



秋の会席料理

- | | |
|---------------|----------------|
| ① 鮭の吟醸わさび漬け | ⑩ むかご信田 |
| ② 富有柿の白和え | ⑪ 京生麩 赤もみじ(小) |
| ③ 湯葉菊(なめこ入) | ⑫ 南京葛かけ饅頭 |
| ④ 秋刀魚わた焼き | ⑬ 朴葉(中) |
| ⑤ 柿と胡麻のふくさ焼き | ⑭ 実り揚げ |
| ⑥ 黄身寄せ新丈(クルミ) | ⑮ スイートポテト(ロング) |
| ⑦ 柿チーズ田楽 | ⑯ くず餅紫芋 |
| ⑧ ゆば蓮根飛龍頭 | ⑰ 濃厚かぼちゃプリン |
| ⑨ 木の葉南京 | ⑱ 便利栗 |

御 見 積 書

317

見積日 2026. 07. 07
見積番号 269102

秋商材 様

件名 2026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 ~ 2026. 08. 31

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			
	61785					
	1	長芋かつお風味(イチョウ) 50個	10x2	1,400	P/C	冷凍
		28.0				
	【使用用途】 香の物					
	【調理方法】 自然解凍 その他					
	【原材料】 長芋(青森県)、砂糖、醸造酢、食塩、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、かつお節エキスを、たん白加水分解物					
	【量 目】 50個					
	【調理法】 流水解凍か自然解凍後お召し上がりください。解凍後は冷蔵(10℃以下)保管し、なるべくお早めに使用下さい。 長芋をいちょうの抜型で型抜きし、かつお風味の出汁に漬けこみました。 開閉の激しい冷凍庫での長期保存は品質劣化の恐れがありますので避けて下さい。					
	60311					
	2	らくよう茸味付 1kg	15	1,300	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					
	【調理法】 そのままお召し上がりください。 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。					
	60675					
	3	黄金きのこ 1kg	15	1,550	P/C	常温
	【使用用途】 珍味・小鉢					
	【調理方法】 その他					
	【原材料】 なめこ(中国)、えのき茸(中国)、わらび(中国)、菊の花(中国)、漬け原材料(砂糖混合異性化液糖)、食塩、かつお節エキスを、米醗酵調味料、しょうゆ/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸					
	【調理法】 そのままお召し上がりください。 なめこ、えのき茸、わらびが入ったしょうゆ漬けです。料理の素材にもご利用いただけるよう薄味に仕上げました。					
	61635					
	4	きのこ南蛮みそ(北海道産) 1kg	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(中国)、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)					
	【調理法】 そのままお召し上がりください。 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。					

御 見 積 書

317

見積日 2026. 07. 07
見積番号 269102

秋商材

様

件名 2026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 ~ 2026. 08. 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	62286 国産炙り割烹エリンギぽん酢(約4-6cm) [約75本] 1 k g	15	1,500	P/C	常温	
	【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4-6cm/本、約75本/pc 【調理法】 そのままお召し上がりください。 小粒のホールエリンギのみを使ってポン酢和えにした商品です。						
	6	62009 信州産焼エリンギ味噌和え 800 g	16	1,550	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(長野県)、漬け原材料[味噌、たん白加水分解物、醤油、食塩、梅酢、砂糖、酵母エキスパウダー] /ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘多糖類、酢酸Na、甘味料(【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。						
	7	63297 野沢菜と信州きのこ辛子和え 800 g	15	1,560	P/C	常温	
	【使用用途】 珍味・小鉢 【調理方法】 その他 【原材料】 野沢菜(日本)、ぶなしめじ(長野県)、えのき茸(長野県)、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、酒かす、しょうゆ、砂糖、食塩、からし/甘味料(ソルビット)、酒精、調味料(アミノ【調理法】 そのままお召し上がりください。 シャキッとした食感が特徴の『国産野沢菜』と、風味や旨味が豊かな信州産のぶなしめじ・エノキ茸を使用し、辛子を程よく効かせて味を引き締めました。						
	8	61755 湯葉菊(なめこ入) 1 k g	12	2,350	P/C	冷凍	
	【使用用途】 珍味・小鉢 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 湯葉(中国)、わさび茎(静岡県)、醤油加工品(砂糖、白しょうゆ、食塩、アミノ酸液、醸造酢、かつお節エキス)、なめこ(中国)、菊花(中国)、味酢、合成清酒/調味料(アミノ酸)、【調理法】 解凍後そのままお召し上がり頂けます。 柔らかく煮上げた湯葉になめこと生わさび、菊の花をあしらった特製わさび風味の調味ダシに漬け込みました。湯葉シリーズの秋商材です。色合いも綺麗で小鉢物にお使い下さい。						

