



## 夏の会席料理

- |                |                   |
|----------------|-------------------|
| ① 小さなオクラ胡麻和え   | ⑪ 季節の新丈 生のり       |
| ② 生帆立生姜和え      | ⑫ 一口焼き小茄子         |
| ③ 北寄せかぶわさび和え   | ⑬ 冬瓜シャトー          |
| ④ 一口豆腐田楽       | ⑭ 太刀魚南部漬醤油        |
| ⑤ もろこしかんざし     | ⑮ 長芋楓わさび風味        |
| ⑥ 焼茄子寄せ        | ⑯ ふっくら鱧切身打粉付      |
| ⑦ 枝豆福草         | ⑰ はすの芽わさび風味       |
| ⑧ 海鮮漁師つみれ(いわし) | ⑱ くず餅白桃           |
| ⑨ 京生麩 青もみじ     | ⑲ わらび餅黒糖          |
| ⑩ もろこしずんだ万頭    | ⑳ クリームチーズとレモンのプリン |

# 御見積書

315

見積日 2026.03.09  
 見積番号 267377

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 2026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 \_\_\_\_\_ ～ 2026.04.30 \_\_\_\_\_

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				
	1	44520 はすの芽わさび風味(約350本) 500g		10	1,100	P/C	常温
	3.1 ケース単位		<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、食塩) / ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、環状オリゴ糖、甘味料(ステビア、甘草)、香辛料抽出物、着色料(</p> <p>【調理法】そのままお召し上がりください。</p> <p>極細のれんこん(はすの芽)をツーンと辛いわさび風味に漬けました。</p>				
	2	40084 長芋楓わさび風味 50個		10x2	1,550	P/C	冷凍
	31.0		<p>【使用用途】冷凍漬物</p> <p>【調理方法】自然解凍 その他</p> <p>【原材料】長芋(青森)、調味液(砂糖、醸造酢、食塩、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、かつお節エキス、たん白加水分解物)、加工わさび/pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、ソルビトール</p> <p>【調理法】流水解凍または自然解凍でご使用下さい。</p> <p>長芋を『楓』の抜型で型抜きし、わさび風味の出汁に漬けこみました。夏の季節感を演出する楓の見た目や長芋のシャキシャキ感とツーンと抜けるわさびの風味がこれからの小鉢や香の物にピッタリの一品です。</p>				
	3	60050 長崎県産あじの南蛮漬 500g		18x2	1,050	P/C	冷凍
			<p>【使用用途】小鉢</p> <p>【調理方法】自然解凍</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>【調理法】解凍後、そのままお召し上がりください。</p> <p>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>				
	4	61529 つんと帆立 1kg		12	1,820	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(中国)、しょう油、たん白加水分解物、砂糖混合ブドウ糖液糖、白ワイン、食塩、茎わさび(インドネシア)、マルトデキストリン、魚介エキス、唐辛子</p> <p>【調理法】解凍後、そのままお召し上がりください。</p> <p>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>				

# 御 見 積 書

315

見積日 2026.03.09  
見積番号 267377

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 2026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 \_\_\_\_\_ ～ 2026.04.30

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	60541 北寄せかぶわさび和え 1 k g		12	2,600	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】 北寄貝(カナダ)、めかぶ(中国)、茎わさび(インドネシア)、白だし(醤油、発酵調味料、その他)、切干大根、醤油、白ワイン、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水あめ、ゼラチン、粉ワサビ、食</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がり頂きます。</p> <p>北寄貝とメカブをわさび風味の和風だしで和えた商品です。</p>						
	6	60099 小さなオクラ胡麻和え(約200本) 1 k g	9.3	12	1,850	P/C	冷凍
	<p>【使用用途】 小鉢</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 オクラ(ベトナム)、ごま、砂糖、粉末白しょう油(小麦、大豆を含む)、かつお調味料(乳成分を含む)、食塩、とうもろこし乳酸発酵粉末調味料、昆布調味料、香辛料/調味料(アミノ酸等)、</p> <p>【量 目】 約200本 個/3-5cm</p> <p>【調理法】 袋のまま冷蔵・流水解凍後そのままお召し上がりください。</p> <p>あえて、小さなオクラを使用させて頂いたごま和えです。小さい器から大きい器など様々なシーンでご使用いただけます。</p>						
	7	61569 オクラ湯葉磯わさび風味 1 k g		10	1,600	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)、湯葉(中国)、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>【調理法】 解凍してそのままお召し上がり頂きます。</p> <p>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>						
	8	63607 いかおくら 1 k g		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</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。</p> <p>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 2026.03.09  
 見積番号 267377

