

御 見 積 書

317

見積日 2025.08.13
見積番号 259100

秋商材 様

件名 2025年度秋のおすすめ

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 ~ 2025.09.30

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				
	1	61635 きのこ南蛮みそ(北海道産) 1 k g	10	1,400	P/C	常温	
	【使用用途】 珍味小鉢 【調理方法】 その他 【原材料】 しめじ(北海道産)、椎茸(北海道産)、米味噌(だし入り)、中双糖、唐辛子、植物性油脂／カラメル色素、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、(一部に大豆を含む) 【量 目】 1kg 【調理法】 そのままご使用ください。 北海道産の椎茸・しめじを特製みそで味付けした商品です。唐辛子の辛味が癖になります。ご飯のお供や、お通しの一品としていかがでしょうか。						
	2	60311 らくよう茸味付 1 k g	15	1,250	P/C	常温	
	【使用用途】 珍味・小鉢 【調理方法】 その他 【原材料】 黄花松茸(中国産)、醤油、食塩、発酵調味料、水 【量 目】 1kg 【調理法】 そのままご使用ください。 秋の味覚落葉きのこを醤油味で味付けした商品です。きのこ蕎麦・うどん・和え物など、幅広くお使い頂けます。						
	3	62286 国産炙り割烹エリンギぼん酢(約4-6cm)[約75本] 1 k g	15	1,400	P/C	常温	
	18.6 【使用用途】 珍味・小鉢 【調理方法】 その他 【原材料】 エリンギ(長野県産)、漬け原材料(醤油、梅酢、醸造酢、食塩、砂糖、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、ペクチン)/ソルビット、酸味料、調味料(アミノ酸等)、香料、リン酸塩(Na)、安定剤() 【量 目】 固形約600 g 約75本/pc 約4-6cm/本 【調理法】 そのままご使用ください。 小粒のホールエリンギのみを使ってボン酢和えにした商品です。						
	4	62009 信州産焼エリンギ味噌和え 800 g	16	1,450	P/C	冷蔵	
	【使用用途】 珍味・小鉢 【調理方法】 その他 【原材料】 エリンギ(長野産)、漬け原料(味噌、たん白加水分解物、醤油、食塩、砂糖、梅酢、他) 【量 目】 800g 【調理法】 そのままお召し上がりください。 信州産のエリンギに焼目をつけて信州みそと和えた商品です。味噌も信州みそにこだわりました。生の原料から生産しているので歯ごたえがしっかりしている商品です。						

御 見 積 書

317

見積日 2025.08.13
見積番号 259100

秋商材 様

件名 2025年度秋のおすすめ

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 ~ 2025.09.30

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	62521 ほうれん草とエノキの胡麻和え 500g	12x2	500	P/C	冷凍
		【使用用途】 珍味・小鉢 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 ほうれん草(中国), えのき(中国), 醤油, みりん, 砂糖, 白ごま, かつおエクス 【調理法】 流水解凍又は、冷蔵庫で自然解凍したのち、そのままお召し上がりください。 ほうれん草はフレッシュ原料使用で色と食感がいいです。				
	6	62885 かぶと富有柿の甘酢 1kg	12	1,900	P/C	冷凍
		【使用用途】 珍味・小鉢 【調理方法】 自然解凍 その他 【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) 【量 目】 1kg 【調理法】 自然解凍でお召し上がりください。 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。				
	7	60792 さんま甘露煮(約2*3*4cm/14g) 50個	12	1,850	P/C	常温
		37.0 【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 その他 【原材料】 サンマ(国産または台湾産)、砂糖、醤油(大豆・小麦を含む)、食塩 【量 目】 約700g 【調理法】 そのままご使用ください。 良質なサンマを昔ながらの製法で、じっくり煮込んだ本格煮付け。化学調味料や保存料・着色料は不使用。 魚の臭みがなく、骨ごと柔らかくお召しあがりいただけます。				
	8	70408 秋刀魚わた焼(3*2*1.5cm) 約11g x 21個	40	1,200	P/C	冷凍
		57.1 【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 さんま(ベトナム)、醤油、大豆油、食塩、発酵調味料、生姜、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む) 【量 目】 3*2*1.5cm 約11g x 21個 【調理法】 解凍後そのままお召し上がり頂けます。温めると、より一層おいしく召し上がれます。 さんまのわたをさんまの身で包み、醤油ベースのたれでじっくりと焼き上げました。				