御 見 積 書

317

見積日 2026. 07. 07
見積番号 269102

秋商材

様

件名 2026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 ~ 2026. 08. 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				
	9	62885 かぶと富有柿の甘酢 1 k g		12	2,000	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（日本）、富有柿（岐阜県）、金時人参（日本）、醸造酢、砂糖、ゆず皮（日本）、食塩／調味料（アミノ酸等） 【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。					
	10	61644 富有柿の白和え 1 k g		12	2,000	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】 豆腐（日本）、ほうれん草（中国）、富有柿（日本）、砂糖、醤油、食用植物油脂、食塩／調味料（アミノ酸等）、凝固剤（硫酸カルシウム）、増粘剤（キサンタンガム）、（一部に小麦・大豆を含む） 【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。 岐阜県の特産物である富有柿をたっぷり使った白和えです。					
	11	63407 ほうれん草のくるみ味噌和え 800 g		16	1,850	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）、蒸し鶏（中国）、人参（中国）、油揚げ、味噌、豆みそ、はちみつ、三温糖、くるみ、醤油／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩Na、酒精、pH調整剤 【調理法】 流水解凍又は自然解凍したのち、そのままお召し上がりください。 ほうれん草とくるみに味噌を和えました。秋にぴったりの一品です。					
	12	63286 かつおくるみ 500 g		20	1,675	P/C	冷凍
		【使用用途】 小鉢 【調理方法】 その他 【原材料】 くるみ（米国）、かつおのふし（日本、フィリピン他）、砂糖、醤油、水飴、ブドウ糖果糖液糖、食塩、寒天、ソルビット、調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草）、着色料（黄4, 5号赤106）、保存料（ソルビン酸） 【調理法】 冷蔵庫で解凍後そのままお召し上がりください。 アメリカ産のくるみと鹿児島・静岡産のかつおを使用。水飴の甘味を含んだ香ばしいくるみとかつおの旨味が絶妙の一品です。					

御 見 積 書

317

見積日 2026.07.07

見積番号 269102

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

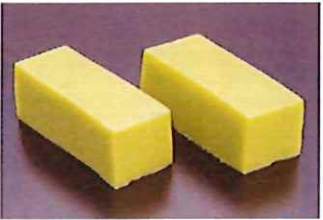
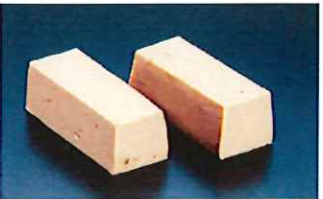
TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338

担当：その他

件名 2026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 ~ 2026.08.31

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				
	13	69506 鮭の吟醸わさび 1 k g		12	3,100	P/C	冷凍
		【使用用途】 珍味 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 サーモントラウト(チリ、ノルウェー、ペルー)、酒粕(日本)、ぶどう糖、わさび茎、醤油加工品(砂糖、白しょうゆ、アミノ酸液、その他)、味醂、水飴 食塩/酒精、香料、調味料(アミノ酸) 【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。 鮭をまろやかな酒粕に和え、わさびの風味を効かせました。					
	14	63408 いか糍紅葉和え 900 g		12	2,600	P/C	冷凍
		【使用用途】 珍味・小鉢 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 いか(中国、モロッコ)、米こうじ(米糍、食塩)、切干大根(中国)、しょうゆ、たん白加水分解物、ゆず皮きざみ、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、白ワイン、食塩、唐辛子(中国)、唐辛子ペースト(中国)、か 【調理法】 自然解凍後、そのままお召し上がりください。 コリコリとした食感の紋甲いかの耳を米糍(こうじ)で漬け込み、紅葉のような美しい赤色に仕上げた和え物です。刻み大根のシャキシャキ感と一味唐辛子のピリッとした辛さがアクセントです。					
	15	67055 銀杏豆腐(15*12*2.5cm) 510 g		20	1,050	P/C	冷蔵
		【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 その他 【原材料】 豆乳(日本)、銀杏、還元水飴、ごま、清酒、小麦澱粉、こんぶエキス、食塩、たん白加水分解物、乾燥卵白 【量 目】 約15*12*2.5cm 【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。					
	16	60494 くるみ豆腐(約15*11.5*2.5cm)大 490 g		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(ホンジュラス)、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)、着色料(カ 【量 目】 約15*11.5*2.5cm 【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。					

