

ひとあしお先に夏の食材をご紹介!  
暑さ吹き飛ばすごちそうが満載です!  
夏が待ち遠しいこと間違いなし!

2009  
Summer  
期間限定  
夏商材



# 夏グルメフェア

魚占 夏の川魚

〈販売期間:通年〉  
注文番号 36072  
滋賀県産 冷凍鮎  
12尾入/kg **1,980円**  
(税込価格2,079円)  
値下げ  
原材料:鮎(国産)、塩【最終加工地:日本(滋賀県)】

滋賀県産の  
一級鮎を使用。  
※1尾1尾袋入りで包装してあります。

12尾入/kg **1,980円**  
(税込価格2,079円)  
値下げ  
原材料:鮎(国産)、塩【最終加工地:日本(滋賀県)】

河串打ち鮎

直営工場生で新鮮な原料を  
串打ち加工しました。

串打ち(波打ち)ですので、袋から取り出して  
そのまま調理できます。抗生物質等は一切  
使用しておりません。  
■解凍後、焼いてお召し上がり下さい。

〈販売期間:通年〉  
注文番号 173001  
池豊 串打ちアユ(IQF) M  
10本入(65g~80g)  
約18cm(鮎のみ)・約29cm(串含む)  
**1,880円**  
(税込価格1,974円)  
【最終加工地:中国】原材料:鮎(中国産)、塩

串打ち(波打ち)ですので、袋から取り出して  
そのまま調理できます。抗生物質等は一切  
使用しておりません。  
■解凍後、焼いてお召し上がり下さい。

夏のご馳走 鰻

〈販売期間:通年〉  
注文番号 13007  
中国産うなぎ蒲焼き  
2尾入  
(約280g) **1,190円**  
(税込価格1,249円)  
※有頭・頭開き:  
70尾/10kgサイズ  
原材料:鰻(中国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、ブドウ糖果糖液糖、水あめ、他【最終加工地:日本】

焼き済、タレ付の  
うなぎ蒲焼き。  
真空パックで必要な分だけボイルで  
温めて使えて経済的。そのままの形  
を生かしたり、刻んで具にも使える  
定番商品です。

季節感あふれる酢の物の逸品。鮎を輪  
切りで小口切りして、さっぱりとした甘  
酢味で味付け。

■冷蔵庫内解凍後、そのままお召し上がり下さい。  
〈販売期間:4月末~8月〉  
注文番号 39208  
鮎背ごし南蛮漬け  
1kg  
(約95切入) **1,980円**  
(税込価格2,079円)  
最終加工地  
日本(滋賀県)  
原材料:鮎(国産)、柚子、唐辛子、小麦粉、醸造酢

鮎背ごし南蛮漬け  
1kg  
(約95切入) **1,980円**  
(税込価格2,079円)  
最終加工地  
日本(滋賀県)  
原材料:鮎(国産)、柚子、唐辛子、小麦粉、醸造酢

鮎と笹の風味が良く、高級感のある商材  
です。薄酢味に仕上げました。

NEW

■冷蔵庫内解凍後、そのままお召し上がり下さい。  
〈販売期間:4月末~8月〉  
注文番号 4927  
ヤマ食 鮎笹寿司  
約23g×16個入  
約1.5×3×6cm **1,440円**  
(税込価格1,512円)  
最終加工地  
日本(岐阜県)  
原材料:鮎(琵琶湖産)、酢、砂糖、塩、昆布、うるち米、白こま

ヤマ食 鮎笹寿司  
約23g×16個入  
約1.5×3×6cm **1,440円**  
(税込価格1,512円)  
最終加工地  
日本(岐阜県)  
原材料:鮎(琵琶湖産)、酢、砂糖、塩、昆布、うるち米、白こま

素材の味を活かし、卓上コンロなどで  
あぶつての演出はいかがですか?  
■完全解凍後、焼くなど加熱して  
お召し上がりください。

〈販売期間:4月末~8月〉  
注文番号 135033  
中国産 開き鮎一夜干  
5尾入  
背開き40/50サイズ  
(約15~17×7cm) **690円**  
(税込価格724円)  
【最終加工地:日本(三重県)】

数量限定  
国内加工商品  
原材料:鮎(中国産)、塩

鰻と相性の良い胡瓜と生姜を取り合わせ  
煮こごりにしました。生姜の風味が効いた  
夏らしい清涼感溢れる一品です。

■自然解凍後、お召し上がりください。  
〈販売期間:4月末~8月〉  
注文番号 39328  
うなぎ煮こごり  
約700g  
(約3×13.5×21cm) **1,680円**  
(税込価格1,764円)  
原材料:鰻(中国産)、胡瓜(国産)、生姜(中国産)、  
国産、ゼラチン(国産)、食塩(国産)、味噌(国産)  
最終加工地  
日本(岡山県)

ふっくらと柔らかい鰻と程良い味付けを  
したご飯を笹で包みました。

■冷蔵庫内解凍後、そのままお召し上がり下さい。  
〈販売期間:4月末~8月〉  
注文番号 90078  
ヤマ食 うなぎ笹めし  
約45g×12個入  
(約3×4.5×6cm) **1,800円**  
(税込価格1,890円)  
最終加工地  
日本(石川県)  
原材料:鰻(中国産)、もち米、うるち米、山椒粉

# 豊かに香るごま味の風味と冷たい麺に絡んだスープが美味!

ねりごま、すりごまのkokとごま油の香り。

ねりごま、すりごまのkokと甘味、さらにごま油を加えて香り良く、味わい深く仕上げた味わい深い冷やし中華スープです。冷やしつけ麺スープに! サラダ油を加えてサラダ用調味料に! 様々な用途で使えます!

