



春の会席料理

- | | |
|--------------|----------------|
| ① あさり旬菜酢味噌和え | ⑩ 桜えびつまれ |
| ② いか桜花ジュレ | ⑪ 桜麩 |
| ③ 穂先菜の花わさび漬 | ⑫ 味付たけのこ天ぷら用輪切 |
| ④ 筍の煮こごり | ⑬ 鱈フィーレ |
| 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

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 ~ 2026.02.28

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	54625 割烹木の芽味噌 500g		20	1,300	P/C	冷蔵
	<p>【使用用途】味噌</p> <p>【調理方法】その他</p> <p>【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)</p> <p>【調理法】香りが豊かな練り味噌、季節の魚、お野菜等の和え物に、また香辛料としてお使い下さい。 京都白みそと山椒を合わせ、みりんを味を調えて、ほうれん草で色づけしました。食通好みのこだわりの逸品です。</p>						
	2	40008 さや香 1kg		16	940	P/C	常温
	<p>【使用用途】漬け物</p> <p>【調理方法】その他</p> <p>【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</p> <p>【調理法】そのままお召し上がりください。 だいこん、きゅうり、こんぶ、で盛り付け時に鮮やかさを演出し、ゆずの外皮をいれることで清涼感を出しています。爽やかさの中にこんぶの旨みをきかせ、常温保管でもフレッシュな色調がお楽しみいただけます。</p>						
	3	42075 はすの芽梅酢(天着)約350本 500g		10	1,100	P/C	常温
	<p>3.1</p> <p>【使用用途】漬物</p> <p>【調理方法】その他</p> <p>【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)</p> <p>【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。</p>						
	4	44927 無着色しば漬(四つ割) 1kg		16	900	P/C	常温
	<p>【使用用途】香の物</p> <p>【調理方法】その他</p> <p>【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)</p> <p>【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 自然な色合いが素材で上品なしば漬です。</p>						

御 見 積 書

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

312

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
		ケ単価	摘要				
	5	54553 ふきのとう味噌 1 k g		15	1,970	P/C	冷蔵
	<p>【使用用途】味噌・和え物・小鉢</p> <p>【調理方法】その他</p> <p>【原材料】ふきのとう(国産、中国)、鰹節、漬け原材料(味噌、砂糖、澱粉、唐辛子)/ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、甘味料(カンゾウ) 保存料(ソルビン酸K)、(V、C)、(一</p> <p>【調理法】そのままご使用ください。</p> <p>春の息吹を感じるふきのとうを信州白みそを使用した練りみそに合わせました。ふきのとうのほのかな苦みが味噌の甘みと塩味によくマッチした一品です。</p>						
	6	60485 山うど酢味噌味 1 k g		15	2,050	P/C	常温
	<p>【使用用途】珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】その他</p> <p>【原材料】うど(中国/日本)、味噌、醸造酢、醤油、砂糖、食塩、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸味料、酒精、酢酸Na、グリシン、着色料(</p> <p>【味付け】酢味噌味</p> <p>【調理法】そのままお召し上がりください。</p> <p>手切りで長さを揃え、こだわりの酢味噌で和えました。山うどの香りと酢味噌のバランスがとても良い商品です。小鉢、前菜、焼き前など幅広くお使いいただけます。</p>						
	7	61302 国産山菜たまり漬(固形650～700g) 1 k g		15	1,680	P/C	常温
	<p>【使用用途】珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】その他</p> <p>【原材料】わらび(国産)、蓴(国産)、うど(国産)、蓴のとう(国産)、醤油、食塩、本醸造、たん白加水分解物加水、砂糖、かつおエキス、発酵調味料、酵母エキスパウダー、ブドウ糖、ソルビット、</p> <p>【調理法】そのままお召し上がりください。</p> <p>国産の山菜4種をたまり漬けにした商品です。</p>						
	8	61254 しその実ごみ(約120個) 8 0 0 g		12	1,820	P/C	冷蔵
	15.1						
	<p>【使用用途】珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】その他</p> <p>【原材料】ごみ(中国)、紫蘇の実(中国)、漬け原材料【醤油、動物性たん白加水分解物、食塩、砂糖】/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、香料、酒精、酢酸Na、酸味料、グリシン、漂白剤(次</p> <p>【量 目】約120個/袋</p> <p>【調理法】そのままお召し上がりください。</p> <p>ごみをしその実漬にしました。紫蘇の風合いがする商品です。</p>						