夏商材 様

件名 2026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 ~ 2026.04.30

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				
	60855			15	1,050	P/C	冷凍
	9	味付もずく(土佐酢) 1kg					
<p>【使用用途】 珍味・小鉢、酢の物</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 もずく(沖縄)、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(ス)</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。</p> <p>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>							
	61630			4x4	1,550	P/C	冷凍
	10	レモンくらげ 500g					
<p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 くらげ(インドネシア、マレーシア)、砂糖、醸造酢、砂糖混合異性化液糖、木くらげ、レモン(米国、チリ)、食塩、唐辛子、レモン果汁、たん白加水分解物(大豆・ゼラチンを含む) /</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。</p> <p>コリコリしたくらげの頭をレモン酢で調味しました。さっぱりとした味わいとレモンの涼味をお楽しみ下さい。</p>							
	60162			16	1,380	P/C	冷凍
	11	新茄子の胡麻みそ和え 800g					
<p>【使用用途】 小鉢</p> <p>【調理方法】 湯煎</p> <p>【原材料】 茄子(中国)、いんげん(中国)、赤味噌(大豆、食塩、砂糖、かつお節、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、酒精)、三温糖、すり胡麻、中双糖、片栗粉(馬鈴しょでん粉)、鶏ガラ(食塩、デキ</p> <p>【調理法】 冷凍状態のまま15-20分、湯煎又はスチームをしてお使いください。</p> <p>茄子といんげんを味噌や調味料で和えた商品です。</p>							
	63131			5x2	3,000	P/C	冷凍
	12	いか七味焼 1kg					
<p>【使用用途】 オードブル</p> <p>【調理方法】 自然解凍 レンジ</p> <p>【原材料】 いか(ペルー又はチリ又は中国)、砂糖、唐辛子発酵調味料、七味唐辛子、食塩、小麦粉、乾燥おから、デキストリン/トレハロース、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、V.B<sub>1</sub>、(一部に小</p> <p>【調理法】 解凍後そのままお召し上がりください。電子レンジで温めるとよりいっそうおいしくお召し上がり頂けます。</p> <p>八幡屋磯五郎の七味を使用し、風味豊かないか七味焼きに仕上げています。</p>							

# 御 見 積 書

315

見積日 2026.03.09  
見積番号 267377

夏商材 \_\_\_\_\_ 様

件名 2026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 \_\_\_\_\_ ～ 2026.04.30

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				
	62824						
	13	とうきび豆腐(15*12*2.5cm) 500g		20	920	P/C	冷蔵
<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【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</p> <p>【量 目】 15*12*2.5cm</p> <p>【調理法】 そのままお召し上がりください。</p> <p>厳選したコーンを使用しソフトな食感のとうふに仕上げました。前菜、オードブル等に御使用ください。</p>							
	60144						
	14	枝豆腐(大) [15*12*2.5cm] 500g		20	1,000	P/C	冷蔵
<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【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</p> <p>【量 目】 15*12*2.5cm</p> <p>【調理法】 そのままお召し上がりください。</p> <p>色鮮やかな旬の枝豆をすりつぶし、澱粉生地で仕上げました。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。</p>							
	62226						
	15	焼枝豆腐 約35g*18個		20	1,200	P/C	冷凍
<p style="text-align: center;"><b>66.6</b></p> <p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 蒸す 焼く 揚げる</p> <p>【原材料】 枝豆(インドネシア)、澱粉(日本、タイ)、胡麻(パラグアイ、ガテマラ、エチオピア、モザンビーク、アメリカ、タンザニア、ナイジェリア、ミャンマー等)、醤油、みりん、食塩、出汁(鰹)</p> <p>【量 目】 約7*3.5*3.5cm</p> <p>【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</p> <p>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。</p>							
	63152						
	16	枝豆腐草(24*9*2cm) 約450g		30	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】 魚肉すり身(インドネシア、パキスタン、他)、ムキ枝豆(中国)、卵、ムキエビ、砂糖、大豆油、食塩、エビエキス、ブドウ糖/トレハロース、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着</p> <p>【量 目】 24*9*2cm</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>海老の福草生地に枝豆をふんだんに使用した枝豆生地を重ねて焼き上げました。つぶした枝豆とそのまのむいた枝豆を加え、食感にアクセントをつけました。</p>							