御 見 積 書

317

見積日 2026. 07. 07
見積番号 269102

秋商材 様

件名 2026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 ~ 2026. 08. 31

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				
	17	60444 特選かぼちゃ豆腐 (15*11*2.5cm) 5 0 0 g		20	1,050	P/C	冷蔵
		【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(グアテマラ)、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 【量 目】 約15*11*2.5cm 【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。					
	18	62409 南瓜カステラ(約20*11*1.8cm) 約 4 5 0 g		16	1,700	P/C	冷凍
		【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 その他 【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。					
	19	62399 黄身寄せ新丈(クルミ)[23.5*4.5*2cm] 約 2 6 0 g		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(アメリカ他)、卵黄(日本)、魚肉すり身(インドネシア、パキスタン他)、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/ 【量 目】 23.5*4.5*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。 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。					
	20	62642 柿と胡麻のふくさ焼(約24*8.5*2cm) 約 4 0 0 g		20x2	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】 魚肉すり身(インドネシア、パキスタン)、卵(日本)、プロセスチーズ(日本)、ひらたけ(中国)、なめこ(中国)、えのきだけ(中国)、食塩、まつたけ(中国)、練りごま、干柿、砂糖、大豆油 【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。					

御 見 積 書

317

見積日 2026.07.07
見積番号 269102

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

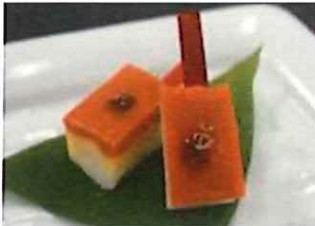
TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338

担当：その他

件名 2026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 ～ 2026.08.31

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				
	21	63406 柿チーズ田楽(5.5*2*1.5cm) 約15g×27個		16	2,000	P/C	冷凍
		74.0					
		【使用用途】前菜・八寸 【調理方法】自然解凍 【原材料】プロセスチーズ(生乳(日本)、食塩、柿ピューレ、米みそ、干柿、砂糖、脱脂粉乳、ナチュラルチーズ、でん粉、食塩、けしの実、もち粉、葛粉、寒天/トレハロース、ゲル化剤(加工で 【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。 柿を混ぜ込んだ味噌とチーズ豆腐を二層に流し田楽に仕上げました。秋向けの前菜に最適です。					
	22	61804 まるごと柿餅(φ3*2.5cm) 約17g×15個		36	600	P/C	冷凍
		40.0					
		【使用用途】前菜・八寸 【調理方法】自然解凍 【原材料】砂糖(タイ)、上新粉(アメリカ)、白生餡(ライマメ)(ミャンマー)、でん粉、干しうどん(小麦粉、食塩)、柚子ペースト(柚子皮(日本)、砂糖)/ソルビトール、着色料(クチナシ、紅花黄、コ 【量 目】φ3*2.5cm 【調理法】自然解凍後、そのままお召し上がりください。 ヘタも餅生地で再現したまるごと食べられる柿餅です。中の餡は柚子味で季節を感じさせます。					
	23	60792 さんま甘露煮(約2*3*4cm) 約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(日本または台湾産)、砂糖、醤油(大豆・小麦を含む)、食塩 【量 目】約2*3*4cm 【調理法】そのままお召し上がりください。 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。					
	24	67609 さんま八幡巻/祐庵焼(約φ2.8*9.5cm) 約58g×12本		18	3,100	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】さんま(中国または台湾)、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 【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学する一品です。					