御 見 積 書

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

312

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
		ケ単価	摘要				
	61700	9	しその実わらび漬（約4束×約25本） 1kg	12	2,000	P/C	冷蔵
	80.0						
	【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)、 【量 目】 約4束×約25本 【調理法】 お好きな大きさにカットしてご使用ください。 特級品のわらびをしその実漬にしました。 紫蘇の風合いがする商品です。						
	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 【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。						
	60100	11	穂先菜の花わさび漬 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・大豆を含む) 【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。						
	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】 鰯(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(ビタミンE) 【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、魚卵を和えあつさと仕上げました。						

御 見 積 書

312

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

春商材 様

件名 2026年度春のおすすめ

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 ~ 2026.02.28

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	61790 北海道産鯉親子塩辛 1 k g	10	2,100	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】 にしん(北海道)、みりん、こうじ、数の子(北海道)、食塩、発酵調味料、唐辛子、/ソルビット、調味料(アミノ酸など) 【調理法】 解凍してお召し上がりください。 北海道産のにしんと数の子を、じっくり漬け込み、まろやかな旨みを引き出した逸品です。				
	14	61303 あさり旬菜酢味噌和え 1 k g	12	1,700	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】 味噌(タイ、日本)、菜の花、竹の子、あさり、砂糖、醸造酢、醤油、米発酵調味料、異性化液糖、食塩、魚醤、かつお節抽出液/ソルビット、酒精、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、香 【調理法】 解凍後そのままお召し上がりください。 あさり・菜の花・たけのこを酢味噌と和えました。春が旬の食材を甘酸っぱい酢味噌でお楽しみください。				
	15	61347 ほたるいか葱生姜(約110~130匹) 1 k g	12	2,650	P/C	冷凍
		20.9 ~ 24.7 【使用用途】 珍味・小鉢 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 ほたるいか(国産)、生姜(国産)、しょうゆ、食塩、乾燥ねぎ(中国)、米発酵調味料/ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸)、トレハロース、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆・いかを 【量 目】 約110~130匹/PC 【調理法】 自然解凍 生姜と葱の香りがホタルイカの臭みを消し塩辛が苦手な方にもお勧めです。				
	16	62214 ホタルイカわさび(約120匹) 1 k g	12	2,250	P/C	冷凍
		【使用用途】 珍味・小鉢 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 ほたるいか(国産)、しょうゆ、米発酵調味料、わさび茎、還元麦芽糖水飴、食塩/ソルビット、調味料(アミノ酸)、香料、(一部に小麦・大豆・いかを含む) 【量 目】 約120匹/PC 【調理法】 解凍後そのままご使用ください ホタルイカに茎わさびの辛さを加え醤油漬けにした商品です。				

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

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 ~ 2026.02.28

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				
	61480					
	17	旬の竹の子木の芽和え 1 k g	14	1,900	P/C	冷凍
	62055					
	18	いか桜花ジュレ 8 0 0 g	12	2,400	P/C	冷凍
	56752					
	19	味付焼春たけのこ(約60個) 8 0 0 g	12	1,800	P/C	常温
	60424					
	20	小鯛俵焼(約4*2.5cm) 約 1 6 g * 3 0 個	18	1,900	P/C	冷凍