御 見 積 書

317

見積日 2025.08.13
見積番号 259100

秋商材 様

件名 2025年度秋のおすすめ

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 ~ 2025.09.30

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				
	67609						
	9		さんま八幡巻/祐庵焼(約φ2.8*9.5cm) 約58g×12本	18	2,700	P/C	冷凍
		225.0					
			【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 さんま(中国)、ごぼう(中国、マレーシア、ベトナム)、発酵調味料、醤油、味醂、砂糖、還元水あめ、大豆油、食塩/増粘剤(加工デンプン)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む) 【量 目】 約φ2.8*9.5cm/58g 【調理法】 解凍してそのままご使用いただけます。 味付けしたごぼうをサンマで巻いて祐庵焼きにしました。おせちや弁当等の焼き物にお使いいただくと、より手の込んだものに見栄えする一品です。				
	62409						
	10		南瓜カステラ(約20*11*1.8cm) 約450g	16	1,550	P/C	冷凍
			【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 南瓜ペースト(中国)、液卵(日本)、冷凍卵黄(日本)、卵黄加工品(日本他)、小麦粉(アメリカ他)、上白糖(日本、オーストラリア他)、フレッシュホイップ、食塩(日本)、トレハロース、加 【量 目】 約20*11*1.8cm 【調理法】 半解凍状態でお好みの大きさにカットしていただき、そのまま解凍してご賞味下さい。 かぼちゃを滑らかにペーストにしたものを使用して、卵とホイップクリームを加えて蒸し焼きした玉子カステラです。				
	62444						
	11		南瓜松風(約25*6*2cm) 約320g	33	1,400	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】 鶏肉(国産)、調理すり身(魚肉(たら(日本、米国))、卵白、なたね油、その他)、かぼちゃ、玉ねぎ、けしの実/加工でん粉、グリシン、調味料(アミノ酸等)、保存料(しらこ)、ソ 【量 目】 約25*6*2cm 約320g 【調理法】 半解凍後、お好みのサイズにカットしてご使用ください。 鶏肉とすり身の生地に、ダイスカットした南瓜を入れた彩りの良い新丈です。切り出して前菜・弁当のほか、おせち商材としてもおすすめです。				
	62397						
	12		栗松風(30*5*2.3cm) 約310g	20	1,750	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】 鶏肉(国産)、栗甘露煮、調味すり身、林檎シロップ煮、鶏卵、パン粉、醤油、みりん、ゼラチン、澱粉、けしの実 【量 目】 30*5*2.3cm 約310g 【調理法】 解凍後、お好きな大きさにカットしてお召し上がりください。 栗の食感が美味しい松風になります。				

御 見 積 書

見積日 2025.08.13
見積番号 259100

317

秋商材 様

件名 2025年度秋のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内
御見積有効期間 ~ 2025.09.30

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

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				
	13	62642 柿と胡麻のふくさ焼(約24*8.5*2cm) 約400g	20x2	1,820	P/C	冷凍	
	【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 魚肉すり身(インドネシア、パキスタン)、卵、プロセスチーズ、ひらたけ、なめこ、えのきだけ、食塩、まつたけ、練りごま、干柿、砂糖、大豆油、ブドウ糖、トレハロース 【量 目】 約24*8.5*2cm 【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。 ふわっとした食感の福草生地にしきのこを混ぜ込み、市田柿を混ぜ込んだ生地と重ね、蒸しあげました。上面を焼いているので、香ばしく仕上がっています。						
	14	61675 きのこふくさ(約21*14*1.8cm) 約420g	30	920	P/C	冷凍	
	【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)(ベトナム)、鶏卵(日本)、きのこ(ヒラタケ、なめこ、えのき茸)[中国]、大豆油、澱粉、食塩、発酵調味料、醤油/加工澱粉、グリシン、増粘多糖類、調味料 【量 目】 約21*14*1.8cm 約420g 【調理法】 解凍後そのままカットしてお使い下さい。 キノコをたっぷり入れました。秋の前菜にぴったりな商品です。						
	15	62399 黄身寄せ新丈(クルミ)[23.5*4.5*2cm] 約260g	42x2	1,400	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】 ナチュラルチーズ(オーストラリア)、くるみ、卵黄、魚肉すり身、砂糖、小麦粉、乳等を主要原料とする食品、ぶどう糖、大豆油、食塩/トレハロース、加工でん粉、グリシン、調味料(アミノ酸等) 【量 目】 23.5*4.5*2cm 約260g 【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。 黄身とすりみを寄せた新丈にたっぷりクルミを混ぜ込み、表面に焼めをつけて香ばしく仕上げました。						
	16	60993 柿チーズ寄せ(2.5*9*22.5cm) 約540g	20	1,750	P/C	冷凍	
	【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 その他 【原材料】 干柿(中国製造)、油脂加工食品、ナチュラルチーズ、砂糖、ゼラチン、レモン果汁/ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料、安定剤(ローカストビーンガム)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤 【量 目】 約540g 【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。 干柿の甘味とクリームチーズが程よく交ざり、和洋中のどの料理にもご使用いただけます。						

