

魚を味わう！ フライシリーズ 3品

アジ、カツオ、フリ のフライです。
カツオ、フリは**国産**を使用しています。
献立に合わせてお好みの魚をお選びいただけます。

魚が全体の**60%以上**配合しており、
しっかりと魚の美味しさを味わえます！

使用原材料に含まれるアレルギーは、28品目中
「**小麦**」のみです。

不足しがちな**鉄分とカルシウム**を配合した
特製のバター粉を使用しています。

あじ松葉開きフライ (Fe・Ca強化)



1枚あたりの含有量

鉄分 40g: **2.16mg**
50g: **2.7mg**

カルシウム 40g: **52.4mg**
50g: **65.5mg**

【商品規格】40g・50g/枚
【28品目アレルギー物質】**小麦**
【調理法】170℃～180℃の油で
約5分加熱してください。

【原料配合】
あじ 65% (日本他)
小麦粉 9.8% (タイ)
パン粉 9% (米国他)
食塩 0.4% (徳島県)
胡椒 0.03% (マレーシア)
水 13.77% (千葉県)
小麦粉 2% (北海道)

食べやすく、小骨を削ぐ処理を
しています！(骨なしではありません)

2学期特売です!! (8-12月)

ピアットの魚シリーズ一番人気★

カツオ柔らかフライ (Fe・Ca強化)



1枚あたりの含有量

鉄分 40g: **2.52mg**
50g: **3.15mg**

カルシウム 40g: **38mg**
50g: **47.5mg**

【商品規格】40g・50g/枚
【28品目アレルギー物質】**小麦**
【調理法】170℃～180℃の油で
約5分加熱してください。

【原料配合】
かつお 62% (静岡県)
小麦粉 9.8% (タイ他)
パン粉 9% (米国他)
食塩 0.4% (徳島県)
胡椒 0.03% (マレーシア)
調味料製剤 3% (欧州他)
水 12.77% (千葉県)
小麦粉 3% (北海道)

下処理でやわらか加工をして
しっとり食べやすくなっています！

2学期特売です!! (8-12月)

戻りカツオの旬は9～11月♪

天然ぶりフライ (Fe・Ca強化)



1枚あたりの含有量

鉄分 40g: **2.36mg**
50g: **2.95mg**

カルシウム 40g: **36.4mg**
50g: **45.5mg**

【商品規格】40g・50g/枚
【28品目アレルギー物質】**小麦**
【調理法】170℃～180℃の油で
約5分加熱してください。

【原料配合】
ぶり 65% (千葉県・三陸沖)
小麦粉 9.8% (タイ他)
パン粉 9% (米国他)
食塩 0.4% (徳島県)
胡椒 0.03% (マレーシア)
水 13.77% (千葉県)
小麦粉 2% (北海道)

天然のおいしさ！フライにする
ことで食べやすくなっています！

シリーズ三作目！

フリの旬は冬～春です♪

上乾ちりめん (瀬戸内海産)



香川県漁連が取り扱っています。
生産者と加工者が一体となって、
その日に獲れたちりめんは、その
日のうちに加工し、鮮やかにして
その後冷凍保存します。
鮮度抜群！煮ても炒めても形が
崩れにくいので、扱いやすくおい
しく、オススメの商品です！

【商品規格】1kg袋/100g袋
【28品目アレルギー物質】なし
※本製品は魚介類を含む漁法で
採取しています。

【調理法】そのままお召し上がり
いただけます。和え物や炒め物、
ふりかけなどにご使用ください。

【原料配合】
カタクチイワシ 93.4% (瀬戸内海)
食塩 6.6% (瀬戸内海)

2学期値下げとなりました★

旬は春～初夏と秋です♪

冷凍野菜類 3品



北海道
クリームコーン



北海道
ダイスポテト
5/8インチ(15mm)



北海道
かぼちゃダイス
15mm