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

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 ~ 2026.02.28

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	60770 桜味噌田楽(5.5*2*1.5cm) 約 1 5 g × 2 7 個		16	1,850	P/C	冷凍
	68.5						
		【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。					
	22	61057 あしらい空豆(φ2.5*2cm) 約 5 g * 4 5 粒		20	1,800	P/C	冷凍
	40.0						
		【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。					
	23	61253 鯖けんちん焼(約20*5*3.7cm) 約 2 8 0 g		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】 鯖(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、味噌、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、上に鯖を乗せた一本物です。					
	24	61207 筍の煮こごり(約25*4*2.5cm) 約 2 3 0 g		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 様

件名 2026年度春のおすすめ

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 ~ 2026.02.28

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	62221 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(キサンタン) 【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。						
	26	60265 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。						
	27	61722 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、卵を加えてしっ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。						
	28	62054 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

見積日 2026.01.16
見積番号 264034

312

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
		ケ単価 摘要				
	29	60413 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。				
	30	61042 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)、グリーンピース(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す。				
	31	61061 焼よもぎ豆腐(約7*3.5*3.5cm) 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】 焼く 揚げる オープン 【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*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。 オープンの場合：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がりました。程よいよもぎの苦味が旨味になっております。				
	32	60578 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

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 ~ 2026.02.28

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	62310 白魚IQFオス(8-10cm 約160尾) 5 0 0 g	10x2	1,530	P/C	冷凍	
	9.5						
	【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、焼、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、扱いやすいです。						
	34	62487 きびなご粉付(約100尾/約10cm) 1 k g	10	2,100	P/C	冷凍	
	21.0						
	【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・天ぷらなどにおすすめです。						
	35	64104 鰯フィーレ(15枚) 4 k g	4	8,000	P/C	冷凍	
	500.0						
	【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。						
	36	64372 鰯フィーレ(不定貫) 5 枚	12	2,500	k g 単価	冷凍	
	500.0						
	【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 様

件名 2026年度春のおすすめ

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 ~ 2026.02.28

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					
	65078	37 真空殻付蛤 2L 9/10粒			10x2	840	P/C	冷凍
	84.0 ～ 93.3							
	【使用用途】 水産素材 【調理方法】 茹でる 煮る 蒸す 焼く 【原材料】 蛤(中国) 【量 目】 9～10粒 【調理法】 必ず加熱してからお使いください。 蛤を生きた状態で真空ボイルにかけ急速冷凍し包装してます。ボイルが浅めの半生状態なので必ず加熱してからお使いください。							
	60365	38 真空殻付蛤(10/15) 500g			10x2	850	P/C	冷凍
	56.6 ～ 85.0							
	【使用用途】 水産素材 【調理方法】 茹でる 蒸す 【原材料】 蛤(中国産) 【量 目】 10～15粒 【調理法】 必ず加熱してからお使いください。 お吸い物・酒蒸し・パスタなど様々なお料理にお使い頂けます。							
	62378	39 真空殻付蛤M(15/20) 500g			10x2	800	P/C	冷凍
	40.0 ～ 53.3							
	【使用用途】 水産素材 【調理方法】 茹でる 煮る 蒸す 焼く その他 【原材料】 蛤(中国) 【量 目】 15～20粒 【調理法】 必ず加熱してからお使いください。 蛤を生きた状態で真空ボイルにかけ急速冷凍し包装してます。ボイルが浅めの半生状態なので必ず加熱してからお使いください。							
	60416	40 味付たけのこ天ぷら用輪切(φ5～6cm) 40枚			12	1,500	P/C	冷蔵
	37.5							
	【使用用途】 農産素材 【調理方法】 煮る 揚げる その他 【原材料】 たけのこ(中国産)、砂糖、醤油、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)、(一部に小麦・大豆を含む) 【量 目】 直径 約5～6cm 【調理法】 加熱の必要はありませんが、天ぷら用の商品になります。 サイズを揃えて輪切りにした使い易い商品です。天婦羅に合うように薄味であっさりとした味付けをしています。							

