

春の会席料理

- | | |
|--------------|----------------|
| ① あさり旬菜酢味噌和え | ⑩ 桜えびつみれ |
| ② いか桜花ジュレ | ⑪ 桜麩 |
| ③ 穂先菜の花わさび漬け | ⑫ 味付たけのこ天ぷら用輪切 |
| ④ 筍の煮こごり | ⑬ 鰯フィーレ |
| ⑤ 桜味噌田楽 | ⑭ はすの芽梅酢 |
| ⑥ 小鯛俵焼 | ⑮ あしらい空豆 |
| ⑦ うぐいすカステラ | ⑯ くず餅とちおとめ |
| ⑧ 若草道明寺 | ⑰ 北海道ミルクプリン |
| ⑨ 一口わらび信田 | ⑱ 割烹桜餅 |

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

様

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ～ 2026.02.28

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
		ヶ単価	摘要				
	54625	1 割烹木の芽味噌 500g		20	1,300	P/C	冷蔵
		【使用用途】味噌 【調理方法】その他 【原材料】米味噌(国産)、みりん、卵黄、ほうれん草粉、山椒粉/酒精、調味料(アミノ酸)、着色料(クチナシ青、紅花黄、ビタミンB2)、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部に卵・大豆を含む)					
	40008	2 さや香 1kg		16	940	P/C	常温
		【使用用途】漬け物 【調理方法】その他 【原材料】だいこん(中国)、きゅうり(中国)、ゆず外皮(日本)、こんぶ(日本)、漬け原材料〔砂糖・ぶどう糖果糖液糖、食塩、醸造酢〕／調味料(アミノ酸)、酸味料、亜鉛含有酵母エキス、pH調整					
	42075	3 はすの芽梅酢(天着)約350本 500g		10	1,100	P/C	常温
		【使用用途】漬物 【調理方法】その他 【原材料】れんこん(ベトナム)、漬け原材料(しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、梅酢)／調味料(アミノ酸等)、野菜色素、甘味料(ステビア、甘草)、酸味料、香料、(一部に小麦・大豆を含む)					
	44927	4 無着色しづば漬(四つ割) 1kg		16	900	P/C	常温
		【使用用途】香の物 【調理方法】その他 【原材料】きゅうり(ベトナム)、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)、食塩、醸造酢、たん白加水分解物、しょうゆ、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料(一部に大豆・小麦を含む)					
		【調理法】そのままお召し上がりください。 極細の蓮根(通称はすの芽)をさっぱりとした梅酢味にした商品です。					
		【調理法】そのままお召し上がりください。 合成添加物(着色料・保存料)を使用せず、良く押しが利いた良質の胡瓜を四つ割にして一口サイズにカット 自然な色合いが素朴で上品なしづば漬です。					

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ～ 2026.02.28

樣

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

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

様

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ～ 2026.02.28

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
		ヶ単価	摘要				
	61700 9	しその実わらび漬 (約4束×約25本) 1kg 80.0		12	2,000	P/C	冷蔵
		【使用用途】珍味・小鉢 【調理方法】その他 【原材料】わらび(ロシア)、しその実(中国)、漬け原材料[醤油、たん白加水分解物、食塩、砂糖]/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、酢酸Na、グリシン、酒精、漂白剤(次亜塩素Na)、					
	60063 10	山くらげ吟醸 1kg		12	1,700	P/C	冷蔵
		【使用用途】珍味・小鉢 【調理方法】その他 【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					
	60100 11	穂先菜の花わさび漬け 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】菜の花(中国)、砂糖、加工わさび、醤油、食塩、アミノ酸液、醸造酢、かつお節エキス、調味料(アミノ酸等)、香料、酒精、香辛料、pH調整剤、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・大豆を含)					
	60121 12	菜の花にしん 1kg		12	2,150	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】鯖(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、カラフトししゃも卵、食塩、アミノ酸液/酸味料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビ					
		【調理法】解凍後そのままご使用ください。 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。					
		【使用用途】珍味・小鉢 【調理方法】自然解凍 その他 【原材料】鯖(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、カラフトししゃも卵、食塩、アミノ酸液/酸味料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビ					
		【調理法】解凍後そのままお召し上がり頂けます。 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と仕上げました。					