御 見 積 書

317

見積日 2026.07.07
見積番号 269102

秋商材 様

件名 2026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 ～ 2026.08.31

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				
	25	70408 秋刀魚わた焼 (3*2*1.5cm) 約 1 1 g × 2 1 個	40	1,360	P/C	冷凍
		64.7				
		【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)、醤油、大豆油、食塩、発酵調味料、生姜(ベトナム)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む) 【量 目】 3*2*1.5cm 【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。				
	26	60146 落葉水煮(平袋) 1 k g	15	1,300	P/C	常温
		【使用用途】 農産素材 【調理方法】 その他 【原材料】 黄花松茸(中国)、食塩、水 【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。 黄花松茸を水煮にした商品です。味はついておりませんので、素材として挽種・和え物などいろいろとアレンジすることができます。				
	27	67861 ぼりぼり茸水煮 1 k g	15	2,000	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 【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、素材として挽種・和え物などいろいろアレンジができます。				
	28	61634 きのこミックス水煮(国産) 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・他]、食塩 / 調味料(アミノ酸) 【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を出したい商品・料理に最適です。				

御 見 積 書

317

見積日 2026.07.07
見積番号 269102

秋商材 様

件名 2026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 ~ 2026.08.31

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	61639 ボイルなめこ(国産) 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、他国産) 【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、国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。						
	30	60619 銀杏冷凍(約φ1.5*2cm/300-370粒)M 5 0 0 g		20	850	P/C	冷凍
	2.2 ~ 2.8 【使用用途】農産素材 【調理方法】茹でる 煮る 蒸す 焼く 炒める 揚げる その他 【原材料】銀杏(中国) 【量 目】φ1.5*2cm/個、300-370粒/袋 【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。						
	31	62208 翡翠むき銀杏(約230粒) 5 0 0 g		20	1,200	P/C	冷凍
	【使用用途】農産素材 【調理方法】茹でる 煮る 蒸す 焼く 炒める 揚げる 【原材料】銀杏(中国)/クチナシ青色素 【量 目】約230粒 【調理法】加熱してお召し上がりください。 通常の青銀杏よりも淡いうぐいす色に仕上げました。銀杏特有のわずかな苦みと甘味、良い食感をお楽しみいただけます。						
	32	60779 便利栗(約2.5*1*2cm/約80粒) 5 0 0 g		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 炊飯 【原材料】栗(中国)、砂糖/酸化防止剤(V.C)、クチナシ色素、漂白剤(亜硫酸塩) 【量 目】約2.5*1*2cm 約80粒 【調理法】栗飯の調理法：炊き上げたご飯の上にのせ、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、デザート用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います。						

御 見 積 書

317

見積日 2026.07.07
見積番号 269102

秋商材 様

件名 2026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 ～ 2026.08.31

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				
	33	60909 冷凍焼き栗(約80ヶ) 1 k g	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 【原材料】 栗(中国) 【量 目】 約80粒 【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・揚物など様々なバリエーションでお楽しみいただけます。				
	34	63042 木の葉南京 約20g×50個	10	1,050	P/C	冷凍
		【使用用途】 農産素材 【調理方法】 煮る 蒸す 【原材料】 かぼちゃ(中国) 【量 目】 約20g×50個 【調理法】 加熱してお召し上がりください。 甘味のあるかぼちゃを木の葉形に仕上げ、ブランチング後急速凍結しました。				
	35	64171 面取り南京(約4*3*2cm/約20g) 1 k g	10	1,050	P/C	冷凍
		21.0				
		【使用用途】 素材 【調理方法】 茹でる 煮る 蒸す 【原材料】 南京(中国産) 【量 目】 約4*3*2cm 約20g/個 【調理法】 解凍せずにそのまま加熱調理してご使用ください。 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。				
	36	57048 朴葉(中) 20枚	50	530	P/C	常温
		26.5				
		【使用用途】 道具 【調理方法】 その他 【原材料】 朴葉 【量 目】 約30～35cm 朴葉みそ焼きなどにおすすめです。				