調理例



【販売期間:4月末~8月】

注文番号 36770

エバラ食品

冷し中華スープ ごま味

1,530g  
(2倍希釈)

価格変更 **1,190円**  
(税込価格1,249円)

【使用量の目安】※本品1本で約30~35人前  
同量の冷水、またはスープで薄めてご使用ください。

原材料:砂糖、ねりごま、醸造酢、食塩、醤油、ごま油、白ごま、コーンスターチ、調味料、他 【最終加工地:日本(静岡県)】

まろやかなりんご果汁とごま油の香り。

醤油ベースに風味豊かなごま油、りんご果汁のほどよい甘味を加え、まろやかな味に仕上げた冷やし中華スープです。サラダ用調味料や点心用つけだれとしてもご活用いただけます。

調理例



【販売期間:4月末~8月】

注文番号 87121

エバラ食品

冷し中華スープ(レギュラー)

1,580g  
(2倍希釈)

価格変更 **910円**  
(税込価格955円)

【使用量の目安】※本品1本で約30~35人前  
同量の冷水、またはスープで薄めてご使用ください。

原材料:砂糖、醤油、醸造酢、りんご果汁、食塩、加糖、ぶどう糖、ごま油、カラメル色素、調味料、他 【最終加工地:日本(静岡県)】

バラエティー豊かな味で

冷やし麺をもっと美味しく!

たっぷりの練りごまに隠し味としてアーモンドを加え、程よい甘さと酸味で清涼感のある味に仕上げました。

調理例



【販売期間:4月末~8月】

注文番号 36771

エバラ食品

冷し担々麺スープ

1,450g  
(2倍希釈)

価格変更 **1,330円**  
(税込価格1,396円)

【使用量の目安】※本品1本で約29~36人前  
同量の冷水、またはスープで薄めてご使用ください。

原材料:ねりごま、食用油脂(ごま油、鶏油)、砂糖、リンゴ酢、コチンジャン、アーモンド、白ごま、他 【最終加工地:日本(静岡県)】

## 夏の定番!! 3つ揃って新登場!

ぶっかけつゆで冷やし麺はおまかせください。  
うどんに、中華麺に、そばに、具材を乗っけてぶっかけるだけ。  
簡単調理でこだわりの味わい。ぜひお試しください!

紀州産の梅肉とかつお節の具材感が豊かな冷やし麺用つゆ。



調理例

【梅かつおうどん】

材料:うどん(ゆで)200g、青じそ1g、大根おろし50g、天かす10g、長ねぎ7g、貝割れ菜3g、梅干し12g、本品50ml

【作り方】

①うどんは茹でて氷水でよく冷やし、水気を切って器に盛る。  
②青じそ、大根おろし、天かす、小口切りのねぎ、貝割れ菜、梅干しをトッピングし、水と1:1で割った本品をまわしかける。

【販売期間:4月末~8月】

注文番号 2948

ミツカン

ぶっかけつゆ 梅かつお

1,100g(2倍濃縮)

※本品1本で  
約20~25人前

最終加工地:  
日本(群馬県)

原材料:梅肉(日本)、かつおぶし(日本)、魚介エキス(日本)、梅酢(日本)、醸造酢(日本)、醤油(日本)、食塩(日本)、こんぶだし(日本)、他

黒胡麻の濃厚なkokと程よい辛味が効いた冷やし麺用つゆ。



調理例

【黒胡麻担々麺】

材料:中華麺(ゆで)200g、豚ひき肉15g、アジアンソース甜麺醤2g、中華くらげ10g、トマト10g、もやし15g、きゅうり15g、しらがねぎ0.5g、水菜0.1g

【作り方】

①中華麺は茹でてから氷水でよく冷やし水気を切って器に盛る。  
②炒めてアジアンソース甜麺醤で味付けしたひき肉、水戻しして食べやすい大きさに切ったくらげ、くし切りにしたトマト、軽く茹でたもやし、千切りにしたきゅうり、しらがねぎ、水菜をトッピングする。  
③水と1:1で合わせた本品をまわしかける。

【販売期間:4月末~8月】

注文番号 2949

ミツカン

ぶっかけつゆ 黒胡麻担々麺

1,100g(2倍濃縮)

※本品1本で  
約20~25人前

最終加工地:  
日本(群馬県)

原材料:ごま(中国、ミャンマー、タイ)、砂糖(日本)、ラー油(日本)、豆板醤(日本)、ごま油(日本)、チキンエキス(日本)、しょうゆ(日本)