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2026.02.28

樣

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

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2026.02.28

樣

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
		ヶ単価	摘要				
	61480 17	旬の竹の子木の芽和え 1kg		14	1,900	P/C	冷凍
		【使用用途】 小鉢					
		【調理方法】 その他					
		【原材料】 箸(中国)、白味噌、醤油、発酵調味料、ほうれん草、卵黄、砂糖、酒、みりん、かつお節エキス、山椒／酒精、調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に卵・小麦・大豆を含む)					
		【調理法】 解凍してご使用ください。					
		木の芽味噌の味わいにこだわった製品です。					
	62055 18	いか桜花ジュレ 800g		12	2,400	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】 いか(中国)、白だし、発酵調味料、水あめ、ゼラチン、白ワイン、しょうゆ、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、桜葉、食塩/たん白加水分解物、ソルビット、pH調整剤、トレハロース、調味料(
		【調理法】 解凍後そのままお召し上がり頂けます。					
		コリコリ食感がたまらないいかに白だしベースのジュレをあわせました。ジュレは桜色、桜の葉もあえており、見た目にも味にも春らしさが伝わる一品です。					
	56752 19	味付焼春たけのこ(約60個) 800g	30.0	12	1,800	P/C	常温
		【使用用途】 前菜・八寸					
		【調理方法】 その他					
		【原材料】 たけのこ(中国)、砂糖、しょうゆ、食塩、かつお風味調味料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C) アレルギー【小麦・大豆】					
		【量 目】 約7*1.5-2cm					
		【調理法】 味付の為、そのままお召し上がりいただけます。					
		柔らかい穂先筍にこんがり焼き目を入れ、食べやすいサイズにカットし、うす味で味付しました。					
	60424 20	小鯛俵焼(約4*2.5cm) 約16g*30個	63.3	18	1,900	P/C	冷凍
		【使用用途】 前菜・八寸					
		【調理方法】 自然解凍					
		【原材料】 ひれこ鯛(ベトナム)、魚肉、山芋、砂糖、醤油、大豆油、還元水飴、食塩、発酵調味料／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、ポリリン酸Na、					
		【量 目】 約4*2.5cm					
		【調理法】 解凍後そのままお召し上がりください。					
		すり身と山芋を混ぜ俵状にし、ひれ小鯛で巻いて焼き上げました。焼き上げ済みになっておりますので自然解凍でも使用できます。					

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

件名 2026年度春のおすすめ
受渡期日 受注日より 日以内
御見積有効期間 ~ 2026.02.28

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

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ヶ単価	摘要				
	60770 21	桜味噌田楽(5.5*2*1.5cm) 約15g × 27個	68.5	16	1,850	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】米みそ(米(タイ、アメリカ、日本)、大豆(カナダ)、食塩、その他)、ねりごま、砂糖、脱脂粉乳、つゆ、でん粉、でん粉加工品、もち米、なたまめの花、葛粉、食塩、寒天/トレハロース、					
		【量 目】5.5*2*1.5cm 【調理法】解凍後そのままお召し上がりください。 胡麻豆腐とさくら味噌を二層に流し、一口サイズの田楽に仕上げました。					
	61057 22	あしらい空豆(Φ2.5*2cm) 約5g * 45粒	40.0	20	1,800	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】そら豆(中国)、砂糖、食塩/ソルビット、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4、青1)、重曹					
		【量 目】Φ2.5*2cm 【調理法】解凍後、そのままお召し上がりください。 空豆をつやよく青く炊き上げました。オードブルやお弁当、おせち料理にお使いいただける商品です。					
	61253 23	鰯けんちん焼(約20*5*3.7cm) 約280g		30	1,600	本	冷凍
		【使用用途】前菜・八寸 【調理方法】自然解凍 【原材料】鰯(中国)、人参(国産)、牛蒡(国産)、椎茸(中国)、すり身、豆腐、鶏卵、砂糖、醤油、酒、味醂、大豆油、柚子、食塩、調味料					
		【量 目】約20*5*3.7cm 【調理法】自然解凍でお召し上がり下さい。 すり身ベース生地に刻んだ人参、牛蒡、椎茸を練り込み、上に鰯を乗せた一本物です。					
	61207 24	筍の煮こごり(約25*4*2.5cm) 約230g		30	770	P/C	冷凍
		【使用用途】前菜・八寸 【調理方法】自然解凍 【原材料】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/トレハロース、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む)					
		【量 目】約25*4*2.5cm 【調理法】半解凍でカットし、解凍後そのままお召し上がり下さい。 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こごりに仕上げました。 淡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。					