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

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 ~ 2026.02.28

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				
	60606						
	41	穂付たけのこ水煮(11/13) 1 k g	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)、p H調整剤 (クエン酸) 【量 目】 約11~13本 穂付筍の水煮パックです。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) 7 0 0 g	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) 5 0 0 g	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	ひすい蓴(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】 蓴(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

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 ～ 2026.02.28

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				
	45	62441 結びわらび水煮 50個	12	2,450	P/C	常温	
	49.0						
	<p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 煮る</p> <p>【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)</p> <p>【調理法】 お料理前に湯通ししてからご使用下さい</p> <p>煮物、天ぷら、お吸い物などにご使用ください。</p>						
	46	56449 桜花漬 関山(約250) 500g	20	1,300	P/C	冷蔵	
	5.0 ~ 5.0						
	<p>【使用用途】 農産素材</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 桜の花、食塩、梅酢/pH調整剤</p> <p>【味付け】 塩味</p> <p>【調理法】 そのままご使用ください。</p> <p>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。</p>						
	47	53443 桜花漬(約200) 200g	50	850	P/C	冷蔵	
	4.2						
	<p>【使用用途】 農産素材</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 桜の花(中国)、漬け原材料(食塩、梅酢)</p> <p>【調理法】 水洗いして塩を落としてから使用してください。</p> <p>まれに夾雑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てからご使用ください。 原料が天産物であるため完全に排除することは難しいのが現状ですので何卒ご理解</p>						
	48	53135 桜の葉(長さ約13~15cm*幅7cm) 200枚	25	1,350	P/C	冷凍	
	6.7						
	<p>【使用用途】 農産素材</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 桜葉(中国)、漬け原材料(食塩)/pH調整剤、ミョウバン</p> <p>【量 目】 長さ約13~15cm 幅7cm</p> <p>【調理法】 自然解凍後、そのままご使用ください。</p> <p>季節の演出にお使いください。</p>						

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

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 ~ 2026.02.28

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	57049 桜の葉(長さ約13~15cm*幅7cm) 50枚	100	360	P/C	冷凍
		7.2 【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。				
	50	67692 ニシン昆布♂レモン(12-16枚) 1kg	8	1,950	P/C	冷凍
		121.8 ~ 162.5 【使用用途】寿司種・刺身 【調理方法】自然解凍 その他 【原材料】にしん(ノルウェー、アイスランド)、昆布、レモン、還元水あめ、醤油、食塩、醸造酢、かつお節エキスを他 【量 目】約12~16枚 【調理法】解凍後そのままお召し上がりください。 北欧の(ノルウェー、アイスランド)脂ののった新鮮なニシン・フィーレーを特製の調味酢に漬けました。関西風で酸味を抑えた味付けとなっています。昆布の旨みとレモンのスッキリとした柑橘系の酸味がよ				
	51	67804 にしんスモーク皮無し(北海道産) 300g 約5-8枚	30	1,000	P/C	冷凍
		125.0 ~ 200.0 【使用用途】寿司種・刺身 【調理方法】自然解凍 その他 【原材料】にしん(北海道産)、食塩、砂糖、香辛料/酸味料(有機酸等)、酸化防止剤(V.C) 【量 目】約5~8枚 【調理法】冷蔵庫内で半解凍して頂き、お好みの厚さにスライスしてお召し上がりください。 北海道産のニシンを原料に使用し、北海道の工場加工、燻製しております。				
	52	60427 寒さわら炙り(4~7枚) 1kg	10	3,800	P/C	冷凍
		542.8 ~ 950.0 【使用用途】寿司種・刺身 【調理方法】自然解凍 その他 【原材料】鱈(韓国)、食塩 【量 目】4~7枚 【調理法】解凍後、お好きな大きさにスライスしそのままお召し上がり下さい。 12月~1月の脂肪分の多い済州島近海の寒鱈(約2kg)を使用し、遠外線方式の焼き方でタタキ加工しました。1本ずつ真空しているので使い勝手の良い商品です。				