御 見 積 書

317

見積日 2025.08.13

見積番号 259100

秋商材 様

件名 2025年度秋のおすすめ

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

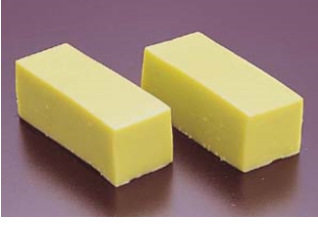
TEL 011-611-4336

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 ～ 2025.09.30

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				
	60039					
	17	紅葉きのこ豆腐(約21.5*13.5*2cm) 7 5 0 g	14	1,750	P/C	冷凍
	60444					
	18	特選かぼちゃ豆腐(15*11*2.5cm) 5 0 0 g	20	1,000	P/C	冷蔵
	62079					
	19	落花生豆腐[約17*14*3cm] 4 8 0 g	20	960	P/C	冷蔵
	67055					
	20	銀杏豆腐(15*12*2.5cm) 5 1 0 g	20	1,050	P/C	冷蔵

【使用用途】前菜・八寸

【調理方法】自然解凍

【原材料】きのこ水煮(平茸、なめこ、えのきたけ、エリンギなど)[中国]、卵黄(日本)、人参(中国)、食塩、つゆ、砂糖、風味調味料(かつお)/トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類、加工でん粉)、調

【量 目】21.5*13.5*2cm

【調理法】半解凍状態でお好みの大きさにカットしていただき、そのまま解凍してご賞味下さい。

山の滋味あふれるきのこに紅葉型の人参をアクセントにした寄せゼリーを、玉子豆腐にかけ流した商品です。秋の里山の景色をそのまま切り取ったかのような色彩をお楽しみください。

【使用用途】前菜・八寸

【調理方法】その他

【原材料】黒皮かぼちゃ(日本)、豆乳(日本)、還元水飴、ごま、南瓜パウダー(ニュージーランド)、清酒、上白糖、食塩、たん白加水分解物/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ゲル化剤(増粘

【量 目】15*11*2.5cm 500 g

【調理法】そのままご使用ください。

国産の黒皮南瓜を使用した豆腐で、独特の黄色の果肉の色が特徴の商品です。

【使用用途】前菜・八寸

【調理方法】その他

【原材料】牛乳(日本)、落花生ペースト(日本)、還元水飴(日本)、ぶどう糖果糖液糖(日本)、こんぶエキ

ス(日本)、葛粉(日本)、たん白加水電解物、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ゲル化剤(増