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ～ 2026.02.28

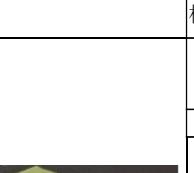
樣

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
		ヶ単価	摘要				
	62221 25	桜えび彩り寄せ(13*21*2cm) 約 5 2 0 g		20	1,950	枚	冷凍
		【使用用途】 前菜・八寸					
		【調理方法】 自然解凍					
		【原材料】 白きくらげ(中国)、本みりん、ゼラチン、さくらえび(台湾)、清酒、食塩、還元澱粉分解物、あおさ、鶏卵加工品、醤油、鰹節、砂糖、寒天/トレハロース、加工デンプン、増粘剤(キサン					
		【量 目】 13*21*2cm					
		【調理法】 自然解凍でお召し上がりください。					
		春らしい彩り物をゼリーで寄せ固めた逸品です。					
	60265 26	桜海老新丈(約15.5*18*2cm) 約 5 5 0 g		20	1,700	本	冷凍
		【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(タチウオ(インド)、タラ、砂糖)、海老、加糖卵黄、枝豆、油脂加工品、桜海老(桜海老、食塩)、砂糖、馬鈴薯澱粉、食塩、コラーゲン、植物たん白、卵たん白、魚醤、澱粉					
		【量 目】 約15.5*18*2cm					
		【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。					
		桜海老をふんだんに使用した彩りの良い新丈です。					
	61722 27	うぐいすカステラ(約20*11*1.8cm) 4 5 0 g		16	1,600	枚	冷凍
		【使用用途】 前菜・八寸					
		【調理方法】 自然解凍					
		【原材料】 グリーンピースペースト(ニュージーランド産)、卵、乳等を主要原料とする食品、小麦粉、砂糖、卵黄、卵黄加工品、食塩/トレハロース、加工デンプン、香料、着色料(カロチノイド、					
		【量 目】 約20*11*1.8cm					
		【調理法】 解凍後、お好みの大きさにカットしてお使いください。					
		グリーンピースをなめらかにペーストし、卵を加えてしつとり仕上げたキメの細かい口当たりの良いカステラです。					
	62054 28	筍ふき味噌福草(24*5.5*2cm) 2 7 0 g		32x2	1,450	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】 魚肉すり身(インドネシア、パキスタン他)、大豆油、ふき味噌(ふきのとう[日本]みそ、ぶどう糖果糖液糖、植物油、とうがらし)、たけのこ(中国)、卵(日本)、湯葉(日本)、砂糖、しょう					
		【量 目】 24*5.5*2cm					
		【調理法】 冷蔵庫内解凍3~5時間後、ご使用下さい。					
		筍を引上げ湯葉と合わせたふくさの生地に混ぜ込み、ふき味噌を加えたふくさの生地と重ねて焼き上げました。筍の香ばしさとふきの香りが春のお料理を引き立てます。					

