

# おすすめ商品のご案内

## いしるのイカボール



### 伝統食品いしる！

能登半島の伝統食品「いしる」を使用し、イカが全体の43%のすり身ボールです。イカといしるの旨味が詰まり汁物やおでん種、煮物等のメニューに入れて頂くとおいしい出汁が出るのでオススメです。栄養成分強化されております。1ヶ(8g)あたり、鉄 0.65mg カルシウム 23.2mg 含まれております。

規格：1kg

【商品規格】1kg  
(1ヶあたり約8g)  
【アレルギー(28品目)】**いか**  
【調理法】  
茹で、蒸し、揚げ等様々な調理法でご使用いただけます。

【主原料】  
アカイカ43.35% (ペルー他)  
たらすり身30.6% (北海道他)  
玉ねぎ6.1% (北海道)  
いしる1.4% (石川県)  
その他18.55%  
(詳細について別途規格書をご確認ください)

#### ◆◇献立例◆◇

- ・ごはん
- ・揚げ餃子
- ★大根とイカボール煮
- ・りんご



## 北海道産コーンしゅうまい



### 北海道産コーン使用！

北海道産コーンが全体の約20%入っており、彩りの良いしゅうまいです。とうもろこしの中でも特に、甘い品種スーパースイートコーンを使用しており、とうもろこしの甘さと肉の旨味が合う商品です。減塩献立に配慮し、食塩相当量を抑えました。(100gに対して食塩相当量1.3g<7訂>)

規格：18g

【商品規格】18g/20個トレー  
【アレルギー(28品目)】**小麦・大豆・豚肉・鶏肉**  
【調理法】  
トレーごと沸騰した蒸し器に入れ、10~12分程度加熱してお召し上がりください。

【原料配合】  
とうもろこし20.34% (北海道)  
玉ねぎ17.98% (日本)  
キャベツ11.83% (日本)  
豚肉9.46% (日本)  
鶏肉8.52% (日本)  
粉状大豆たん白2.37% (アメリカ他)  
砂糖2.22% (タイ、オーストラリア他)  
小麦粉8.74% (日本)  
その他18.54% (詳細について別途規格書をご確認ください)



断面もコーンたっぷり！

#### ◆◇献立例◆◇

- ・五目ラーメン
- ★コーンしゅうまい
- ・マラーカオ

## 豆腐のお肉



### 豆腐で作ったお肉！

豆腐を原料にした植物性のお肉です。ミンチ状にした豆腐を水分調節しながら加熱することで挽き肉のような食感に仕上がっています。適度な水分が含まれているため、パサつかず本来のお肉より柔らかい食感が特徴です。豆腐を原料としているため、独特な大豆臭みが少なく、様々な料理にお使いいただけます。



◎そぼろあんかけ ◎煮飯

規格：1kg

【商品規格】1kg×8袋  
【アレルギー(28品目)】**大豆**  
【調理法】  
袋ごとボイルし、1分程加熱した後、調理に加えてご使用ください。

【原料配合】  
丸大豆12.68% (アメリカ)  
植物油6.42% (カナダ他)  
食塩0.1% (日本)  
凝固剤0.65% (イスラエス他)  
加工でん粉0.29% (フランス)  
消泡剤0.00% (日本)  
水79.86%

#### ◆◇献立例◆◇

- ・赤飯
- ・鶏肉の唐揚げ
- ★煮飯 (豆腐のお肉15g使用)
- ・ぶどうゼリー

## むきえび



### 品質重視の素材品！

弊社のむきえびは原料の一次加工を海外で行い、その後国内工場にて検品・加工⇒袋詰めを行っています。海外の加工場へは国内製造工場の担当者が直接出向いて原料の選定から加工まで厳しく管理しており、お客様にもご納得いただける品質にこだわりぬいた製品です。また、産地と大きさを限定することで、見た目の良さや一袋の中に大小のエビが混在することが無くなります。

規格：1kg  
サイズ：L、2L

【商品規格】NET 1kg/袋  
Lサイズ：1kgに約220~440尾  
2Lサイズ：1kgに約176~264尾  
【アレルギー(28品目)】**えび**  
【調理法】  
解凍後、沸騰したお湯で90~120秒ほど加熱してください。

【原料配合】  
えび100% (ミャンマー)

#### ◆◇献立例◆◇

- ★えびクリームライス
- ・マカロニスープ
- ・はちみつレモンケーキ
- ・乳酸菌飲料