【量 目】4 8 0 g

【調理法】そのまま切り出してお使い下さい

国産落花生を使用してとうふを作りました。国産ならではの落花生のコクと香ばしさがあります。牛乳を加えてまろやかに仕上げました。

【使用用途】前菜・八寸

【調理方法】その他

【原材料】豆乳(国産)、銀杏(中国)、水あめ、胡麻、清酒、小麦でん粉、昆布エキス、食塩、卵白

【量 目】15*12*2.5cm 510 g

【調理法】そのままご使用ください。

旬のぎんなんをすりつぶし豆腐に仕立てました。ぎんなん特有の旨味と苦味が特徴です。

御 見 積 書

317

見積日 2025.08.13
見積番号 259100

秋商材 様

件名 2025年度秋のおすすめ

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 ~ 2025.09.30

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				
	21	60494 くるみ豆腐(約15*11.5*2.5cm)大 490g	20	950	P/C	冷蔵
		【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 その他 【原材料】 牛乳(日本)、ごま、還元水飴、胡桃(アメリカ)、クルミペースト、清酒、葛粉、上白糖、食塩／加工デンプン、ゲル化剤(増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、カカオ色素、乳化剤、酒精 【量 目】 490g 【調理法】 そのままご使用ください。 葛生地にくるみとごまをバランスよく練り込み、砕いたくるみ粒を全体に散らした、山の香りが贅沢なとうふです。前菜、オードブルにご利用いただけます。				
	22	62514 焼胡麻豆腐(カットなし) 800g	16	1,250	P/C	冷凍
		【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 蒸す 焼く 揚げる 【原材料】 でん粉(日本、タイ)、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】 800g 【調理法】 オープンの場合、220～250度で13～15分程焼いてください。 冷凍のまま片栗粉をまぶして、180度の油で6～7分程度揚げてご使用ください。 香ばしく煎った胡麻をふんだんに使用した香り高い胡麻豆腐です。お好きな大きさにカットしてご使用ください。				
	23	62423 栗かぼちゃ木の葉(5.7*3.3*1.8cm) 約17g×25個	30	900	P/C	冷凍
		36.0 【使用用途】 農産素材 【調理方法】 煮る 【原材料】 栗かぼちゃ(中国) 【量 目】 5.7*3.3*1.8cm 25個入 【調理法】 加熱してからご使用ください。 手作りで甘味があるかぼちゃなので煮物に最適です。精進料理にもお使いいただけます。				
	24	64171 面取り南京(約4*3*2cm/約20g) 1kg	10	1,050	P/C	冷凍
		21.0 【使用用途】 素材 【調理方法】 その他 【原材料】 南京(中国産) 【量 目】 1kg 【調理法】 解凍せず、加熱してお召し上がりください。 一個付けに丁度良い大きさにカットし、面取り加工してあります。調理場での下処理や細工の手間が省けます。割烹素材として手軽に使える便利な商材です。				

御 見 積 書

317

見積日 2025.08.13
見積番号 259100

秋商材 様

件名 2025年度秋のおすすめ

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 ~ 2025.09.30

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	60146	落葉水煮(平袋) 1 k g	15	1,250	P/C	常温
	【使用用途】 農産素材 【調理方法】 その他 【原材料】 黄松茸(中国)、食塩、水 【量 目】 1kg 【調理法】 加熱処理してありますので開封後は、液を捨ててお好みの具材・味付けでご賞味頂けます。 黄松茸を水煮にした商品です。味はついておりませんので、素材として椀種・和え物などいろいろとアレンジすることができます。						
	26	67861	ぼりぼり茸水煮 1 k g	15	1,950	P/C	常温
	【使用用途】 珍味・小鉢 【調理方法】 その他 【原材料】 なら茸（中国）、食塩、水 【量 目】 1kg 【調理法】 加熱処理してありますので開封後は、液を捨ててお好みの具材・味付けでご賞味頂けます。 なら茸を水煮にした商品です。味はついておりませんので、素材として椀種・和え物などいろいろアレンジができます。						
	27	61634	きのこミックス水煮(北海道産) 1 k g	10	1,700	P/C	常温
	【使用用途】 農産素材 【調理方法】 煮る 炒める 揚げる 【原材料】 きのこ（なめこ、椎茸、しめじ、白しめじ）[北海道産]、食塩 /調味料（アミノ酸） 【量 目】 1kg 【調理法】 加熱処理してありますので開封後は、液を捨ててお好みの具材・味付けでご賞味頂けます。 北海道産のキノコを水煮にした商品です。和え物や炊き込みなどボリューム感を出したい商品・料理に最適です。						
	28	61639	ボイルなめこ(北海道産) 1 k g	10	1,400	P/C	常温
	【使用用途】 農産素材 【調理方法】 その他 【原材料】 なめこ(北海道産) 【量 目】 1kg 【調理法】 加熱処理してありますので開封後は、液を捨ててお好みの具材・味付けでご賞味頂けます。 北海道産のなめこを水煮にした商品です。味噌汁の具材、麺類のトッピング、おろし和えなど幅広くご使用いただけます。						