トマト感をしっかり出しながらトマト酢で相性良く酸味を付与した冷やし麺用つゆ。黒胡麻にんにくのアクセントが味の深みを増します。



調理例

【蒸し鶏と夏野菜のトマト冷麺】

材料:中華麺(ゆで)200g、かぼちゃ15g、なす15g、オクラ8g、水菜5g、トマト15g、蒸し鶏15g、本品50ml

【作り方】

①麺は茹でて氷水でよく冷やし水気を切って器に盛る。  
②スライスしたかぼちゃ、乱切りにしたなす、オクラはそれぞれ素揚げし、水菜は4cm程度に、トマトはくし切り、蒸し鶏は細かく裂いて①にトッピングし、水と1:1で合わせた本品をまわしかける。

【販売期間:4月末~8月】

注文番号 2950

ミツカン

ぶっかけつゆ トマト

1,120g(2倍濃縮)

※本品1本で  
約20~25人前

最終加工地:  
日本(群馬県)

原材料:トマトペースト(ボリボラガル)、トマト酢(日本)、レモン果汁(イスラエル)、オリーブ油(イタリア、スペイン、トルコ)、おろしにんにく(中国)、しょうゆ(マレーシア)

新鮮で風味豊かな上質の鰻を骨切りしました。  
季節を問わず、天ぷら・酢の物・鍋・土瓶蒸し等に手間い  
らずで便利です。必ず加熱してお召し上がり下さい。  
※原料の為、多少大きさにバラつきがございます。



〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 39101

冷凍

ケース  
12入

活メ骨切り鰻

1kg(6～8枚)  
1枚約140g  
(約2×10×20cm)

【原材料】鰻(中国産) 【最終加工地】中国(福建省) (税込価格2,184円)

2,080円

揚げると大葉のよい香りが広がります。

片栗粉をまぶしてありますので、このまま素揚げで、  
または表面に衣をつけて揚げてお召し上がりください。



〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 90183

冷凍

ケース  
20入

大市珍味 はも大葉巻

約25g×20個入

【最終加工地】日本(大阪府)

【原材料】鰻(中国産)、大葉、片栗粉、食塩、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、酵素、カゼインNa

1,240円  
(税込価格1,302円)

夏場の揚げ物には欠かせません。

骨切りしてありますので、食べ易く、弁当等にも  
おすすめです。上品な薄甘辛味です。



※冷凍のまま170～180℃の油で約3分揚げてください。

〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 39102

冷凍

ケース  
10入

ハモ唐揚げ

1kg(約46～50個入)  
(約3×4cm)

【最終加工地】日本(山口県)

【原材料】鰻(中国産)、でん粉

2,680円  
(税込価格2,814円)

しゃぶしゃぶ風にさっと湯通ししてポン酢で  
お召し上がり下さい。  
特に脂ののる9～2月の時期のもののみを使用して  
いるので、うまさの違いが感じられます。



〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 39054

冷凍

ケース  
20入

はもしゃぶ活メ

500g(約50枚入)  
(約10g・約3×14cm)

【原材料】鰻(中国産) 【最終加工地】中国(福建省) (税込価格2,079円)

1,980円

鰻の身の部分をバーナーで炙り、臭みを消し、  
香ばしさを引き出しています。

新鮮な釣り物の鰻を使い、無添加・無漂白で仕上げて  
います。



■完全解凍後、そのまま盛り付けてお召し上がり下さい。

〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 39297

冷凍

ケース  
16入

焼き霜はも

約16.7g×30個入  
(約φ2.5×2cm)

【最終加工地】中国(福建省)

【原材料】鰻(中国産)、食塩

1,640円  
(税込価格1,722円)

見た目も涼しげで華やかに料理を演出します。

かつら剥きした冬瓜で色鮮やかな饅頭を包みました。

■冷凍のまま約15分ほど蒸してあなかけで、  
または冷やし鉢にご利用ください。



〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 90079

冷凍

ケース  
18入

ヤマ食 水晶冬瓜

約45g×15個入  
(約φ4.5×3cm)

【最終加工地】日本(山形県)

【原材料】鰻ずり身、冬瓜、赤ピーマン、黄ピーマン、エビ(インドネシア、タイ)

1,550円  
(税込価格1,627円)

一口サイズで使いやすい活メの鰻の湯引きです。  
解凍後、酢味噌や梅肉をつけて、または碗物、揚物の  
材料としてお使い下さい。



〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 90184

冷凍

ケース  
12入

大市珍味 特選鰻ちりおとし

500g  
(約42～45切)

【最終加工地】日本(大阪府)

【原材料】鰻(中国産)、食塩

1,680円  
(税込価格1,764円)

鰻の照り焼きと野菜入りのけんちん風生地地の  
味がよく合っています。

冷凍のまま温める程度に蒸して、またはオープン等で  
軽く加熱した後に切り分けでお使いください。



〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 90182

冷凍

ケース  
16入

大市珍味 鰻けんちん焼

約270g×2本入  
約19×5×H3cm

【最終加工地】日本(大阪府)