御 見 積 書

317

見積日 2026.07.07
見積番号 269102

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

担当：その他

件名 2026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 ～ 2026.08.31

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				
	61213						
	37	炙りサマ開き(約55-75g) 5枚	25	1,700	P/C	冷凍	
		340.0					
		【使用用途】 寿種、刺身、丼ねた 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 さんま(台湾)、砂糖、醸造酢、食塩、昆布エキス、酵母エキス 【量 目】 約55-75g 【調理法】 解凍後お好みの大きさにカットしてお召し上がり頂けます。 鮮度の良いサンマを開いて酢炙し、皮を香ばしく炙りました。					
	62436						
	38	三陸産サンマフィードレスキンオン(約18cm) 約20g×10枚	20x2	1,200	P/C	冷凍	
		120.0					
		【使用用途】 水産素材 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 さんま(三陸産) 【量 目】 約18cm 【調理法】 冷凍状態のまま皮を引いてからご使用ください。 新鮮な三陸産のサンマを厳選。刺身用の商品に仕上げました。寿司ネタ、刺身や酢の物などの具材としてご利用ください。					
	67560						
	39	さんまレモン(約19*3cm) 約30g×12枚	10x2	2,000	P/C	冷凍	
		166.6					
		【使用用途】 寿司種・刺身 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 さんま(日本)、食酢、レモン果汁、食塩、還元水あめ/pH調整剤、調味料(アミノ酸)、香料 【量 目】 約19*3cm 【調理法】 解凍後好きな大きさにカットしてご使用ください。 秋刀魚をさわやかなレモン風味に仕上げた商品です。やわらかな酸味ですので、寿司ネタや刺身商材としてお使いいただけます。					
	63083						
	40	ミニ赤もみじ麩スライス(2.2*2.4*0.5cm) 150枚	20	1,450	P/C	冷凍	
		9.7					
		【使用用途】 麩 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 小麦グルテン(日本、アメリカ、オーストラリア、カナダ)、もち粉(アメリカ)、食塩/着色料(赤色102号、黄色4号、青色1号) 【量 目】 2.2*2.4*0.5cm 【調理法】 加熱してお召し上がりください。 赤・オレンジ色の紅葉のカラーが綺麗です。通常メニューにトッピングすることで季節を感じられるメニューに変身します。煮物や天ぷら、デザートにもぴったりです。					

御 見 積 書

317

見積日 2026.07.07
見積番号 269102

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

担当：その他

件名 2026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 ～ 2026.08.31

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				
	41	63170 京生麩 赤もみじ(小) [φ 2.5cm/約20cm] 約 7 0 g × 1 0 本		20	2,750	P/C	冷凍
	275.0						
		【使用用途】 麩 【調理方法】 茹でる 【原材料】 小麦グルテン（カナダ、アメリカ、オーストラリア、日本）、餅粉/着色料(赤3、赤102、赤106、黄4、青1) 【量 目】 φ 2.5cm/約20cm 【調理法】 1 生麩を半解凍の状態でする枚数分カットします(半解凍の状態が最も美しくスライスできます)。 2 鍋にたっぷりの水を入れ、しっかり沸騰させたお湯を準備します。 3 1 を鍋の中に入秋の山々に奥行きを生む美しい紅葉を表現いたしました。和洋中全般でお使いください。					
	42	60538 北海道産さんま竜田揚げ(約40-60枚) 1 k g		6x2	2,000	P/C	冷凍
	33.3 ～ 50.0						
		【使用用途】 揚げ物 【調理方法】 揚げる 【原材料】 さんま(北海道産)、澱粉、醤油、米発酵調味液、砂糖、生姜、食塩/調味料(アミノ酸等) 【量 目】 約40～60枚 【調理法】 凍ったまま175℃の油で2分30秒～3分揚げてください。 北海道産のさんまに醤油だれを漬込み竜田揚げにした商品です。お酒のつまみにもご飯のおかずにも最適です。					
	43	63410 かます竜田揚げ(約32-50枚) 1 k g		10	2,100	P/C	冷凍
	42.0 ～ 65.6						
		【使用用途】 揚げ物 【調理方法】 揚げる 【原材料】 カマス（日本）、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】 約32～50枚 【調理法】 冷凍のまま、約170℃の油で約4分揚げてお召し上がりください。 国産の新鮮なカマスを丁寧にフィレにして打粉を付けました。					
	44	62374 野菜まんじゅう(南瓜) 約 3 0 g * 2 0 個		18	1,600	P/C	冷凍
	80.0						
		【使用用途】 揚げ物 【調理方法】 蒸す 揚げる 【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)、p H調整剤、焼成Ca、調味料(アミノ酸等)、(一部 【量 目】 約30 g × 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 2026.07.07
見積番号 269102