御 見 積 書

317

見積日 2025.08.13
見積番号 259100

秋商材 様

件名 2025年度秋のおすすめ

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 ~ 2025.09.30

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				
	29	60619 銀杏冷凍(約φ1.5*2cm/300-370粒)M 500g	20	850	P/C	冷凍
		2.2 ~ 2.8 【使用用途】農産素材 【調理方法】その他 【原材料】銀杏(中国) 【量 目】約φ1.5*2cm 300-370粒/袋 500g 【調理法】加熱してお召し上がりください。 殻を剥いてありますので、すぐにお使い頂けます。※自然食のため色にムラがありますのでご注意ください。				
	30	67851 割れぎんなん(150/160) 500g	20	930	P/C	冷凍
		5.8 ~ 6.2 【使用用途】農産素材 【調理方法】炒める 【原材料】銀杏(中国) 【量 目】約150-160粒 【調理法】加熱してお召し上がりください。 冷凍食品なのでもちがよく簡単に調理してお召し上がりいただけます。				
	31	60909 にこにこ栗(約80粒) 1kg	10	1,750	P/C	冷凍
		21.8 【使用用途】農産素材 【調理方法】揚げる 自然解凍 レンジ その他 【原材料】栗(中国) 【量 目】1kg 【調理法】自然解凍でも、加熱してもお召し上がりいただけます。 前菜・八寸・あしらい・揚物など いろんなバリエーションでお楽しみいただけます。				
	32	60779 便利栗(約2.5*1*2cm/約80粒) 500g	20	1,850	P/C	常温
		23.1 【使用用途】農産素材 【調理方法】茹でる 煮る 蒸す 焼く 揚げる 【原材料】栗(中国産)、砂糖、ソルビット、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、クチナシ色素、漂白剤(亜硫酸塩) 【量 目】500g 【調理法】栗飯の調理法 炊き上げたご飯の上のにせ、蒸してください。米一合に対し栗100gを目安にご使用ください。 栗飯用として、デザートへのトッピングとして、前菜等幅広い用途にお使い頂けます。味付けは薄甘味に仕上がってます。				

御 見 積 書

317

見積日 2025.08.13
見積番号 259100

秋商材 様

件名 2025年度秋のおすすめ

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 ~ 2025.09.30

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				
	33	62436 三陸産サンマフィールレスキンオン(約18cm) 約20g×10枚	20x2	1,200	P/C	冷凍	
	120.0						
	34	67560 さんまレモンヅ(約19*3cm) 12枚	10x2	2,000	P/C	冷凍	
	166.6						
	35	61213 炙りヅサンマ開き(約55-75g) 5枚	25	1,700	P/C	冷凍	
	340.0						
	36	60538 北海道産さんま竜田揚げ(約40-60枚) 1kg	6x2	2,000	P/C	冷凍	
	33.3 ~ 50.0						

御 見 積 書

見積日 2025.08.13
見積番号 259100

317

秋商材 様

件名 2025年度秋のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内
御見積有効期間 ~ 2025.09.30

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

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			
	37	62432 北海道産秋鮭竜田揚げ(約50枚) 1 k g	12	3,000	P/C	冷凍
	60.0					
	【使用用途】 揚げ物					
	【調理方法】 揚げる					
	38	60281 新まいたけ天(雪国)極(約57個) 1 k g	4x3	1,900	P/C	冷凍
	33.3					
	【使用用途】 揚げ物					
	【調理方法】 揚げる					
	39	62393 ポルチーニのリゾット揚げ(φ3.5cm) 約30g×21個	16	1,650	P/C	冷凍
	78.5					
	【使用用途】 揚げ物					
	【調理方法】 揚げる					
	40	62374 野菜まんじゅう(南瓜) 約30g×20個	18	1,600	P/C	冷凍
	80.0					
	【使用用途】 揚げ物					
	【調理方法】 蒸す 焼く 揚げる					
【原材料】 秋鮭(北海道産)、澱粉、醤油、醗酵調味料(みりん)/pH調整剤、(一部に小麦・大豆・さけを含む)						
【量 目】 約50枚 1 k g						
【調理法】 加熱してお召し上がりください。						
北海道産の秋鮭を使用しています。						
【原材料】 まいたけ(新潟県産)、衣(小麦粉、砂糖、米粉、食塩)、揚げ油(なたね油)／加工デンプン、膨脹剤、着色料(クチナシ)						
【量 目】 約17g/個						
【調理法】 冷凍のまま約170℃の油で、約2分半揚げてください。						
太い茎と肉厚で大きな笠をもつ雪国まいたけブランドの新潟県産まいたけを、使いやすく小房にカットし天ぷらにしました。プリフライで油も汚れず便利です。						
【原材料】 里芋、道明寺、ポルチーニ茸、玉ねぎ、パン粉、乳等を主要原料とする食品、ナチュラルチーズ、ベシヤメルソース						
【量 目】 φ3.5cm 約30g×21個						
【原材料】 南瓜(日本)、乳飲料、澱粉、じゃが芋、卵、小麦粉、植物油脂、食塩、醤油、みりん、出汁(鰹、昆布)/セルロース、糊料(増粘多糖類)、pH調整剤、焼成Ca、調味料(アミノ酸等)、(一部						
【量 目】 約30g×20個						
【調理法】 揚げ：凍ったまま180℃で5～6分ほど。 蒸し：弱火で10分						
かぼちゃの香り豊かな野菜まんじゅうです。焼いても揚げても旨みが増してご使用いただけます。						