【原材料】鰻(中国産)、魚肉(ワケコ鰻、たらこ)、ごぼう、人参、いも、白、醤油、他

1,240円  
(税込価格1,302円)

シャトーカットに仕上げました。

非加熱のため、加熱してお召し上がり下さい。



〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 39168

冷凍

ケース  
12入

冬瓜シャトー

約18g×50個入  
(約2×2.5×5cm)

【最終加工地】中国(安徽省)

【原材料】冬瓜(中国産)

780円  
(税込価格819円)



渓流の涼しさを感じさせる夏の料理の演出に。宮崎県産の厳選された素材を使用し、独自の味付けをしました。自然解凍後、そのままお召し上がり下さい。

〈販売期間〉4月末～8月  
**注文番号 90007**  
 ヤマ食 **味付沢ガニ 折**  
 約30匹(約5g・約2×4cm)

【最終加工地:日本(滋賀県)】  
 原材料:沢ガニ(宮崎県産)、醤油、砂糖

**1,470円**  
 (税込価格1,543円)



ヘルシーメニューとして  
 サラダやデザート、  
 トッピングにどうぞ。



シャキッとした食感とスッパリとした喉ごしをお楽しみ頂けます。アロエをヌードル状にしました。甘さ控えめに仕上げてあるのでアイデア次第で何にでも使えます。

〈販売期間〉4月末～8月  
**注文番号 2959**  
 あづまフーズ **アロエヌードル**  
 1kg

**1,050円**  
 (税込価格1,102円)

【最終加工地:タイ】(税込価格1,102円)  
 原材料:アロエベラ葉肉(タイ)、砂糖、食塩、クエン酸、pH調整剤



あっさりとした中に、キリッとした主張のある味に仕上げました。沖縄産もずくすくい蟹身に黒酢を効かせた独自のわさび風味調合酢を合わせ板状に流しました。

■冷蔵庫内解凍後、お好みの大きさにカットしてご使用下さい。

〈販売期間〉4月末～8月  
**注文番号 90146**  
 ヤマ食 **蟹ともずくの黒酢寄せ**  
 約650g(約19×11.4×2cm)

**1,080円**  
 (税込価格1,134円)



【最終加工地:日本(静岡県)】  
 原材料:沖縄産もずく、醸造酢、黒酢、スワイガニ身、他



夏向けの酢漬けの代表商品です。あっさりとした味と涼しげな色合いが人気のお惣菜。



〈販売期間〉4月末～8月  
**注文番号 87205**  
 大塚 **涼風(スズカゼ)**  
 1kg(固形量800g)

**798円**  
 (税込価格837円)

【最終加工地:日本(新潟県)】  
 原材料:春雨、木耳、菜の花、山セリ、人参、えのき豆、食酢、唐辛子、砂糖、他

岐阜産の鰯を使用し、特製明太ソースで身をサンドしました。身の間にもソースが入っています。



〈販売期間〉4月末～8月  
**注文番号 90080**  
 ヤマ食 **鰯あかね焼**  
 約30g×9個入  
 (約4×8cm)

**1,080円**  
 (税込価格1,134円)

【最終加工地:日本(岐阜県)】  
 原材料:鰯(岐阜県産)、明太子、マヨネーズ、ベシメルソース

枝豆を食感の違う、二つの素材と和えました。前菜、オードブル、お弁当におすすめです。



〈販売期間〉4月末～8月  
**注文番号 2954**  
 ヤマ食 **海鮮ひすいサラダ**  
 800g

**1,820円**  
 (税込価格1,911円)

【最終加工地:日本(岐阜県)】  
 原材料:甲子(マレーシア、タイ)、帆立貝ひも(国産)、枝豆(インドネシア他)、調味料(アミノ酸等)、砂糖、食塩、ソルビット、白醤油、他

じゅんさいの小葉のみを詰めたものです。緑色が鮮明でヌメリも多く、素材の味を活かしてご利用頂けます。



〈販売期間〉4月末～8月  
**注文番号 39211**  
 じゅんさい(瓶)  
 300ml

**620円**  
 (税込価格651円)

【最終加工地:日本(岐阜県)】  
 原材料:順才(中国産)

品質を生順才に近づけた順才の商品です。天然緑の無着色。碗種、酢の物、和え物等に。



〈販売期間〉4月末～8月  
**注文番号 39104**  
 生風極上じゅんさい  
 固形450g

**895円**  
 (税込価格939円)

【最終加工地:日本(岐阜県)】  
 原材料:順才(中国産)

季節の小鉢に喜ばれる1品です。彩りに菊花を加え、順才ともずくのぬるぬる感を活かし、さっぱりとした酸味で仕上げました。



■解凍後そのまま盛り付けをお召し上がり下さい。  
 〈販売期間〉4月末～8月  
**注文番号 39231**  
 順才もずく  
 1kg

**1,580円**  
 (税込価格1,659円)

【最終加工地:日本(岐阜県)】  
 原材料:もずく(沖縄産)、順才、菊花、わさび、砂糖、醸造醤油、調味料

とろける食感が人気です。冷やして薄く切り  
タレは酢味噌、わさび醤油などで  
お召し上がり下さい。

【販売期間:4月末~8月】

注文番号 8509

常備  
ケース  
50入

藤清

刺身蒟蒻大とろ(青)

170g  
(約6×10cm)

120円

【最終加工地:日本(京都府)】

原材料:コンニャク粉、青のり (税込価格126円)



# 夏の涼味

2009  
Summer  
期間限定  
夏商材

喉越しの良い人気の麺類!  
料理人の創作意欲をそそる  
食感にもこだわったアイテムも!