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2026.02.28

樣

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
		ヶ単価	摘要				
	60413 29	春彩とうふ(雪割桜) [約17*14*3cm] 480g		20	800	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)、上白糖(国産)、全脂加糖練乳(国産)、道明寺粉(国産)、植物油脂(カナダ、マレーシア等)、桜葉(中国)、脱脂粉乳(国産)、卵黄(国産)、乳たん白(ニュージーランドなど)、たん					
		【量 目】約17*14*3cm					
		【調理法】お好みの大きさにカットしていただき、そのままお召し上がりください。					
		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。					
	61042 30	おやっさんのうすい豆腐(約16*12*5cm) 540g		24	1,200	P/C	冷凍
		【使用用途】前菜・八寸					
		【調理方法】その他					
		【原材料】乳飲料(日本)、グリンピース(ニュージーランド)、胡麻、寒天、食塩、ゼラチン、調味料、乾燥スープ、出汁(鰹、昆布)/加工澱粉、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、クエン酸ナトリ					
		【量 目】約16*12*5cm					
		【調理法】必ず流水解凍で解凍してからご使用ください。					
		調理場で作られた手作り感のある豆腐シリーズ。うすい豆をしっかりと感じて頂けます。新緑のシーズンにぴったりの色合いで。					
	61061 31	焼よもぎ豆腐(約7*3.5*3.5cm) 約35g * 18個	66.6	20	1,200	P/C	冷凍
		【使用用途】前菜・八寸					
		【調理方法】焼く 揚げる オーブン					
		【原材料】澱粉(日本、タイ)、よもぎ(ベトナム)、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】35g /個 約3.7*7*3.5cm					
		【調理法】天火の焼き台の場合：弱火でじっくり全面に焦げ目がつくまで。オーブンの場合：220~250度で13~15分程焼いてください。揚げ調理の場合：冷凍のまま片栗粉をまぶして、180度の油で6春を感じれる豆腐に仕上りました。程よいよもぎの苦味が旨味になっております。					
	60578 32	釜揚げ桜えび 500g		24	2,300	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】桜えび(台湾産)、食塩					
		【調理法】解凍後、そのままお召し上がりいただけます。					
		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。					

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

様

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ～ 2026.02.28

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
		ヶ単価	摘要				
	62310 33	白魚IQFオス(8-10cm 約160尾) 500g	9.5	10x2	1,530	P/C	冷凍
		【使用用途】水産素材 【調理方法】揚げる 【原材料】白魚(中国)					
		【量 目】8~10cm 【調理法】加熱してお召し上がりください。 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、扱い易いです。					
	62487 34	きびなご粉付(約100尾/約10cm) 1kg	21.0	10	2,100	P/C	冷凍
		【使用用途】水産素材 【調理方法】揚げる 【原材料】きびなご(国産)、澱粉					
		【量 目】約10cm 【調理法】加熱してお召し上がりください。 国産のきびなごに唐揚げ粉をまぶした商品です。骨が柔らかく頭から尻尾までそのまま食べられます。唐揚げ・南蛮漬け・天ぷらなどにおすすめです。					
	64104 35	鰯フィーレ(15枚) 4kg	500.0	4	8,000	P/C	冷凍
		【使用用途】水産素材 【調理方法】焼く 揚げる 【原材料】鰯(中国)					
		【量 目】15枚入 【調理法】加熱してお召し上がりください。 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。					
	64372 36	鰯フィーレ(不定貫) 5枚	500.0	12	2,500	kg 単価	冷凍
		【使用用途】水産素材 【調理方法】焼く 揚げる 【原材料】鰯(中国)					
		【調理法】加熱してお召し上がりください。 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。					