御 見 積 書

317

見積日 2025. 08. 13
見積番号 259100

秋商材 様

件名 2025年度秋のおすすめ

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. 09. 30

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				
	61503						
	41	南瓜さくさく揚げ 13g*40個	18	1,600	P/C	冷凍	
	40.0						
		【使用用途】揚げ物 【調理方法】揚げる 【原材料】里芋（中国産）、南瓜（北海道産）、あられ〔（餅）国産〕、餅粉、マッシュポテト、砂糖、食塩／加工デンプン、トレハロース、調味料（アミノ酸等） 【量 目】φ約3cm 約13g 【調理法】解凍後、中温で2分半ほど揚げてお召し上がりください。 ※衣が焦げてしまう為、あまり高温で揚げないでください。 南瓜と里芋を餅粉でつないでふわっとした生地を作り、アラレを付けた商品です。					
	62434						
	42	葛山栗(φ3.3*2.6cm) 約12g*24個	24	1,550	P/C	冷凍	
	64.5						
		【使用用途】揚げ物 【調理方法】揚げる 【原材料】いか（中国産）、スケソウダラすり身(アメリカ製造)、栗(中国産)、馬鈴薯澱粉、米粉、砂糖、葛、食塩、レモン、南瓜粉末、食油/加工澱粉、増粘剤(キサンタンガム)、ソルビット、リン 【量 目】φ3.3*2.6cm 約12g*24個 【調理法】完全解凍後、約170℃の油で約1分半～2分揚げて下さい。 栗のイガに見立てた衣にくずめんを使用していることやイカが主体の生地などにより、とてもふっくらとした美味しい揚げ物になります。懐石料理の前菜・八寸、あしらえにおすすめで秋の季節の演出に適した商					
	61133						
	43	実り揚げ(約9cm) 約8g*30串	20	1,200	P/C	冷凍	
	40.0						
		【使用用途】揚げ物 【調理方法】揚げる 【原材料】さつま芋(中国)、銀杏(中国)、むかご(中国)、パーム油（マレーシア） 【量 目】約9cm 約8g*30串 【調理法】凍ったまま、揚（約170℃）約2～3分 秋の味覚、さつま芋・銀杏・むかごを、一つ一つ手作業で松葉串に刺しました。彩ゆたかで、秋から冬にかけて季節の演出に最適な商品です。 さつま芋の甘さ・ホクホクした食感が銀杏・むかごに合い、さっと					
	61683						
	44	彩り豆腐(紅葉) 約17g*50個	12	1,480	P/C	冷凍	
	29.6						
		【使用用途】煮物 【調理方法】煮る 蒸す 揚げる 【原材料】魚肉すり身(国内製造)、野菜(にんじん[中国]、たまねぎ[中国]、とうもろこし[タイ])、豆腐、植物油脂、鶏卵、粉末状大豆たん白、でん粉、砂糖、食塩、にんじん粉末／加工デンプン、 【量 目】約4*1.5cm 約17g/個 【調理法】凍ったまま蒸気の上がった蒸し器に入れ強火で約2分30秒～3分蒸してください。煮物や揚げ物にも使用できます。 豆腐のふわふわな食感とたっぷりの野菜が入ったヘルシーな商品です。「紅葉」型の商品で、煮物・炊き合わせに秋の季節感を演出します。					