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

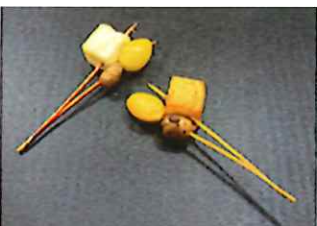
TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338

担当：その他

件名 2026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 ～ 2026.08.31

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				
	45	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 【原材料】まいたけ(新潟県)、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57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。					
	46	61133 実り揚げ(約9cm) 約 8 g * 3 0 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 【調理法】凍ったまま、約170℃の油で約2～3分揚げてください。 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。彩り豊かで秋から冬にかけて季節の演出に最適な商品です。さっと素揚げして塩をまぶしてお召し上がりください。					
	47	61683 彩り豆腐(紅葉) 約 1 7 g * 5 0 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、 【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。					
	48	61871 南京椎茸信田(φ4*14.5cm) 約 1 5 0 g * 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/増粘多糖類、加工澱粉、グリシン 【量 目】φ4*14.5cm 【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。					

御 見 積 書

317

見積日 2026. 07. 07
見積番号 269102

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

担当：その他

件名 2026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 ～ 2026. 08. 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				
	49	63362	北海道産南瓜のつみれ揚げ(2.5*2.5*2.5cm) 約 1 5 g × 4 0 個	18	1,250	P/C	冷凍
		31.2	【使用用途】煮物 【調理方法】自然解凍 【原材料】魚肉すり身(国内製造)、かぼちゃ(北海道産)、食塩、粉末状大豆たん白、食用植物油脂、でん粉/加工デンプン、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に小麦・卵) 【量 目】2.5*2.5*2.5cm 【調理法】解凍してそのままお召し上がりいただけます。 昔ながらの「石臼製法」により丁寧に練り上げた魚肉すり身に、北海道産かぼちゃを合わせた、一口サイズの揚げ蒲鉾です。				
	50	60853	ゆば蓮根飛龍頭(約55個) 1 k g	10	1,650	P/C	冷凍
		30.0	【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)【ベトナム】蓮根、植物油、人参、豆腐、大豆たん白、湯葉、木耳、卵白、ブドウ糖、砂糖、食塩、醤油、発酵調味料、還元澱粉糖化物、鰹エキス、昆布 【量 目】約55個 【調理法】加熱してお召し上がりください。 ゆばと蓮根を使用したふんわりとした飛龍頭です。				
	51	62573	きのこ信田(約14.5*φ3.5cm) 約 1 5 0 g × 5 本	12	2,100	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 【調理法】加熱してお召し上がりください。 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。				
	52	62643	むかご信田(φ3*15cm) 約 1 3 0 g × 5 本	14	1,820	P/C	冷凍
		364.0	【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)(ベトナム)、油揚げ(アメリカ、カナダ)、むかご(中国)、大豆油、卵白、澱粉、食塩/加工澱粉、豆腐用凝固剤、グリシン、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等) 【量 目】φ3*15cm 【調理法】加熱してご使用ください。 むかごを混ぜ合わせた信田巻きです。お好きな大きさにカットしてご使用ください。				