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ～ 2026.02.28

樣

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

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

様

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

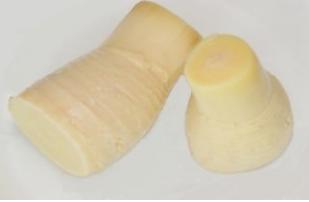
御見積有効期間 ～ 2026.02.28

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
		ヶ単価	摘要				
	60606 41	穂付たけのこ水煮(11/13) 1kg		10	1,800	P/C	常温
		138.4 ~ 163.6					
		【使用用途】 農産素材					
		【調理方法】 煮る					
		【原材料】 たけのこ(中国)、pH調整剤(クエン酸)					
		【量 目】 約11~13本					
		穂付筒の水煮パックです。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					
	60731 42	天ぷら用水煮たらの芽S(約70個) 700g		12x2	1,720	P/C	常温
		24.5					
		【使用用途】 農産素材					
		【調理方法】 揚げる その他					
		【原材料】たらの芽(中国)、食塩					
		【量 目】 約70個					
		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。					
	63091 43	菜の花(徳島産) 500g		20	900	P/C	冷凍
		【使用用途】 農産素材					
		【調理方法】 自然解凍					
		【原材料】菜の花(徳島産)					
		【調理法】解凍後、お召し上がりください。					
		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。					
	62292 44	ひすい薹(約40-50本) P瓶		20	500	本	常温
		10.0 ~ 12.5					
		【使用用途】 農産素材					
		【調理方法】 その他					
		【原材料】薹(中国産)、砂糖、醤油、食塩/調味料(アミノ酸等)、乳酸Ca、酸化防止剤(V.C)					
		【量 目】 約40~50個					
		【調理法】そのままご使用ください。					
		天然着色で彩り良く、また薄味で仕上げておりますので料理の邪魔をせず煮物等にご使用いただけます。					

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

様

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ～ 2026.02.28

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
		ヶ単価	摘要				
	62441 45	結びわらび水煮 50個 49.0		12	2,450	P/C	常温
		【使用用途】煮物 【調理方法】煮る 【原材料】わらび(ロシア)、かんぴょう(中国)/乳酸Ca、メタリン酸Na、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、酵母エキス(亜鉛含有)					
	56449 46	56449 46 桜花漬 関山(約250) 500g 5.0～5.0		20	1,300	P/C	冷蔵
		【使用用途】農産素材 【調理方法】その他 【原材料】桜の花、食塩、梅酢／pH調整剤 【味付け】塩味 【調理法】そのままご使用ください。 色の良い関山種を使用し、梅酢でより鮮やかに仕上げてあります。お料理や和菓子の香り付け、トッピング、桜茶、桜ごはん、漬物などにおすすめです。					
	53443 47	53443 47 桜花漬け(約200) 200g 4.2		50	850	P/C	冷蔵
		【使用用途】農産素材 【調理方法】その他 【原材料】桜の花(中国)、漬け原材料(食塩、梅酢) 【調理法】水洗いして塩を落としてから使用してください。 まれに夾杂物や花の内部に虫が入り混んでいる場合がありますので、お客様におかれましても選別をしながらご使用ください。原料が天産物であるため完全に取り除くことは難しいのが現状ですので何卒ご理解					
	53135 48	53135 48 桜の葉(長さ約13～15cm*幅7cm) 200枚 6.7		25	1,350	P/C	冷凍
		【使用用途】農産素材 【調理方法】自然解凍 【原材料】桜葉(中国)、漬け原材料(食塩)/pH調整剤、ミョウバン 【量 目】長さ約13～15cm 幅7cm 【調理法】自然解凍後、そのままご使用ください。 季節の演出にお使いください。					