御 見 積 書

317

見積日 2025.08.13
見積番号 259100

秋商材 様

件名 2025年度秋のおすすめ

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 ~ 2025.09.30

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					
	61871							
	45	南京椎茸信田 約150g*5本			14	1,850	P/C	冷凍
	370.0							
	【使用用途】煮物 【調理方法】煮る 【原材料】魚肉(タイ・インドネシア)・油揚げ(日本)・南京ペースト(ニュージーランド、日本)・インゲン(中国)・人参(中国)・椎茸(中国)・卵白 【量 目】約150g×5本 【調理法】加熱してご使用ください。 南瓜の色合いがきれいな信田巻です。 少し煮立ててご使用ください。							
	62573							
	46	きのこ信田(約14.5*φ3.5cm/本) 5本入			12	2,050	P/C	冷凍
	410.0							
	【使用用途】煮物 【調理方法】煮る 【原材料】魚肉すり身(イトヨリダイ)[タイ]、油揚げ(アメリカ、カナダ)、しょうゆ漬(きのこ)[中国]、大豆油、卵白、澱粉、食塩、加工澱粉、グリシン、豆腐用凝固剤、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等) 【量 目】約14.5*φ3.5cm/本 【調理法】加熱してお召がりください。 平茸・なめこ・木耳・えのきをふんだんに使用した信田巻です。							
	61918							
	47	淡路産玉ねぎと九条ねぎがんも 約25g*30個			12	1,580	P/C	冷凍
	52.6 ～ 52.6							
	【使用用途】煮物 【調理方法】煮る 【原材料】豆腐(国内製造)、魚肉すり身(魚肉、砂糖)、玉葱(淡路産)、卵白、植物油、にんじん、九条ねぎ、還元水飴、砂糖、ひじき、食塩 【味付け】素材味 【量 目】約25g/個 【調理法】煮物としても、自然解凍でお召し上がることもできます。 豆腐と魚肉すり身で作った生地如玉ねぎ(淡路島産)と人参、九条ねぎなどを加えた食感豊かなひがんです。							
	60130							
	48	旬のつみれ平茸 φ約2.5cm/約80個 1kg			10	2,400	P/C	冷凍
	【使用用途】煮物 【調理方法】煮る 【原材料】魚肉(アメリカ、日本)、卵白(卵を含む)、ヒラタケ、植物油、でん粉(タピオカ)、植物油脂加工品(植物油脂(乳成分・大豆を含む)、寒天)、食塩、砂糖/膨張剤製剤 【量 目】φ約2.5cm/約80個 1kg 【調理法】加熱してお召し上がりください。 上質のすり身にひらたけをちりばめたつみれです。白いつみれにひらたけの色が映えています。季節の椀種に最適です。							

御 見 積 書

見積日 2025.08.13
見積番号 259100

317

秋商材 様

件名 2025年度秋のおすすめ

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 ~ 2025.09.30

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			
	49	63364 揚げ銀杏饅頭(φ4*3.5cm) 約40g*18個	18	1,620	P/C	冷凍
	90.0					
	【使用用途】 蒸物・揚物 【調理方法】 蒸す 揚げる 【原材料】 里芋(中国産)、椎茸、銀杏、味噌、砂糖、醤油、小麦粉、鰹だし、揚げ油(大豆油)／保存料(安息香酸Na、ソルビン酸K)、酒精、調味料(アミノ酸)、(一部に大豆・小麦を含む) 【量 目】 φ4*3.5cm 約40g*18個 【調理法】 解凍後、約10分蒸して頂くか再度揚げてお召し上がり下さい。 里芋ベースの饅頭に銀杏の衣をつけ揚げました。					
	50	61753 生麩万頭くるみ(約3.5*4.5cm) 約40g*18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】 里芋(中国)、もち粉(タイ)、粉末状小麦たん白、平茸(中国)、舞茸(中国) 【量 目】 約720g 【調理法】 蒸してから餡など掛けてお召し上がりください。 生麩の柔らかい生地と里芋ベースの芯に平茸、舞茸、くるみ、銀杏、人参を混ぜ込み 食感の良いくるみがアクセントの饅頭となっております。					
	51	62412 きのこのふわふわ蒸し(φ4.6*3cm) 約40g*50個	7	3,000	P/C	冷凍
	60.0					
	【使用用途】 蒸物 【調理方法】 煮る 蒸す 【原材料】 豆腐(大豆：米国カナダ等)、魚肉(いとより、ひらたけ、植物油脂、蓮根、さやいんげん、人参、木耳、ゆず、乾燥卵白) 【量 目】 φ4.6*3cm 約40g*50個 【調理法】 生地が柔らかいので煮崩れにご注意ください。 柚子の風味が広がる、ソフトな食感の団子です。					
	52	62510 海老れんこん饅頭(φ5*3cm) 約45g*15個	12	1,900	P/C	冷凍
	126.6					
	【使用用途】 蒸物 【調理方法】 煮る 蒸す 揚げる 【原材料】 れんこん(中国)、海老(タイ、ベトナム)、大豆油、卵白、砂糖、食塩／加工デンプン、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グァー)、マンニット、リン酸塩(Na、K)、漂白 【量 目】 φ5*3cm 約45g*15個 【調理法】 蒸し物や含ませ煮などにしてぎんあんをかけて、又は、揚げ出し風にしてお召し上がりください。 蓮根の食感を活かした万頭です。 蓮根生地と海老の色合いは吉事・祝い事にもおすすめです。蒸物や含ませ煮などにしてあんをかけて頂いたり、揚げ出し等でも美味しくお召し上がり頂けます。					