御 見 積 書

317

見積日 2026. 07. 07

見積番号 269102

秋商材

様

件名 2026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 ~ 2026. 08. 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
		ヶ単価	摘要				
	53	60841 むかごと銀杏の湯葉包み(約2.5*4.5*2cm) 約15g×32個	12	1,360	P/C	冷凍	
	42.5						
【使用用途】 煮物・蒸し物 【調理方法】 煮る 蒸す 【原材料】 魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)(ベトナム)、むかご、銀杏、人参、澱粉、卵白、湯葉、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】 約2.5*4.5*2cm 【調理法】 冷凍のまま加熱調理してご使用ください。 むかごと銀杏を使用した一口サイズの季節の湯葉巻きです。							
	54	63364 揚げ銀杏饅頭(φ4*3.5cm) 約40g×18個	18	1,700	P/C	冷凍	
	94.4						
【使用用途】 蒸物・揚物 【調理方法】 蒸す 揚げる 【原材料】 里芋(中国)、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 【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。 里芋生地の中に椎茸、銀杏を入れ味噌で味付けしています。							
	55	61469 徳用里芋万頭(3.5*3.5*3.5cm) 約30×20個	10x2	1,500	P/C	冷凍	
	75.0						
【使用用途】 蒸し物 【調理方法】 蒸す 【原材料】 里芋(中国)、魚肉すり身(魚肉、砂糖、卵白)、たまねぎ、にんじん、きくらげ、いか、おきあみ、卵白、砂糖、大豆たん白、食塩、ぶどう糖、小麦たん白、植物油、魚介エキス、配合 【量 目】 3.5*3.5*3.5cm 【調理法】 加熱してお召し上がりください。 すり潰した里芋をふだんに使用し、ふわふわとした食感に仕上げています							
	56	61917 なめらか海老新丈 35g×25個	5x2	1,970	P/C	冷凍	
	78.8						
【使用用途】 蒸し物 【調理方法】 蒸す 揚げる 【原材料】 魚肉すり身(ベトナム)、大豆油、海老(ベトナム、インドネシア)、鶏卵(日本)、でん粉(日本)、砂糖、食塩、エビエキス、こんにゃく粉(日本)／調味料(アミノ酸)、pH調整剤、(バナメイ海老をすり身生地に混ぜ込み、さらに海老エキスを加え、風味豊かに仕上げました。蒸し物の他に、片栗粉をまぶして揚げた後、餡をかけていただいても美味しくお召し上がりいただけます。 【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。							

御 見 積 書

317

見積日 2026. 07. 07
見積番号 269102

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

担当：その他

件名 2026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 ～ 2026. 08. 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				
	57	65109 南京葛かけ饅頭(約φ4.5*3.5cm) 約40g×18個入		16	1,500	P/C	冷凍
	83.3						
		【使用用途】 蒸し物 【調理方法】 蒸す 【原材料】 じゃがいも(国産)、かぼちゃ(日本)、鶏ミンチ(日本)、砂糖、ポテトフレークス、玉ねぎ、白だし、醤油、馬鈴薯澱粉、味酢、酒、食塩、植物油脂/加工澱粉、調味料(アミノ酸等) 【量 目】 約φ4.5*3.5cm 鶏ミンチを芯に、ジャガイモ・南瓜ペーストで包んでいる南瓜の彩りが良い商品です。					
	58	60496 ミニ葛餅 栗(Φ3cm) 約20g×20個		28	800	P/C	冷凍
	40.0						
		【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)(日本)、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 【量 目】 φ3cm 【調理法】 自然解凍後そのまま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。					
	59	62161 くず餅紫芋(約φ3.5*2.5cm) 25g×20個		25	780	P/C	冷凍
	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】 約φ3.5*2.5cm 【調理法】 自然解凍後、そのままお召し上がりください。 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。					
	60	61573 スイートポテト(ロング)[約36*5*2.5cm] 約520g		25	1,900	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。					

御 見 積 書

317

見積日 2026. 07. 07
見積番号 269102

秋商材 様

件名 2026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 ~ 2026. 08. 31

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				
	63418						
	61	濃厚かぼちゃプリン 1 k g		10	1,550	P/C	冷凍
【使用用途】 甘味 【調理方法】 その他 【原材料】 牛乳（国産）、乳等を主要原料とする食品、かぼちゃペースト（国産）、さつまいもペースト（国産）、グラニュー糖、加 【調理法】 解凍後そのままおめしあがりください。湯煎後型に入れて冷蔵庫で再度固めることも可能です。 かぼちゃの風味豊かなプリンです。秋におすすめの一品です。							