# 御 見 積 書

315

見積日 2026.03.09  
見積番号 267377

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 2026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 \_\_\_\_\_ ～ 2026.04.30

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				
	17	60771	季節の新丈生のり (19*13*2cm) 約 5 0 0 g	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(国産)、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>						
	18	61380	穴子煮ごごり (約3*8*20cm) 約 5 0 0 g	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)、砂糖、醤油、清酒、発酵調味料、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3*8*20cm</p> <p>【調理法】 半解凍後、お好きな大きさにカットしてご使用ください。</p> <p>穴子をふんだんに使用した煮ごごりです。初夏～秋にかけ前菜としてご好評いただいている商品です。</p>						
	19	63153	焼茄子寄せ (21*13*2.5cm) 約 7 4 0 g	16	1,700	P/C	冷凍
	<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 焼茄子(ベトナム)、還元澱粉分解物、ゼラチン、鰹節、しょうが塩漬、砂糖、食塩、とろろ昆布、寒天、風味調味料/ゲル化剤(増粘多糖類、塩化K)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤</p> <p>【量 目】 21*13*2.5cm</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。解凍は冷蔵庫で時間をかけて溶かして下さい。</p> <p>焼茄子を使用した切出し物です。出し割の生姜醤油や胡麻あんが良く合います。</p>						
	20	62298	北海道炙りコーン新丈(約4.5*27*2cm) 約 2 7 0 g	30	1,370	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(北海道)、砂糖、食塩)(北海道)、魚肉すり身(イトヨリダイ(タイ)、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)</p> <p>【量 目】 約4.5*27*2cm</p> <p>【調理法】 半解凍後、お好きな大きさにカットしてお使い下さい。</p> <p>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>						

# 御 見 積 書

315

見積日 2026.03.09  
見積番号 267377

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 2026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 \_\_\_\_\_ ～ 2026.04.30

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			
	63149 21	一口豆腐田楽(5.5*2.5*1.5cm) 約15g × 27個	16	2,100	P/C	冷凍
	77.7		<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】 米みそ(米、大豆、食塩、その他)(国産)、ねり胡麻、砂糖、脱脂粉乳、つゆ、でん粉、菜の花、けしの実、もち粉、葛粉、食塩、粉山椒、寒天/トレハロース、ゲル化剤(加工でん粉)</p> <p>【量 目】 5.5*2.5*1.5cm</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。</p> <p>胡麻豆腐と木の芽味噌を二層に流し、一口サイズの田楽に仕上げました。</p>			
	62172 22	もろこしかんざし(5*2.5*2.5cm/個) 24個	20	2,050	P/C	冷凍
	85.4		<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】 コーンペースト(国産)、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)</p> <p>【量 目】 5*2.5*2.5cm/個</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。</p> <p>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。</p>			
	61663 23	ヤングコーン味噌漬(50~60本) 500g	22	1,360	P/C	冷蔵
	22.6 ~ 27.2		<p>【使用用途】 前菜・八寸・漬物</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 ヤングコーン(タイ産)、醤油、発酵調味料、味噌、砂糖、たん白加水分解物、食塩/ソルビット、酒精</p> <p>【量 目】 50~60本</p> <p>【調理法】 そのままお召し上がりください。</p> <p>素材そのもののポリポリとした食感が楽しい一品です。</p>			
	62176 24	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</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。</p> <p>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>			

# 御見積書

315

見積日 2026.03.09  
 見積番号 267377

夏商材 様

件名 2026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 ~ 2026.04.30

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				
	62384			20	650	P/C	冷凍
	25	とうもろこしスライス(約6×5cm) 20枚					
		32.5					
		【使用用途】 農産素材 【調理方法】 焼く 揚げる 【原材料】 とうもろこし(中国) 【量 目】 約6*5cm 【調理法】 加熱してお召し上がりください。 業務用に最適な冷凍とうもろこしスライスです。1枚ずつ丁寧にカットされたとうもろこしを急速冷凍することで、自然な甘みとシャキッとした食感をそのまま閉じ込めました。焼き物・天ぷら・BBQ・ビュッフェ					
	63565			12	1,700	P/C	冷凍
	26	イチジク赤ワイン煮(約35個) 1kg					
		48.5					
		【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 自然解凍 【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) 【量 目】 約35個 【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。					
	60156			12	2,100	P/C	冷凍
	27	九州産マアジフィレ(10/15g) 1kg					
		ケース単位					
		【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) 【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。					
	61838			12	2,650	P/C	冷凍
	28	活骨切鰻(200/300)約3~5枚 1kg					
		530.0 ~ 883.3					
		【使用用途】 水産素材 【調理方法】 茹でる 揚げる 自然解凍 【原材料】 鰻(中国) 【量 目】 約3~5枚 【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。花が咲いたようにな東シナ海で釣漁にて生け捕りにした天然の真鰻を使用しています。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出来ます。					