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

樣

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期目 受注目より 目以内

御見積有効期間 ～ 2026.02.28

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

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2026.02.28

樣

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
		ヶ単価	摘要				
	62099 53	鰯塩糀漬け 40g * 20枚		10x2	2,550	P/C	冷凍
		127.5					
		【使用用途】焼物					
		【調理方法】焼く					
		【原材料】鰯(中国)、塩麹					
		【調理法】加熱してお召し上がりください。					
		鰯を麹に漬け込みました。身は柔らかく、中まで味が染み込んでいます。					
	61165 54	キス梅肉揚げ(約8cm) 約10g * 24個		12	1,550	P/C	冷凍
		64.5					
		【使用用途】揚物					
		【調理方法】揚げる					
		【原材料】キス(タイ)、梅肉(中国)、ゆば(中国)、大葉(日本)、食塩、砂糖／調味料(アミノ酸)、酒精、着色料(アナト一、赤105、赤102)一部に大豆を含む					
		【量 目】約8cm					
		【調理法】冷蔵解凍後、衣を付けて180度の油で3分程度揚げてください。					
		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お使い頂けます。					
	61310 55	キスグリンピース揚げ(8.5*5.5*1.5cm) 約45g * 20個		14	1,800	P/C	冷凍
		90.0					
		【使用用途】揚げ物					
		【調理方法】揚げる					
		【原材料】キス(中国産)、衣(パン粉、グリンピース、バッターミックス粉(ぶどう糖、大豆粉、その他)、食塩、こしょう)／加工でん粉、(一部に小麦・大豆を含む)					
		【量 目】約8.5*5.5*1.5cm					
		【調理法】冷凍のまま約175℃の油で約3分間油調してください。					
		グリンピースを碎いた物をパン粉に混ぜ合わせている為、彩りが良いです。					
	61245 56	さわら竜田揚げ骨取り 約30g / 約30個 1kg		12	2,400	P/C	冷凍
		80.0					
		【使用用途】揚物					
		【調理方法】揚げる					
		【原材料】サワラ(国産)、澱粉(馬鈴薯)、醤油、醸造調味料、砂糖、生姜、(一部に小麦、大豆を含む)					
		【量 目】30g * 約30個					
		【調理法】180℃に熱した油で約2分半～3分揚げてお召し上がりください。					
		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。					

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

様

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2026.02.28

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
		ヶ単価	摘要				
	61056 57	白魚桜揚げ(2*7.5*1.5cm) 約13g×28個	76.7	20	2,150	P/C	冷凍
		【使用用途】揚物 【調理方法】揚げる 【原材料】白魚(中国)、小麦グルテン(小麦を含む)、餅粉、桜葉、食塩／着色料(赤3、赤106)、香料、クエン酸、ミョウバン					
		【量 目】2*7.5*1.5cm 【調理法】冷凍のまま衣をつけて約170℃の油で2分程度揚げてください。 桜の葉の香りがふんわり香り、春の訪れを感じさせる色鮮やかな揚物です。					
	61266 58	竹の子一口茶巾(約5.5*4*2cm) 約14g*50個	37.0	12	1,850	P/C	冷凍
		【使用用途】煮物 【調理方法】煮る 【原材料】油揚げ(中国)、たけのこ(中国)、インゲン(中国)、ぜんまい(中国)、千瓢(中国)、くわい(中国)、人参(中国)、椎茸(中国)、／豆腐用凝固剤、漂白剤(二酸化硫黄)、(一部に大豆を含む)					
		【量 目】約5.5*4*2cm 【調理法】お好みの味付けで煮含めてください。 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。					
	62634 59	わらび信田(Φ4*14.5cm) 約150g×5本	390.0	12	1,950	P/C	冷凍
		【使用用途】煮物 【調理方法】茹でる 【原材料】魚肉すり身(イトヨリダイ(ベトナム)、砂糖)、油揚げ(アメリカ、カナダ)、わらび(中国)、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(アミノ酸等)、					
		【量 目】Φ4*14.5cm 【調理法】半解凍状態でカットし、お好みの味付けで加熱してお召し上がりください。 わらびを使用した信田巻きです。わらびの食感が特徴的な商品です。					
	60968 60	一口わらび信田(Φ2*5cm) 約8g×32個	57.8	14x2	1,850	P/C	冷凍
		【使用用途】煮物 【調理方法】煮る 【原材料】水煮わらび(ロシア)、油揚げ、千瓢/保存料(二酸化硫黄)、凝固剤、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、(一部に大豆を含む)					
		【量 目】Φ2*5cm 【調理法】加熱してお召し上がりください。 わらびの水煮を油揚げと千瓢で丁寧に巻き上げました。そのまま煮るだけで手の込んだ一品が完成します。懷石の煮物やお弁当などにも大変おすすめです。					