国内産大豆を100%原料に使用した豆乳を練り込んで薄くゆばのように  
仕上げたこんにやくです。

水洗いだけでボン酢等をつければ、生でお刺身風に  
食べれます。またこんにやく臭さがなく、味しみが早  
いため調理が簡単な色々な料理にご利用頂けます。  
低カロリーでヘルシーな食材です。



【販売期間:4月末~8月】

注文番号 90011

常備  
ケース  
15入

ヤマ食

ゆばこん(湯葉風蒟蒻)

500g

580円  
(税込価格609円)



【最終加工地:日本(岡山県)】

原材料:豆乳(国産ブレンド)、こんにやく粉、トレハロース、水酸化カルシウム

讃岐うどんの種を酸味をはっきり味わえるぶっかけうどん。  
熱湯で約1分ゆで、その後冷水で水洗いし、  
水気を切ってから添付の具材・つゆをかけて下さい。

【販売期間:4月末~8月】

注文番号 87467

冷凍  
ケース  
15入

価格  
変更

四国日清食品

讃岐ぶっかけおろしうどん

2食P(564g)

麺200g×2食

具(大根おろし、天かす、切のり)

【最終加工地:日本(香川県)】

原材料:麺(小麦粉、澱粉、食塩)、具(大根おろし、天かす、切のり)、つゆ(本醸造醤油、鰹、昆布、椎茸、みりん、他)



調理例

コシの強さが特徴の韓国冷麺のスタンダードタイプ。  
メーカー推薦のロングセラー商品です。

【販売期間:4月末~8月】

注文番号 108262

常備  
ケース  
20入

徳山物産

高麗冷麺(スープ付)

1食195g

(麺130g)

198円

【最終加工地:大阪府】

■ ポイル調理

原材料:麺(小麦粉(オーストラリア、米国、日本、他)、スープ(砂糖、混合ぶどう糖、果糖液糖、酒精、他)



料理を華やかに美しく。  
口溶けの良いジュレタイプの調味料

透明感のある  
黄金色のゼリーが  
料理の上で輝きます!



柑橘風味とだれを合わせたゼリー状の梅だれです。

注文番号 9422 レモンだれ

原材料:レモン果汁(イスラエル)、砂糖(日本)、果実酢(日本)、しょうゆ(日本)、食塩(日本)、醸造酢(日本)、かつおだし(日本)、こんぶだし(日本)、他

白い素材に映える鮮やかな  
料理に華を添えます。



梅の風味がほのかに香るゼリー状の梅だれです。

注文番号 9421 梅だれ

原材料:砂糖(日本)、梅肉(日本)、醸造酢(日本)、かつおだし(日本)、グル化剤(増粘多糖類)(デンマーク、日本)、食塩(日本)、野菜色素(日本)

明るい萌黄色のゼリーが料理を  
鮮やかに仕上げます。



青じそ風味が爽やかなゼリー状の青じそだれです。

注文番号 9423 青じそだれ

原材料:砂糖、醸造酢、食塩、かつおだし、青じそ、調味料(アミノ酸等)、グル化剤(増粘多糖類)、香辛料、紅花色素

【販売期間:4月末~8月】

ミツカン

華ごころ各種

各300g

常備  
ケース  
20入

各 398円

【最終加工地:日本(岐阜県)】 (税込価格各417円)

ゆで上げてから長時間「のびにくい」「くっつきにくい」「固まりにくい」に、こだわり製麺開発しました。

## ケイタリング麺

ゆで置きタイプで時間が経っても美味しく召し上がり、バイキングやランチの仕込みなど  
さまざまな状況に対応できます。(希望の固さにより、ゆで時間を調整してください)



色鮮やかな梅(ピンク)・  
柚子(黄)・よもぎ(緑)の  
3種類をご用意しました。

キッセイ商事

ケイタリング麺各種

各500g

常備  
ケース  
20入

各 450円

【最終加工地:日本(長野県)】 (税込価格各472円)

注文番号 87470

よもぎそば

※ゆで時間:5分~8分半

注文番号 87469

柚子麺

※ゆで時間:3分半~6分半

注文番号 87468

梅しそ麺

※ゆで時間:3分半~6分半

# 心躍る夏色野菜メニュー

夏野菜の定番であるオクラ、枝豆、茄子、パプリカを使用し、ピリ辛に仕上げました。

■ 解凍後そのままお使いください。

【賞味期限】 開封後、冷蔵保管で24時間、自然解凍、冷蔵庫内解凍

**NEW**



〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 4928

ヤマ食 ピリ辛夏野菜

1kg

**1,490円**

【最終加工地:日本(千葉県)】 (税込価格1,564円)

原材料: 茄子(タイ)、オクラ(中国)、枝豆(中国)、赤ピーマン(トルコ)、黄ピーマン(トルコ)、コチジャン、食用油脂、醤油、ごま、砂糖、調味料、食塩、香辛料、ポークエキス、チキンエキス、他

# 夏の美味

**2009 Summer 期間限定 夏商材**

夏野菜の彩りが鮮やかな新商品登場!スパイシーで食欲をそそるカレーも人気!

