの黒胡椒が効いた山賊焼きです。</p>					

御見積書

315

見積日 2025.02.26
 見積番号 255599

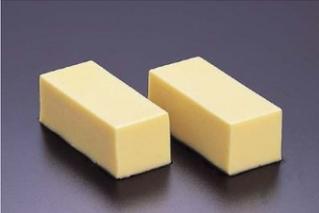
夏商材 _____ 様

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 2025年度夏のおすすめ _____

受渡期日 _____ 受注日より _____ 日以内

御見積有効期間 _____ ～ 2025.03.31

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				
	62226						
	17	焼枝豆豆腐 約35g*18個		20	1,200	P/C	冷凍
		66.6					
		【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 蒸す 焼く 揚げる 【原材料】 枝豆(インドネシア)、澱粉、胡麻、醤油、みりん、食塩、出汁(鰹、昆布)/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・胡麻を含む) 【量目】 約35g×18個 【調理法】 鉄板テフロン加工のフライパン、焼き台やコンベクションなどで焼いてください。 ※火が通っていないと中がパサパサの状態になりますので、餅のように膨らむぐらいを目安に焼いて下さい 温かい状態で使用いただける豆腐です。お椀はもちろん、焼物や揚物としてもご使用いただけます。					
	60144						
	18	枝豆豆腐(大) [15*12*2.5cm] 500g		20	1,000	P/C	冷蔵
		【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 【量目】 15*12*2.5cm 500g 【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。					
	62824						
	19	とうきび豆腐(15*12*2.5cm) 500g		20	920	P/C	冷蔵
		【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 その他 【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】 15*12*2.5cm 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						
	20	青梅チーズ(約19.5*6*2cm) 約270g		30	980	P/C	冷凍
		【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 青梅(和歌山)、梅肉、クリームチーズ、粉末ヨーグルト 【量目】 19.5*6*2cm 約270g 【調理法】 冷凍にてお好みの大きさにカットして下さい。 色彩のよい前菜としてオールシーズンご使用出来ます。					

御見積書

315

見積日 2025.02.26

見積番号 255599

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

件名 2025年度夏のおすすめ

担当：その他

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.03.31

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				
	60407 21	鯉の煮ごごり(土瓶蒸し風) 約25*4*2.5cm 約230g		30	950	P/C	冷凍
	<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】 鯉(中国)、還元水飴、水菜、松茸水煮、白だし、ゼラチン、発酵調味料、清酒、ゆず皮、食塩、醤油、こんにゃく粉</p> <p>【量目】 約25*4*2.5cm 約230g</p> <p>【調理法】 半解凍の状態のカットし、解凍後そのままお召し上がりください。 水菜のシャキッとした食感と鯉の色目が綺麗な一品です。土瓶蒸し風の上品な味付けと松茸と柚子皮の香りが特徴です。</p>						
	61380 22	穴子煮ごごり(約3*8*20cm) 約500g		12x2	570	P/C	冷凍
	<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 あなご(中国産)、砂糖、醤油、ゼラチン、清酒、醗酵調味料、あなご抽出液/着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)</p> <p>【量目】 約500g</p> <p>【調理法】 半解凍後、好きな大きさにカットしてご使用ください。 穴子をふんだんに使用した煮ごごりです。初夏～秋にかけて前菜としてご好評いただいている商品です。半解凍後、好みの厚さにカットできますので、便利にお使いいただけます。</p>						
	62298 23	北海道炙りコーン新丈(約4.5*27*2cm) 約270g		30	1,200	枚	冷凍
	<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 クリームコーン(スイートコーン、砂糖、食塩)(北海道)、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、菜種油、砂糖、でん粉、食塩、コーンパウダー、全卵、乾燥卵白/増粘剤(加工デンプン)、着色</p> <p>【量目】 約270g</p> <p>【調理法】 半解凍後、好きな大きさにカットしてお使い下さい。 北海道産コーンをふんだんに使用しています。炙っていますので香ばしい仕上がりになっております。</p>						
	62299 24	うに新丈(約14.5*18*2cm) 約560g		20	1,350	枚	冷凍
	<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、砂糖)(アメリカ産)、油脂加工品、植物油脂、砂糖、味醂、ねりうに、食塩、昆布エキス、醤油、麦芽糖調整品/加工澱粉、カゼインNa、ゲル化剤(増粘多糖類、加工澱粉)</p> <p>【量目】 約560g</p> <p>【調理法】 半解凍後、好きな大きさにカットしてお召し上がり下さい。 練うにを塗って焼き目をつけ、ソフトな生地に仕上げました。</p>						