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

様

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ～ 2026.02.28

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
		ヶ単価	摘要				
	60639 61	60639 桜海老つみれ(Φ3cm/約38個) 500g 44.7		16	1,700	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、タイ、ベトナム）、大豆油、乳等を主要原料とする食品、桜えび、卵白、青のり、砂糖、食塩、発酵調味料／加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、グリシ					
		【量 目】Φ3cm/約38個 【調理法】加熱してお召し上がりください。 新鮮な桜海老のピンク色が椀を彩ります。吸い物や煮物などに大変人気があります。					
	60773 62	60773 筍と菜の花のしんじょう(4.5*4.5*2.5cm) 約35g×20個 77.5		15	1,550	P/C	冷凍
		【使用用途】煮物 【調理方法】煮る 蒸す 【原材料】魚肉すり身、たけのこ、山芋とろろ、玉ねぎ、なたね油、菜の花、でん粉、人参、粉末状大豆たん白、揚げ油（なたね油）、だし醤油（小麦を含む）、砂糖、米発酵調味料、食塩、桜えび					
		【量 目】4.5*4.5*2.5cm 【調理法】加熱してお召し上がりください。 春を彩る、筍・菜の花をつかった、季節感たっぷりのしんじょうです。筍は一度煮込み、薄味をつけることで風味を増しています。椀ものとしても一品欲しい時に便利です。お好みのあんと絡めてお召しあが					
	60673 63	60673 彩り豆腐(花)約Φ4*1.5cm 約17g×50入 29.0		12	1,450	P/C	冷凍
		【使用用途】煮物 【調理方法】煮る 【原材料】野菜（にんじん、たまねぎ、とうもろこし）、豆腐（国内製造）、魚肉すり身、植物油脂、粉末状大豆たん白、砂糖、食塩、卵黄、ごま／加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、豆腐用凝固剤、（					
		【量 目】約Φ4*1.5cm 【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。煮物や揚物にも使用できます。 腐のふわふわの食感とたっぷりの野菜が入ったヘルシーな商品です。					
	63068 64	63068 京生麩 桜(小)[Φ2.5*20cm] 約70g×10本 275.0		20	2,750	P/C	冷凍
		【使用用途】麩 【調理方法】煮る 【原材料】小麦グルテン（日本）、餅粉（日本・タイ）/色素（赤3、赤106、黄4）					
		【量 目】Φ2.5*20cm 【調理法】加熱してお召し上がりください。 春の訪れを想わす桜の京生麩。季節感を演出する料理に最適です。料理の演出だけでなく、味も生麩専門店の職人が丁寧に仕上げていますので絶品です。					

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

様

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ～ 2026.02.28

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
		ヶ単価	摘要				
	67559 65	桜餅(大) [φ 3.5*21cm] 5 本	370.0	20	1,850	P/C	冷凍
		【使用用途】 麵 【調理方法】 煮る 【原材料】 小麦グルテン(アメリカ、カナダ、オーストラリア、日本)、もち粉調整品(もち粉、砂糖)、食塩/着色料(赤3、赤106、黄4)					
		【量 目】 φ 3.5*21cm 【調理法】 加熱してお召し上がりください。 もっちりとした食感が特徴で、一口食べるごとに心地よい弾力が広がります。美しいグラデーションで色鮮やかさを添え、料理に華やかなアクセントを加えます。					
	61155 66	若草道明寺(約φ4.5*3.5cm) 約40g×18個	89.4	16	1,610	P/C	冷凍
		【使用用途】 蒸物 【調理方法】 蒸す 【原材料】 道明寺(国産)、里芋(中国)、筍(中国)、醤油、芋づる、ねりごま、ほうれん草、ポテトフレークス、砂糖、みりん、えのき茸、白だし、木耳、白胡麻、わらび、かつお節エキス、食塩/トレ					
		【量 目】 約 φ 4.5*3.5cm 【調理法】 85℃の蒸し器で約8分程蒸してからお召し上がりください。 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。					
	62433 67	若筍饅頭(φ5.5*2.5cm) 約55g×12個	104.1	18	1,250	P/C	冷凍
		【使用用途】 蒸物・揚物 【調理方法】 蒸す 揚げる 【原材料】 筍(中国)、鶏肉(日本)、山芋(中国)、じゃが芋(アメリカ)、すり身(タイ)、山芋、砂糖、でん粉、乾燥マッシュポテト、食用植物油脂、醤油、小麦粉、卵たん白、食塩、増粘剤(加工でん粉、増					
		【量 目】 φ 5.5*2.5cm 【調理法】 加熱してお召し上がりください。(蒸し器で10-12分) 筍の生地で鶏そぼろを包んだ商品です。完全解凍後、蒸す又は煮たり揚げたりしてお召し上がり下さい。					
	60488 68	蒼山菜万頭(約4*4*3.5cm) 約40g×18個	83.3	16	1,500	P/C	冷凍
		【使用用途】 蒸物 【調理方法】 煮る 蒸す 【原材料】 じゃがいも(国産)、里芋、ポテトフレークス、筍、菜の花、芋づる、馬鈴薯澱粉、たまごそぼろ、砂糖、醤油、木耳、えのき、みりん、白だし、わらび、かつお節エキス、食塩/調味料(
		【量 目】 約4*4*3.5cm 【調理法】 加熱してお召し上がりください。 菜の花をイメージした万頭です。中具の苦みのある山菜がアクセントになっています。					