サクサクした山芋に白ごま入りの梅肉を挟んで青じそで巻いたヘルシーな和風惣菜。彩りも涼しくて初夏のおつまみに最適!

■ 揚げる:170～180℃で約3分

〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 9420

味の素

山芋梅しそ巻き

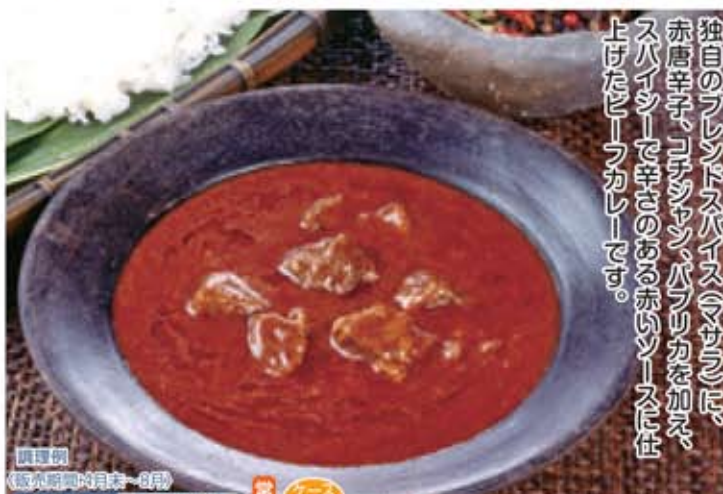
約20g×30個入  
(約7cm)

**840円**

(税込価格882円)

【最終加工地:中国(江蘇省)】

原材料: ながいも(中国)、蕪粉(中国(馬鈴薯・中国))、梅肉ペースト(中国)、小麦粉(小麦(オーストラリア、アメリカ、中国))、ごま(中国)、しそ(中国)、他



調理例

〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 87718

MCC マサラ赤カレー

1食200g

**195円**

(税込価格204円)

価格変更



原材料: 野菜ペースト、玉ねぎ、大豆油、トマトピューレ、ラード、砂糖、カレー粉、香味油、バナナピューレ、人参、食塩、コチジャン他

■ ボイル: 約5分

■ レンジ(500W): 約2分(別容器)

【最終加工地:日本(兵庫県)】

夏こそ赤と黒のスパイシーカレー!



調理例

〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 87719

MCC マサラ黒カレー

1食200g

**195円**

(税込価格204円)

価格変更



原材料: 野菜ペースト、人参、牛肉、黒糖、ラード、砂糖、カレー粉、黒ごまペースト、ビーフエキス調味料、他

■ ボイル: 約5分

■ レンジ(500W): 約2分(別容器)

【最終加工地:日本(兵庫県)】

おいしい時期の枝豆を収穫し、新鮮なうちに茹で、独自の製法で適度な塩味に仕上げました。枝一つ一つ手作業で丁寧にカットしています。

葛の食感と枝豆、胡麻の風味が好評の1品。

保存料等を使用せず薄醤油味に仕上げました。きめさやのバリッとした食感を残した彩りの良い惣菜です。精進料理にも使用できます。



■ 茹く: 流水解凍2～3分間 ■ 電子レンジ(500W): 500W 2分30秒～5分

〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 36762

ニッスイ 枝つき塩あじえだ豆

1kg

**640円**

(税込価格672円)

【最終加工地:中国(福建省)・タイ】

原材料: 枝豆(中国・タイ)、塩



■ 冷蔵庫内半解凍後、お好みの大きさに切り出してお使い下さい。

〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 39233

枝豆葛寄せ

500g

(約10.5×16×H2cm)

【最終加工地:日本(愛知県)】

原材料: 枝豆(中国産)、当り胡麻、葛、砂糖、塩

**1,040円**

(税込価格1,092円)



■ 解凍後、そのままお召し上がり下さい。

〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 39299

きめさや油炒め

1kg

**1,080円**

(税込価格1,134円)

【最終加工地:日本(兵庫県)】

原材料: さやえんどう(中国産)

ゆば、椎茸、人参、醤油、砂糖

値下げ

初夏の季節感を  
出せる一品です。  
■解凍後、そのままご使用下さい。

〈販売期間〉4月末～7月

注文番号 39114

冷凍 ケース 30入

花餅あじさい

約20g×15個入  
(約φ3.5×2.3cm)

710円  
(税込価格745円)