御見積書

315

見積日 2025.02.26
 見積番号 255599

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 2025年度夏のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.03.31

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				
	64254						
	25	うなぎ柳川新丈(14.5*17.5*2cm) 約550g		20	1,850	P/C	冷凍
		<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、鰹節エキス、昆布エキス、醤油/加工でん粉、ゲル化剤</p> <p>【量目】 14.5*17.5*2cm 約550g</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>					
	60771						
	26	季節の新丈生のり(19*13*2cm) 約500g		30	900	P/C	冷凍
		<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(スケソウダラ、砂糖)(ロシア)、のり(日本)、発酵調味料、卵白、食塩、砂糖、鰹粉末/加工澱粉、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸)、(一部に小麦・卵・大豆・鯖を含む)</p> <p>【量目】 19*13*2cm</p> <p>【調理法】 半解凍でお好みの大きさに切り出して、お使いください。</p> <p>生のりをふんだんに使用した風味豊かな新丈です。</p>					
	62171						
	27	焼茄子福草(23.5*8.5*2cm) 約450g		20x2	1,850	P/C	冷凍
		<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】 焼き茄子(ベトナム)、魚肉すり身(インドネシア、パキスタン)、大豆油、焼穴子(中国)(穴子、醤油、砂糖、その他)、卵、砂糖、おろししょうが、かつお節エキス、ぶどう糖、食塩、本葛粉</p> <p>【量目】 23.5*8.5*2cm 約450g</p> <p>【調理法】 半解凍後、好きな大きさにカットしてご使用ください。</p> <p>刻み穴子を入れたやわらかな福草の上に、焼きナスをかつおだしとしょうがで下味をつけてしんじょうと合わせ、重ねて蒸し焼き致しました。焼茄子をたっぷりと使用し、食感の良さ、風味の良さがおすすめの</p>					
	62181						
	28	枝豆ふくさ(約18*13*2cm) 約500g		24	1,700	P/C	冷凍
		<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】 枝豆(中国)、魚肉すり身(タチウオ、タラ、砂糖)、里芋、油脂加工品、砂糖、人参、加糖卵黄、馬鈴薯澱粉、食塩、コラーゲン、植物たん白、卵たん白、魚醬、澱粉、水あめ、かつお節エ</p> <p>【量目】 約18*13*2cm 約500g</p> <p>【調理法】 半解凍後カットしてお召し上がりください。</p> <p>やわらかい玉子生地にたっぷりのえだ豆を入れたやさしい商品です。</p>					

御見積書

315

見積日 2025.02.26
 見積番号 255599

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 2025年度夏のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.03.31