御 見 積 書

317

見積日 2025.08.13
見積番号 259100

秋商材 様

件名 2025年度秋のおすすめ

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 ~ 2025.09.30

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	62415 70.0	里芋地万頭(φ4*3.5cm) 約30g×20個	16	1,400	P/C	冷凍
			【使用用途】 蒸物・揚物 【調理方法】 蒸す 揚げる 【原材料】 里芋(中国), 人参(中国), 乳等を主要原料とする食品, ポテトフレークス, もち粉 【量 目】 φ4*3.5cm 約30g×20個 【調理法】 蒸し物➡冷凍のまま 9~12分 目安です。揚げ物➡解凍後、薄衣を付けて約170℃の油で約3~4分 目安です。 里芋生地で餡なしのシンプルな万頭です。天盛り等アレンジを重視する先に向けて作りました。グラム数も一般的に多い40gから30gに下げて松花堂弁当などでも使いやすいようにしています。				
	54	61573	スイートポテト(ロング)[約36*5*2.5cm] 約520g	25	1,750	P/C	冷凍
			【使用用途】 甘味 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 さつまいも(日本)、牛乳(北海道)、卵黄、砂糖、バター、乳等を主要原料とする食品、マーガリン、コーンスターチ、本みりん、ラム酒/トレハロース、香料、乳化剤、メタリン酸Na、安定剤 【量 目】 約36*5*2.5cm 約520g 【調理法】 解凍後好きな大きさにカットしてお召し上がりください。 さつまいもの甘みをいかした生地に北海道産牛乳で作ったカスタードクリームを包んだスイートポテトです。				
	55	70734 17.9 ~ 17.9	ごまポテ紅はるか(約2*2*2cm/約120個) 1kg	10	2,150	P/C	冷凍
			【使用用途】 甘味 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 さつまいも(国産)、砂糖、ごま、植物油(大豆・なたね) 【量 目】 約2*2*2cm 1kg 【調理法】 自然解凍で10分~20分くらいm中が冷たいくらいがおすすめの食べ方です。 食べやすく一口サイズのサイコロ状にカットし さつまいもの甘みと香ばしいごまが絶妙にマッチしている商品になります。				
	56	60496 40.0	ミニ葛餅 栗(Φ3cm) 約20g*20個	28	800	P/C	冷凍
			【使用用途】 甘味 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 栗餡(生餡、砂糖、栗甘露煮)、砂糖/加工澱粉、ソルビトール、トレハロース、増粘剤(増粘多糖類) 酸味料、香料、酸化防止剤(ビタミンC、EDTA-Ca, Na)、クチナシ黄色素、漂白剤 【量 目】 約20g/個 【調理法】 自然解凍後そのままご利用お召し上がりください。 栗のダイスカットが入った餡を生地で包んだ風味豊かな商品です。				

秋商材 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年度秋のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ～ 2025.09.30

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					
	62161	くず餅紫芋 25 g * 20個			25	780	P/C	冷凍
	57							
	39.0							
	【使用用途】 甘味							
	【調理方法】 自然解凍							
【原材料】 紫芋あん（国内製造）、砂糖／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								
【量 目】 25 g								
【調理法】 自然解凍後ご使用ください。 ※5℃以下での解凍不可								
紫芋あんを柔らかいくず生地で包んだ一口サイズの和菓子です。								