原材料:上粉、白粉、寒天  
【最終加工地:日本(宮城県)】



朝顔の花を形取り、淡いピンクで染め、  
さわやかに仕上げました。

■解凍後、そのままでお召し上がり下さい。

〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 39115

花餅朝顔(ピンク)

約20g×15個入  
(約φ3.3×2cm)

730円  
(税込価格766円)

【最終加工地:日本(佐賀県)】 原材料:上粉、寒天、手亡豆



果実の色が鮮明な赤色です。  
半解凍でそのままデザートに。  
ワイン煮、天ぷらなどでお召し上がり頂けます。

〈販売期間〉4月末～7月

注文番号 90030

冷凍いちじく皮むき M

1kg  
M(約37～42個入)  
約φ3.5cm

680円  
(税込価格714円)

原材料:いちじく(中国産) 【最終加工地:中国(山東省)】

銀箔を川の流れ(泡)に見立て彩りも涼しげです。  
貼は俗に香魚(すいかの香り)と呼ばれ、  
それをイメージしたメロンの香料で  
香り付けしました。

■室温完全解凍後、盛り付けてお召し上がり下さい。  
(カット済)

〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 39234

一口鮎流し

約18g×48個入  
(約2.2×2.3×3.5cm)

1,780円  
(税込価格1,869円)

原材料:寒天(南米、地中海沿岸等)、卵白、水あめ、銀箔 【最終加工地:日本(岐阜県)】



冷たいアイスにかけると一瞬で固まる!  
便利なトッピング用チョコレート。  
ハーシーミルクチョコレートのおいしさを  
そのままシロップにしました。

〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 2961

ハーシー

シェルトッピング  
チョコレート

205g

520円  
(税込価格546円)

【最終加工地:カナダ】

原材料:砂糖(米国)、ヤシ油(マレーシア)、ココア  
(オランダ)、ココナツ油(フィリピン)、食塩(米国)、  
乳化剤(大豆由来(米国))、他

# 夏の涼味

見た目も鮮やかで涼しげな夏の  
デザートが満載です!

果汁も滲れるほど完熟度が高い  
ジューシーな山桃です。

■半解凍でそのままお召し上がり頂けます。  
〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 39239

冷凍山桃

500g(約65粒入)  
(約φ2.5cm)

490円  
(税込価格514円)

原材料:山桃(中国産) 【最終加工地:中国(浙江省)】



マンゴーピューレをふんだんに使用  
した甘酸っぱい一口サイズのデザート。  
■完全解凍後、冷えた状態でお召し上がり下さい。

〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 39238

青竹プチデザート・マンゴー

約30g×35個入  
(約φ3×3cm)

1,840円  
(税込価格1,932円)

【最終加工地:日本(愛知県)】

原材料:マンゴーペースト(フランス産)、粉末寒天、水、グラニュー糖、青竹

柔らかな若桃を甘さを押さえた透明感のある  
茶巾絞りのゼリーで包みました。

■自然解凍で冷やしてお召し上がりください。  
〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 90082

ヤマ食 若桃ゼリーしぼり

約15g×15個入  
(約φ3×2cm)

740円  
(税込価格777円)

原材料:若桃(香川、岡山)、寒天、グルコサール、香料 【最終加工地:日本(岐阜県)】



抹茶のほろ苦さを生かし、まろやかなムースを  
青竹に流し込んだ清涼感のある商品です。

■自然解凍後、そのままお召し上がり下さい。  
〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 90008

ヤマ食 若竹抹茶ムース

約27g×35個入  
(約φ3.5×3cm)

1,980円  
(税込価格2,079円)

【最終加工地:日本(愛知県)】 原材料:抹茶(京都)、牛乳、小豆(小豆)、若竹



ほどよい苦味とコクのある香りの良い、  
アイスコーヒーです。

■使用量の目安:コーヒー粉 約10gで約120cc  
※コーヒーフィルターでドリップしてご使用下さい。

〈販売期間〉4月末～8月

注文番号 66004

ユニカフェ  
おいしい香り  
アイスコーヒー

350g

440円  
(税込価格462円)

【最終加工地:日本(神奈川県)】

規格変更 原材料:コーヒー豆(中挽き)(ブラジル、タンザニア産地)



“ツルッ”と喉ごしのよい寒天が入った透明感のある涼しい夏のデザートです。



(販売期間:4月末~8月)

注文番号 2951

かんぴい 冷やしぜんざい

280g  
(2人前)

**240円**  
(税込価格252円)

最終加工地:  
日本(岡山県)

原材料(寒天部)砂糖、寒天、クエン酸、カゼインナトリウム(ゼンざい部)小豆、砂糖、寒天(シロップ含む)140g

とろみを少なめにした夏向けのぜんざいに  
透明感のある寒天を入れることでより一層  
涼しげなデザートとして食べて頂けます。



(販売期間:4月末~8月)

注文番号 2952

かんぴい 冷やし抹茶しるこ

280g  
(2人前)

**240円**  
(税込価格252円)

最終加工地:  
日本(岡山県)