# 御見積書

315

見積日 2026.03.09  
 見積番号 267377

夏商材 \_\_\_\_\_ 様

件名 2026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 \_\_\_\_\_ ～ 2026.04.30

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	62454 鱧カット湯引(約10g) 30個		22	1,370	P/C	冷凍
		45.6	【使用用途】水産素材 【調理方法】自然解凍 その他 【原材料】鱧(ベトナム)、食塩/調味料(アミノ酸)、pH調整剤 【量目】約10g 【調理法】解凍後そのままお召し上がりください。 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がりの際はご注意ください。				
	30	61455 一口焼き小茄子(約22-30個) 500g		10x2	800	P/C	冷凍
		26.6 ~ 36.3	【使用用途】農産素材 【調理方法】煮る 自然解凍 【原材料】なす(ベトナム) 【量目】約22-30個 【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。				
	31	61530 冬瓜シャトー(約5*2.5*2cm) 50個		12	1,100	P/C	冷凍
		22.0	【使用用途】農産素材 【調理方法】茹でる 煮る 【原材料】冬瓜(中国) 【量目】約5*2.5*2cm 【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。				
	32	60307 ミニ青もみじ麩スライス 150枚		20	1,450	P/C	冷凍
		9.6	【使用用途】麩 【調理方法】煮る 揚げる 【原材料】小麦グルテン(国内製造)(国産)、もち粉、食塩/着色料(黄色4号、青色1号)、(一部に小麦を含む) 【調理法】解凍後、煮物、揚げ物等でお召し上がりください。 カットしてあるので必要な分だけ、ご使用出来ます。トッピングに使用して頂ければ、四季を表現でき、彩り良くお料理を引き立てます。				

# 御 見 積 書

315

見積日 2026.03.09  
見積番号 267377

夏商材 \_\_\_\_\_ 様

件名 2026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 \_\_\_\_\_ ~ 2026.04.30

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				
	63054 33	京生麩 青もみじ(小)[約φ2*19cm] 70g×10本		20	2,750	P/C	冷凍
	275.0						
	<p>【使用用途】 麩</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 小麦グルテン(国産)、餅粉(日本、タイ)/着色料(青1、黄4)</p> <p>【量 目】 φ2cm*19cm</p> <p>【調理法】 加熱してお召し上がりください。</p> <p>京生麩(青もみじ)は夏の季節を想わせるような鮮やかな色で、料理に添えれば清涼感のある料理へと演出いたします。味もしっかりと生麩の素材にこだわった自信の持った一品ですので、是非ご賞味下さい！</p>						
	63018 34	京生麩 なす(小)[約3.5*1.5*20cm] 70g×10本		20	2,750	P/C	冷凍
	275.0						
	<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(国産)、餅粉/着色料(赤3、赤106、赤102、黄4、青1)</p> <p>【量 目】 約2.5*20cm</p> <p>【調理法】 加熱してお召し上がりください。</p> <p>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 35	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>【調理法】 田楽焼きやグラタンなどにご使用下さい。</p> <p>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>						
	61655 36	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)、塩麴(米糴、白双糖、食塩、米)</p> <p>【量 目】 約9×4×2.5cm</p> <p>【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。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>						

# 御 見 積 書

315

見積日 2026.03.09  
見積番号 267377

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 2026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 \_\_\_\_\_ ～ 2026.04.30