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				
	62285			20	900	P/C	冷蔵
	29	瀬戸内レモン流し 約490g					
		<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 レモンピューレ（瀬戸内産）、上白糖、ぶどう糖果糖液糖、レモン砂糖漬、牛乳、カルダモン / 調味料（アミノ酸）、ゲル化剤（増粘多糖類等）、酸味料、酸化防止剤（V.C）、香料、カロ</p> <p>【量目】 14*17*3cm 約490g</p> <p>【調理法】 お好みの大きさにカットしてご使用ください。</p> <p>瀬戸内レモンを贅沢に使った爽やかな風味の流し物です。カルダモンによる清涼感ある余韻が特徴です。甘味としてご利用の他、前菜やオードブルとしてもご利用いただけます。</p>					
	61539			30	820	P/C	冷凍
	30	宮崎県産日向夏寄せ(約22*5.5*2cm) 約220g					
		<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>【量目】 約220g</p> <p>【調理法】 半解凍でカットしてご使用ください。</p> <p>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>					
	62183			30	830	P/C	冷凍
	31	沖縄県産もずく寄せ(22*5.5*1.5cm) 250g					
		<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】 もずく（沖縄県産）、白だし（しょうゆ、還元水あめ、食塩、、清酒、ゼラチン、砂糖、シークワサー濃縮果汁/ゲル化剤(増粘多糖類)</p> <p>【量目】 250g</p> <p>【調理法】 半解凍後、お好みの大きさにカットし、そのままお召し上がりください。</p> <p>沖縄県産のもずくとシークワサー果汁を使用し、さっぱりとした味わいに仕上げました。解凍後の離水が少なく、前菜としてご使用いただけます。</p>					
	62150			14	1,900	P/C	冷凍
	32	アスパラお浸し(17cm/約40~50本) 700g					
		<p>38.0 ~ 47.5</p> <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】 アスパラガス(中国)、しょう油（小麦・大豆を含む）、液体風味調味料、みりん/pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C.フェルラ酸)、グリシン、酸味料</p> <p>【量目】 約17cm 約40~50本/袋</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。</p> <p>あっさり食べやすいアスパラを和風ベースの食べやすい薄醤油味に仕上げました。お好みのサイズにカットしていただき、前菜や小鉢、あしらい等幅広くご使用いただけます。</p>					

御見積書

315

見積日 2025.02.26
 見積番号 255599

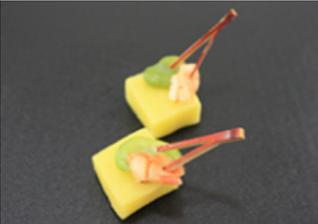
夏商材 様

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 2025年度夏のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.03.31

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				
	62186 33	もろこし田楽(約6*2.3*2cm) 約16g × 23串		16	1,600	P/C	冷凍
		69.5	【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 コーンペースト（日本、アメリカ）、味噌、練り胡麻、砂糖、マーガリン、つゆ、ゼラチン加工品、食塩、しょう油、風味調味料（こんぶ）、胡麻ノトレハロース、ゲル化剤（加工でん粉） 【量 目】 約6*2.3*2cm 約16g × 23串 【調理法】 解凍後そのままお召し上がりください。 とうもろこしとマーガリンを胡麻豆腐に練り込み、田楽に仕上げました。				
	62172 34	もろこしかんざし(5*2.5*2.5cm/個) 24個		20	1,950	P/C	冷凍
		81.2	【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 コーンペースト(日本)、空豆(中国)、むき海老(ベトナム)、ねり胡麻、つゆ、ゼラチン加工品、食塩、風味調味料、砂糖、オリゴ糖、寒天、醗酵調味料/トレハロース、ゲル化剤(加工でん粉) 【量 目】 5*2.5*2.5cm/個 24個/p c 【調理法】 解凍してお召し上がりください。 とうもろこしのペーストを固め、ボイル海老とそら豆を松葉串でさしてあります。				
	62194 35	季節の松葉/青もみじ(5.5*4*2cm/個) 24串		24	1,700	P/C	冷凍
		70.8	【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 こしあん（ベビーライマ豆（米国産））、砂糖、空豆（中国産）、水飴、寒天、食塩、ゲル化剤（増粘多糖類）、保存料（ソルビン酸K）、重曹、着色料（黄4、青1） 【量 目】 5.5*4*2cm/個 【調理法】 自然解凍又は冷蔵解凍し、解凍後そのままお召し上がりください。 空豆と青もみじに抜いた羊羹を重ね松葉でとめました。新緑の季節の前菜に最適です。				
	60257 36	すかし若桃ゼリー(約5.5*4*2cm) 約14g * 24串		24	2,100	P/C	冷凍
		87.5	【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 砂糖、若桃甘露煮（若桃、砂糖）[中国]、寒天、食塩ノトレハロース、ソルビット、ゲル化剤（増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、酸味料クエン酸、着色料（黄4、青1）、酸化防止 【量 目】 約5.5*4*2cm 約14g × 24串 【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。 若桃入りのゼリーをすかし木の葉で包みました。				