原材料(寒天部)砂糖、寒天、クエン酸、カゼインナトリウム(抹茶しるこ部)砂糖、あえんどう豆、白いんげん豆、抹茶、寒天、寒天(シロップ含む)140g

口に入れると抹茶のほろ苦い風味が広がる  
抹茶味のおしるこで涼しげな口当たりの寒  
天との組み合わせです。普通の小豆のおし  
ることは違い、深い緑色に仕上げています。

## 【お召し上がり方】

※抹茶しるこも同様

- ①ぜんざいと寒天の袋を  
冷蔵庫で冷やして下さい。
- ②ぜんざいと寒天(シロッ  
プ込み)をボールに移し、  
よく混ぜ合わせてください。



- ③おおよそ2等分にしてお  
椀に移し、お召し上がり  
ください。(1人前約140g)

ぜんざいと寒天を混ぜ合わせた  
後に、お好みにより大さじ一杯程  
度の牛乳を加えるととろやかな  
ぜんざいになります。

コーヒー・抹茶・いちごの抽出液を凍らせチップアイス状に  
砕き、1人前ずつ新鮮パックした清涼感溢れる氷カフェ。  
簡単・便利・ムダがないので、全国のホテル・レストラン・喫  
茶店・カラオケ店の人気メニューです。

## 氷カフェ

氷粒をミルクで溶かしながら飲むオーレ、  
アイスクリームでシェイクなど、オリジナル  
メニュー作りにも大活躍。

注文番号 108156

コーヒー(無糖)

60g×20袋入

原材料:コーヒー

注文番号 108157

抹茶

60g×20袋入

原材料:緑茶葉、トピバロース、甘味料(スクラロース)

注文番号 108158

いちご

60g×20袋入

原材料:いちご濃縮果汁、着色料(紅糖)、酸味料(クエン酸)  
香料、甘味料(スクラロース)

期間限定:通年

アイスライン

氷カフェ(業務用)各種

1個あたり  
90円 **各 1,800円**  
(税込価格各1,890円)

無料販促POP  
あります!

注文番号 108159



## かき氷

期間限定:4月末~8月

スミダ飲料

かき氷シロップ 各種

各1,800ml

**各 598円**  
(税込価格各627円)

種類豊富な全14種類

- |            |     |            |        |
|------------|-----|------------|--------|
| 注文番号 3308  | イチゴ | 注文番号 3312  | ブルーハワイ |
| 注文番号 3309  | メロン | 注文番号 87474 | ラムネ風味  |
| 注文番号 3310  | レモン | 注文番号 87476 | キャラメル  |
| 注文番号 87473 | もも  | 注文番号 41055 | オレンジ   |
| 注文番号 41052 | みぞれ | 注文番号 87472 | グレープ   |
| 注文番号 3311  | コーラ | 注文番号 41057 | 青リンゴ   |
| 注文番号 87477 | 抹茶  | 注文番号 87475 | マンゴ    |

無料短冊ご希望の方は氷シロップ  
ご注文の際にお申し付けください。

※シロップ1本のご注文につき1枚とさせて  
いただきます。  
※文字入りはレモン・イチゴ・メロン・もも・  
コーラ・ブルーハワイ・みぞれのみ。  
(その他は無地短冊となります。)



掲載価格は1個あたりの価格となります。

■当カタログ掲載商品は本誌「みんながたすかるvol.9」と同様に  
購入できます。詳しくはカタログ本誌の「ご注文の手引き(P349  
~P351)」をご覧ください。

■当カタログ掲載商品につきましては、季節商品の為、商品がなくな  
り次第予告なく販売終了とさせていただきますのでご了承下さい。

## 飲食店用仕入 総合カタログ タスカル

商品のご注文・お問合せは—

**0120-506-520**

**0120-506-521**

## 今年度取扱い中止商品

| 注文番号   | 商品名             | 規格        | 状態 |
|--------|-----------------|-----------|----|
| 173002 | 焼鮎串打ちS          | 10本入      | 冷凍 |
| 87762  | 麻辣赤炒飯           | 1食250g    | 冷凍 |
| 87763  | 老柚黒炒飯           | 1食250g    | 冷凍 |
| 2963   | 完熟トマトジュレシャーベット  | 68g×10個入  | 冷凍 |
| 36766  | 焼き梅と枝豆のごはん      | 1食200g    | 冷凍 |
| 2953   | 鱧柳川             | 43g×9個入   | 冷凍 |
| 87471  | リセミルクイチゴ        | 40粒入      | 冷凍 |
| 2956   | 彩 葛大福 苺         | 1個40g     | 冷凍 |
| 2957   | パインスティック        | 約140g×5本入 | 冷凍 |
| 2958   | フローズンマンゴー(スライス) | 500g      | 冷凍 |
| 2964   | 缶つゆ名代そばつゆ       | 195g缶×30本 | 常温 |
| 2965   | 缶つゆ名代そうめんつゆ     | 195g缶×30本 | 常温 |
| 2955   | いかそうめんめかぶ       | 500g      | 冷凍 |
| 2960   | ゆで置き対応そうめん      | 1,100g    | 常温 |