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				
	63154 37	太刀魚南部漬醤油 40g × 10切		15x2	1,400	P/C	冷凍
	140.0		<p>【使用用途】 焼物</p> <p>【調理方法】 焼く</p> <p>【原材料】 太刀魚(ニュージーランド・モロッコ)、しょうゆ加工品、醗酵調味料、砂糖、酒、黒ごま/調味料(アミノ酸)</p> <p>【調理法】 完全解凍後、フライパン又はグリルで焼いてお召し上がりください。                      パットに太刀魚を入れ醤油ベースに黒胡麻を合わせた独自の調味液に漬け込みしています。味付けも優しいので、朝食や仕出しの焼き物にもってこいの一品です。</p>				
	61054 38	新・香ばし醤油の焼きもろこし天 25g * 20個		6x4	500	P/C	冷凍
	25.0		<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。                      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>				
	62373 39	野菜まんじゅう(とうもろこし) 約30g * 20個		18	1,650	P/C	冷凍
	82.5		<p>【使用用途】 揚物</p> <p>【調理方法】 蒸す 焼く 揚げる</p> <p>【原材料】 とうもろこし(日本、アメリカ)、澱粉、ジャガイモ、乳飲料、卵、植物油脂、小麦粉、食塩、醤油、みりん、出汁(鰹、昆布)セルロース、糊料、pH調整剤、焼成Ca、調味料(アミノ酸等)</p> <p>【調理法】 揚げ：凍ったまま180℃で5~6分ほど。 蒸し：弱火で10分                      とうもろこしの甘みを活かした野菜まんじゅうです。油との相性が良いので油で揚げてください。蒸し、焼きなど婉種にもご使用いただけます。</p>				
	62270 40	天ぷら用銀穴子(打粉付き) 40g * 10尾		10x2	950	P/C	冷凍
	95.0		<p>【使用用途】 揚物</p> <p>【調理方法】 揚げる</p> <p>【原材料】 銀穴子(中国)、小麦澱粉、小麦粉、食塩/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤</p> <p>【調理法】 加熱してお召し上がりください。                      新鮮な銀穴子に打ち粉を付けておりますので、手間なく揚げていただくだけですぐ使用できます。</p>				

# 御見積書

315

見積日 2026.03.09  
 見積番号 267377

夏商材 様

件名 2026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 ~ 2026.04.30

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				
	60568 41	ふっくら鱧切身打粉付 約17g * 40切		8x2	2,200	P/C	冷凍
	55.0		【使用用途】揚げ物 【調理方法】揚げる 【原材料】鱧(ベトナム)、小麦粉、食塩 【調理法】冷凍のまま天ぷらバッテリーに通し、170~175℃の油温で4分~4分30秒油調して下さい 使いやすいように骨切り後、17gでカットし打粉を付けました。				
	63167 42	枝豆と蓮根のすり身寄せ(φ5*1.5cm) 約20g x 50個		12	1,700	P/C	冷凍
	34.0		【使用用途】揚物 【調理方法】焼く 揚げる 【原材料】野菜(枝豆(輸入)、れんこん)、魚肉すり身、でん粉、食塩、米発酵調味料、発酵調味料、衣(天ぷら粉)、揚げ油(なたね油) / 膨張剤、着色料(カロテン)、(一部に小麦・卵・大) 【量目】φ5*1.5cm 【調理法】油で揚げる場合...凍ったままの商品を約170℃の油で約3分間揚げてください。フライパンの場合...凍ったままの商品をフライパンで焼いてください。オーブントースター(100おつまみの定番「枝豆」をメインにシャキシャキレンコンを白身のすり身に配合したプリフライです。				
	53174 43	彩り豆腐(木の葉) [5*3.5*1.5cm] 約17g x 50個		12	1,400	P/C	冷凍
	28.0		【使用用途】煮物 【調理方法】煮る 蒸す 【原材料】野菜(えだまめ(中国)、たまねぎ(中国)、とうもろこし(タイ))、豆腐(国内製造)、魚肉すり身、植物油、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) 【量目】5*3.5*1.5cm 【調理法】凍ったまま蒸気の上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。 こだわり豆腐を崩し、すり身、枝豆、たまねぎ、とうもろこしを彩りよく合わせた商品です。木の葉型に成型した贅沢な商品です。				
	61474 44	お刺身鱧しんじょう(約40個) 600g		8x2	950	P/C	冷凍
	23.7		【使用用途】椀種・煮物 【調理方法】煮る 蒸す 自然解凍 【原材料】魚肉すり身(魚介類)(魚肉(はも(ベトナム)、たら)、植物油、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) 【量目】約40個/袋 【調理法】解凍後、そのままお召し上がりいただけます。 鱧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。				

# 御見積書

315

見積日 2026.03.09  
 見積番号 267377

夏商材 \_\_\_\_\_ 様

件名 2026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 \_\_\_\_\_ ～ 2026.04.30