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

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 ~ 2026.02.28

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	62099 鯖塩糍漬け 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】 鯖(中国)、塩麴 【調理法】 加熱してお召し上がりください。 鯖を麴に漬け込みました。身は柔らかく、中まで味が染み込んでいます。				
	54	61165 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】 揚げ物 【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(アナトー、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。				
	55	61310 キスグリーンピース揚げ(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、グリーンピース、バターミックス粉(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。 グリーンピースを砕いた物をパン粉に混ぜ合わせている為、彩りが良いです。				
	56	61245 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】 揚げ物 【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。臭みもなく、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

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 ～ 2026.02.28

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				
	57	61056 白魚桜揚げ(2*7.5*1.5cm) 約 1 3 g × 2 8 個		20	2,150	P/C	冷凍
	76.7						
	<p>【使用用途】 揚物</p> <p>【調理方法】 揚げる</p> <p>【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</p> <p>【量 目】 2*7.5*1.5cm</p> <p>【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。</p> <p>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。</p>						
	58	61266 竹の子一口茶巾(約5.5*4*2cm) 約 1 4 g * 5 0 個		12	1,850	P/C	冷凍
	37.0						
	<p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 煮る</p> <p>【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)、干瓢(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）</p> <p>【量 目】 約5.5*4*2cm</p> <p>【調理法】 お好みの味付けで煮含めてください。</p> <p>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していただけます。</p>						
	59	62634 わらび信田(φ4*14.5cm) 約 1 5 0 g × 5 本		12	1,950	P/C	冷凍
	390.0						
	<p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 茹でる</p> <p>【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)、</p> <p>【量 目】 φ4*14.5cm</p> <p>【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。</p> <p>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。</p>						
	60	60968 一口わらび信田(φ2*5cm) 約 8 g × 3 2 個		14x2	1,850	P/C	冷凍
	57.8						
	<p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 煮る</p> <p>【原材料】 水煮わらび(ロシア)、油揚げ、干瓢/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）</p> <p>【量 目】 φ2*5cm</p> <p>【調理法】 加熱してお召し上がりください。</p> <p>わらびの水煮を油揚げと干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。懐石の煮物やお弁当などにも大変おすすめです。</p>						

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

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 ~ 2026.02.28

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				
	60639					
	61	桜海老つみれ(φ3cm/約38個) 500g	16	1,700	P/C	冷凍
		44.7				
		【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碗を彩ります。吸い物や煮物などに大変人気があります。				
	60773					
	62	筍と菜の花のしんじょう(4.5*4.5*2.5cm) 約35g×20個	15	1,550	P/C	冷凍
		77.5				
		【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。碗ものとしてもう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	彩り豆腐(花)約φ4*1.5cm 約17g×50入	12	1,450	P/C	冷凍
		29.0				
		【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。煮物や揚げ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	京生麩 桜(小)[φ2.5*20cm] 約70g×10本	20	2,750	P/C	冷凍
		275.0				
		【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。 春の訪れを想う桜の京生麩。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

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 ~ 2026.02.28

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				
	65	67559	桜餅(大) [φ 3.5*21cm] 5本	20	1,850	P/C	冷凍
		370.0					
	66	61155	若草道明寺(約φ 4.5*3.5cm) 約40g×18個	16	1,610	P/C	冷凍
		89.4					
	67	62433	若筍饅頭(φ 5.5*2.5cm) 約55g×12個	18	1,250	P/C	冷凍
		104.1					
	68	60488	蒼山菜万頭(約4*4*3.5cm) 約40g×18個	16	1,500	P/C	冷凍
		83.3					

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

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 ~ 2026.02.28

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				
	62348					
	69	海老道明寺蒸し(約4*3.5cm) 約40g*18個	16	1,650	P/C	冷凍
		91.6				
		【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	24	660	P/C	冷凍
		66.0				
		【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	18	1,200	P/C	冷凍
		60.0				
		【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。				