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

様

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ～ 2026.02.28

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
		ヶ単価	摘要				
	62348 69	海老道明寺蒸し(約4*3.5cm) 約40g * 18個	91.6	16	1,650	P/C	冷凍
		【使用用途】蒸し物 【調理方法】蒸す 【原材料】道明寺(国内製造)、里芋、枝豆、魚肉すり身(タラ、砂糖)、油脂加工品、馬鈴薯澱粉、ポテトフレークス、アキアミ、かつお節エキス、海老パウダー、醤油、砂糖、食塩、昆布エキス					
		【量 目】約4*3.5cm 【調理法】加熱してお召し上がりください。 彩りが良く海老の香りを楽しめる商品です。					
	61164 70	ふわとろクリーム大福いちご(Φ4.5*2.5cm) 約40g * 10個	66.0	24	660	P/C	冷凍
		【使用用途】甘味 【調理方法】自然解凍 【原材料】砂糖(国内製造)、小豆(カナダ)、もち粉(タイ)、上新粉、乳等を主要原料とする食品、水あめ、いちごペースト(糖類(水あめ、砂糖)、いちご)、加糖れん乳、食塩/加工デンプン、					
		【量 目】Φ4.5*2.5cm 【調理法】自然解凍後そのままお召し上がりください。 柔らかな生地で素朴な甘さの小豆あんを包み込んだ大福です。小豆あんの中にはイチゴ味のホイップクリームが内包されており、それぞれの味をお楽しみ頂けます。					
	62536 71	とちおとめの葛餅(Φ3cm) 約20g × 20個	60.0	18	1,200	P/C	冷凍
		【使用用途】甘味 【調理方法】自然解凍 その他 【原材料】水あめ(国内製造)、砂糖、白あん、乳等を主要原料とする食品、いちごピューレ(いちご(とちおとめ)、砂糖)、本葛粉/加工デンプン、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳化					
		【量 目】Φ3cm 【調理法】解凍後そのままお召し上がりください。 甘さたっぷりでジューシーなとちおとめのピューレを果肉ごと葛餅に練り込みマスカルポーネ風味の餡を包みました。クリーミーなあんと「とちおとめ」の甘酸っぱい葛餅があった商品です。					
	61379 72	北海道ミルクプリン 1kg		10	1,400	P/C	冷凍
		【使用用途】甘味 【調理方法】その他 【原材料】牛乳(国内製造)、乳等を主要原料とする食品(植物油脂、脱脂濃縮乳、バターオイル)、加糖練乳、グラニュー糖/安定剤(加工でん粉)、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料、pH調整剤、(
		牛乳本来の味わいが楽しめるなめらかなプリンです。					

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材

樣

件名 2026年度春のおすすめ

受渡期目 受注目より 目以内

御見積有効期間 ~ 2026.02.28

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