御見積書

315

見積日 2025.02.26

見積番号 255599

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 2025年度夏のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.03.31

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				
	62176 37	炙りとうもろこしスライス(約8*3cm) 約10g*20枚		5x10	700	P/C	冷凍
	35.0		<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>【量 目】 約8*3cm 約10g×20枚</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>				
	63565 38	イチジク赤ワイン煮(約35個) 1kg		12	1,640	P/C	冷凍
	46.8		<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>【量 目】 約35個 1kg</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>				
	62454 39	鱧カット湯引(約10g) 30個		22	1,370	P/C	冷凍
	45.6		<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】 鱧(ベトナム産)、食塩/調味料(アミノ酸)、pH調整剤</p> <p>【量 目】 約10g×30個</p> <p>【調理法】 解凍後そのままお召し上がりください。解凍後再凍結は避けてください。 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>				
	61838 40	活骨切鱧(200/300)約3~5枚 1kg		12	2,650	P/C	冷凍
	530.0 ~ 883.3		<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】 鱧(中国産)</p> <p>【量 目】 約3~5枚</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鱧を使用しています。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できます。</p>				

御見積書

315

見積日 2025.02.26

見積番号 255599

夏商材 様

件名 2025年度夏のおすすめ

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 ~ 2025.03.31

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				
	41	62156 ふっくら牡丹鱧(24切) 300g	18x2	1,350	P/C	冷凍	
		56.2					
		【使用用途】 水産素材 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 はも(ベトナム)、食塩/pH調整剤、トレハロース 【量目】 300g 【調理法】 解凍後そのままお召し上がりいただけます 独自の下処理で、鱧らしいふっくらとした食感に仕上げました。					
	42	60156 九州産マアジフィレ(10/15g) 1kg	12	1,900	P/C	冷凍	
		【使用用途】 水産素材 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 マアジ(長崎県産) 【量目】 1kg 【調理法】 加熱してお召し上がりください。 長崎で水揚げされた鮮度抜群の新鮮な真あじです。天ぷら、フライ、唐揚げなどさまざまな用途にご使用頂けます。					
	43	60856 *G 冷凍いちじく皮無(43-50個)S 1kg	10	1,350	P/C	冷凍	
		27.0 ~ 31.3					
		【使用用途】 農産素材 【調理方法】 茹でる 煮る 【原材料】 いちじく(中国) 【量目】 約Φ3cm約20g/粒 【調理法】 加熱してください。 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。					
	44	60586 冬瓜かすみ(約4*4*3cm/25g) 50個	8	1,480	P/C	冷凍	
		29.6					
		【使用用途】 農産素材 【調理方法】 煮る 炒める 【原材料】 冬瓜(中国) 【量目】 25g/個 【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。					