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				
	62938 45	枝豆信田(約φ4.5*14.5cm/約150g) 5本入		12	1,900	P/C	冷凍
		380.0	【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、砂糖)、油揚げ、枝豆(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)、豆腐用凝固剤、(一部に小麦) 【量目】 約φ4.5*14.5cm 【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。 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。				
	63175 46	枝豆と鱧の湯葉包み(2.5*4.5*2cm) 約15g*32個		12	1,500	P/C	冷凍
		46.8	【使用用途】 煮物・蒸物・揚物 【調理方法】 煮る 蒸す 揚げる 【原材料】 魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)(ベトナム)、鱧、枝豆、卵白、湯葉、里芋、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・大豆を含む) 【量目】 2.5*4.5*2cm 【調理法】 加熱調理してご使用ください。 枝豆と鱧をふんだんに使用し、里芋入でソフトに仕上げた夏にぴったりの湯葉巻きです。				
	63169 47	旬のつみれ[国産あおさのり](φ2.5cm/約12.5g) 1kg		10	2,600	P/C	冷凍
		32.5	【使用用途】 煮物 【調理方法】 煮る 【原材料】 魚肉(アメリカ、国産)、卵白、植物油(菜種)、でん粉(タピオカ)、ヒトエグサ(国産)、植物油加工品(植物油(乳成分・大豆を含む)、寒天)、食塩、砂糖/膨張剤製剤 【量目】 φ2.5cm/約12.5g 【調理法】 加熱してお召し上がりください。 上質のすり身にあおさのりをちりばめたつみれです。椀種に最適です。				
	63162 48	海鮮漁師つみれ(イワシ)[φ2.5cm] 約15g*50粒		10x2	1,300	P/C	冷凍
		26.0	【使用用途】 煮物 【調理方法】 煮る 蒸す 【原材料】 エソすり身(インド)、イワシ(国産)、野菜(ごぼう、たまねぎ、にんじん、ねぎ)、でん粉、米みそ、発酵調味料、おろししょうが、砂糖、魚肉エキス、食塩、植物油、魚醬、山椒 【量目】 φ2.5cm 【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。 新鮮なイワシとえそのすり身、そして野菜(ゴボウ、タマネギ、ニンジン、ネギ)、味噌、生姜、山椒を混ぜ合わせつみれにしました。”和”にこだわった料亭風本格つみれです。				

# 御 見 積 書

315

見積日 2026.03.09  
見積番号 267377

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 2026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 \_\_\_\_\_ ～ 2026.04.30

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				
	62162 49	冬瓜葛かけ万頭(φ4.5*3.5cm) 約40g×18個		16	1,700	P/C	冷凍
	<b>94.4</b>						
	<p>【使用用途】 蒸物</p> <p>【調理方法】 蒸す</p> <p>【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)</p> <p>【量 目】 φ4.5*3.5cm</p> <p>【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。</p> <p>柔らかい蓮根の生地を冬瓜の生地で包んだ夏らしい一品になります。冷やし鉢にもオススメです。</p>						
	62936 50	もろこしずんだ万頭(3.5*4.5cm) 約40g×18個		16	1,570	P/C	冷凍
	<b>87.2</b>						
	<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)、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】 3.5*4.5cm</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>						
	63171 51	なめらか万頭[枝豆](4.9*3cm) 約35g×25個		5x2	1,550	P/C	冷凍
	<b>62.0</b>						
	<p>【使用用途】 蒸物・煮物・揚物</p> <p>【調理方法】 煮る 蒸す 揚げる</p> <p>【原材料】 魚肉すり身(ベトナム)、大豆油、枝豆、卵白、でん粉、砂糖、食塩、しょうが/調味料(アミノ酸)、着色料(クチナシ、ウコン)、pH調整剤、(一部に卵・大豆を含む)</p> <p>【量 目】 4.9*3cm</p> <p>【調理法】 凍ったまま袋から取り出し、15分程蒸してお召し上がりください。</p> <p>若草色のなめらかな生地は口当たりがよく、細かくカットした枝豆が食感のアクセントになっています。柔らかく薄味に仕上げているので、病院食などにもぴったりです。</p>						
	63537 52	ミニ葛餅メロン(φ3*2.5cm) 20g×20個		28	770	P/C	冷凍
	<b>38.5</b>						
	<p>【使用用途】 甘味</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【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</p> <p>【量 目】 φ3*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>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。</p>						