御 見 積 書

315

見積日 2025.02.26

見積番号 255599

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 2025年度夏のおすすめ

受渡期日 _____ 受注日より _____ 日以内

御見積有効期間 _____ ～ 2025.03.31

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				
	61530 45	冬瓜シャトー(約5*2.5*2cm) 50個		12	1,100	P/C	冷凍
	22.0		<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>【量 目】約5*2.5*2cm</p> <p>【調理法】加熱してご使用ください。 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>				
	61455 46	一口焼き小茄子(約22-30個) 500g		10x2	800	P/C	冷凍
	26.6 ~ 36.3		<p>【使用用途】農産素材</p> <p>【調理方法】煮る 自然解凍</p> <p>【原材料】なす(ベトナム)</p> <p>【量 目】約22-30個 500g</p> <p>【調理法】解凍してそのままお召し上がりいただけます。 油調済みなので色がきれいなまま使用できます。煮物などに最適です。</p>				
	63018 47	京生麩 なす(小)[約2.5*20cm] 70g×10本		20	2,500	P/C	冷凍
	250.0		<p>【使用用途】麩</p> <p>【調理方法】茹でる 煮る</p> <p>【原材料】小麦グルテン(国内製造)、餅粉/着色料(赤3、赤106、赤102、黄4、青1)</p> <p>【量 目】約2.5*20cm 70g*10本</p> <p>【調理法】加熱してお召し上がりください。 食卓に彩を添える生麩です。煮物、揚げ物など、様々なお料理にお使いいただけます。適当な大きさにカットしてお使いください。</p>				
	61533 48	米茄子ハーフカット(M) 約100g*10個		8	1,350	P/C	冷凍
	135.0		<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。 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>				

御 見 積 書

315

見積日 2025.02.26
見積番号 255599

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 2025年度夏のおすすめ

受渡期日 _____ 受注日より _____ 日以内

御見積有効期間 _____ ～ 2025.03.31

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				
	61655 49	銀ヒラス塩麴漬け 約40g * 10切		15x2	1,350	P/C	冷凍
	135.0		<p>【使用用途】 焼物</p> <p>【調理方法】 焼く</p> <p>【原材料】 銀ヒラス（ニュージーランド産）、塩麴(米糍、白双糖、食塩、米)</p> <p>【量 目】 約40g × 10切 約9×4×2.5cm</p> <p>【調理法】 冷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、焼いてお召し上がりください。</p> <p>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。</p>				
	61534 50	あじ塩干し/骨なし(約24~30枚入) 1kg		12	3,200	P/C	冷凍
	106.6 ~ 133.3		<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>【量 目】 約24~30枚入</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>				
	63228 51	ふっくら鱧切身打粉付(約25枚) 500g		10x2	1,260	P/C	冷凍
	50.4		<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>【量 目】 約25枚/袋</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>				
	53173 52	海鮮茄子はさみ揚げ(50個) 1kg		12	1,650	P/C	冷凍
	33.0		<p>【使用用途】 揚げ物</p> <p>【調理方法】 揚げる</p> <p>【原材料】 なす(中国)、いか(中国)、にんじん(中国)、枝豆(中国)、小麦でん粉、しいたけ(中国)、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>【量 目】 約50個入/袋</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>				

御見積書

315

見積日 2025.02.26

見積番号 255599

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 2025年度夏のおすすめ _____

受渡期日 _____ 受注日より _____ 日以内

御見積有効期間 _____ ～ 2025.03.31

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				
	53	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					
		<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>					
	54	61615 新緑揚げ 30串		20	1,400	P/C	冷凍
		46.6	空豆、南瓜、オクラ				
		<p>【使用用途】揚げ物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】空豆(中国)、南瓜(中国)、オクラ(中国)、澱粉、パーム油</p> <p>【量目】30個</p> <p>【調理法】さっと揚げてお召し上がりいただくと美味しいです。</p> <p>そら豆、かぼちゃ、オクラを、一つ一つ手作業で緑の松葉串に刺した商品です。</p>					
	55	61856 もずく天婦羅 約18g*50個		5x2	1,280	P/C	冷凍
		25.6					
		<p>【使用用途】揚物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】魚肉すり身【エソ(インド)、タチウオ】、もずく、でん粉、植物油脂、たまねぎ、卵白、砂糖、食塩、しょうゆ おろししょうが、醃酵調味料、魚肉エキス、香辛料、デキストリン、揚げ油</p> <p>【量目】約18g*50個</p> <p>【調理法】凍ったまま160℃前後の油で約4分間揚げてください。</p> <p>細もずくとエソ、タチウオのすり身を使ったさつま揚げです。</p>					
	56	62155 オクラと山芋のふわとろ揚げ(φ4cm) 約15g*20個		18	1,450	P/C	冷凍
		72.5					
		<p>【使用用途】揚物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】パン粉、おくら(中国)、魚肉(すり身)、ショートニング、えび(ベトナム、インドネシア他)、食塩、小麦粉、玉ねぎ、大豆油、えびエキス、砂糖、食塩、山芋パウダー/加工でん粉、ト</p> <p>【量目】φ4cm 約15g*20個</p> <p>【調理法】冷凍のまま、約170℃の油で約5分間揚げてください。</p> <p>えびのすり身に刻んだオクラと山芋を加えたとろとろのしんじょうがベースです。衣はサイコロ状の生パン粉でサクサク、中の生地はふわとろで、食感を存分に楽しめる1品です。</p>					

御見積書

315

見積日 2025.02.26
 見積番号 255599

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 2025年度夏のおすすめ
 受渡期日 受注日より 日以内
 御見積有効期間 ~ 2025.03.31

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				
	62169 57	枝豆サクサク揚げ(φ3cm) 約13g×40個		18	1,550	P/C	冷凍
	38.7		<p>【使用用途】揚物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】枝豆(中国)、里芋(中国)、餅米、餅粉、砂糖、マッシュポテト、食塩/加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)</p> <p>【量目】φ3cm 約13g*40個</p> <p>【調理法】解凍後、約160~170℃の油で約2分半程揚げてご使用ください。</p> <p>枝豆と里芋を餅粉でつなぎ合わせてやわらかくした生地に、香ばしくカリッとしてあられで包んだ揚げ物です。外はカリッと、中はもちろっとした食感をお楽しみ頂けます。</p>				
	62938 58	枝豆信田(約φ4.5*14.5cm/約150g) 5本入		12	1,900	P/C	冷凍
	380.0		<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>【量目】約φ4.5*14.5cm/約150g</p> <p>【調理法】加熱後、お好みの厚さにカットしてお召し上がり頂けます。</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>				
	62223 59	枝豆つみれ(約2*2*2cm/約10g) 1kg		10	1,900	P/C	冷凍
	19.0		<p>【使用用途】煮物</p> <p>【調理方法】煮る 揚げる</p> <p>【原材料】魚肉すり身(アメリカ、アルゼンチン)、枝豆(中国)(大豆を含む)、植物油脂、卵白(卵を含む)、食塩/加工デンプン(小麦由来)、調味料(アミノ酸等)</p> <p>【量目】約2*2*2cm/約10g 1kg</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>魚肉の白い生地に鮮やかな緑の枝豆を散りばめたさわや ポールかなイメージのつみれです。椀種に最適ですが、揚げてビールのおつまみにもよく合います。</p>				
	62188 60	もずくつみれ(φ3*2.7cm/約14g) 500g		16	950	P/C	冷凍
	27.0		<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)、もずく、卵白、砂糖、食塩/加工澱粉、保存料(ソルビン酸)、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・卵を含む)</p> <p>【量目】φ3*2.7cm/約14g</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>国産もずくをすり身と混ぜ、季節感のあるつみれに仕上げました。煮物や椀種におすすめの一品です。</p>				

御見積書

315

見積日 2025.02.26

見積番号 255599

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

件名 2025年度夏のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.03.31

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				
	61	61474 お刺身鯉しんじょう(約40個) 600g		8x2	950	P/C	冷凍
		23.7	<p>【使用用途】 椀種・煮物</p> <p>【調理方法】 煮る 蒸す 自然解凍</p> <p>【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)</p> <p>【量目】 約40個/袋</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>鯉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。</p>				
	62	61528 枝豆葛饅頭 約40g*18個		16	1,600	P/C	冷凍
		88.8	<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>【量目】 約40g*18個</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>				
	63	62936 もろこしずんだ万頭 約40g*18個		16	1,400	P/C	冷凍
		77.7	<p>【使用用途】 蒸物</p> <p>【調理方法】 蒸す</p> <p>【原材料】 コーン(アメリカ産)、白玉ミックス(タイ)、枝豆(中国)、鶏肉(日本)、玉ねぎ(中国)、上白糖、ポテトフレークス、醤油、でん粉 清酒、白だし、キャノーラサラダ油、ドライコートコーン</p> <p>【量目】 約40g*18個</p> <p>【調理法】 ・凍ったままで約15分蒸してご使用ください。 ・全解凍で約10分蒸してご使用ください。</p> <p>とうもろこしをふんだんに使用し、彩りの良い商品です。夏ならではの冷やし鉢にもお使いいただけます。</p>				
	64	62217 ずんだ包み(海老)[φ4.5*3.5cm] 約40g*18個		16	1,600	P/C	冷凍
		88.8	<p>【使用用途】 蒸物</p> <p>【調理方法】 蒸す 揚げる</p> <p>【原材料】 枝豆(中国)、海老(インドネシア)、筍(中国)、ポテトフレークス、木耳、馬鈴薯澱粉、砂糖、人参、醤油、小麦粉加工品、かつお節エキス、昆布エキス、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部</p> <p>【量目】 φ4.5*3.5cm 約40g*18個</p> <p>【調理法】 解凍後、蒸す又は揚げて加熱調理してお召し上がり下さい。</p> <p>蒸し物、揚げ出しとして使える商品で、ふんだんに枝豆を使用しています。</p>				

御見積書

315

見積日 2025.02.26
 見積番号 255599

夏商材 様

件名 2025年度夏のおすすめ

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 ~ 2025.03.31

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				
	62162						
	65	冬瓜葛かけ万頭(φ4.5*3.5cm) 約40g×16個		16	1,500	P/C	冷凍
		83.3					
		【使用用途】 蒸物 【調理方法】 蒸す 【原材料】 蓮根(中国)、冬瓜(中国)、海老(ベトナム)、ポテトフレークス、かつお節エキス、みりん、砂糖、醤油、塩/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(黄4、青1)、(一部に海老・小麦・大) 【量目】 φ4.5*3.5cm 約40g*16個 【調理法】 冷凍のまま9~12分、解凍後は4~6分蒸してご使用ください。 柔らかい蓮根の生地を冬瓜の生地で包んだ一品になります。					
	62198						
	66	手作り夏みかんプリン 1kg		10	1,250	P/C	冷凍
		【使用用途】 甘味 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 果糖ぶどう糖液糖、濃縮夏みかん果汁(愛媛県産みかん)、グラニュー糖、加糖練乳/ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、pH調整剤、ベニバナ黄色素、乳化剤、(一部に乳成分を含む) 【量目】 1kg 【調理法】 軽く湯煎等で溶解して冷やし固めてご使用下さい。 愛媛県産の夏みかん果汁を使用し、さっぱりとしたプリンに仕上げました。					
	62664						
	67	瀬戸内レモン葛餅(約φ3*2cm) 約20g×20個		28	830	P/C	冷凍
		41.5 ~ 41.5					
		【使用用途】 甘味 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 白こしあん(中国・韓国)、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) 【量目】 約φ3*2cm 【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。 瀬戸内産レモンを使用したさわやかなミニ葛餅です。					
	63537						
	68	ミニ葛餅メロン(φ3*2.5cm) 約20g×20個		28	750	P/C	冷凍
		37.5					
		【使用用途】 甘味 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 メロン餡(白生餡、砂糖、メロン、希少糖含有シロップ)(ミャンマー、アメリカ、日本)、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 【量目】 φ3*2.5cm 【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。 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。					

