

おいしい  
新商品が  
いっぱい!



飲食店用仕入総合カタログ

タスカル vol.9

# 新商品情報

各メーカーいちおしの新商品ばかり! WEBサイトでもご覧頂けます。http://www.tasucall.com

## 美味しい韓流定番メニューをご紹介します



もやし・小松菜・ぜんまい・大根の定番4種のナムルです。

解凍後、各ナムルを2~3回混ぜ合わせてから  
ご飯のおかず、おつまみとしてお召上がり下さい。  
解凍後はお早めにお召上がり下さい。

注文番号 4930

冷凍 ケース 40入

カラミノフーズ  
冷凍ナムルセット(4種)

150g  
(1種各30~40g) **420円**

【最終加工地:日本(福島県)】(税込価格441円)

原材料:大豆もやし(国産・原料の豆(アメリカ))、小松菜(国産)、ぜんまい(中国)、大根(国産)、砂糖、醸造酢、醤油、食塩、ごま油、酒、醸造調味料、ごま、菜種油、にんにく、唐辛子(にんにく、こしょう)



盛り付け例

■冷蔵庫内解凍(8~12時間)、急ぎの場合は流水解凍(5~10分) 解凍後賞味期限:冷蔵保存6時間

もやし・小松菜・ぜんまい・大根・茎わかめ・ごぼうのナムルです。

解凍後各ナムルを2~3回混ぜ合わせてから、ご飯のおかず、おつまみとしてお召上がり下さい。



注文番号 4929

冷凍 ケース 40入

カラミノフーズ  
コリアンナムルセット(6種)

200g  
(1種各30~40g) **540円**

(税込価格567円)

【最終加工地:日本(福島県)】

■冷蔵庫内解凍(8~12時間)、急ぎの場合は流水解凍(5~10分) 解凍後賞味期限:冷蔵保存6時間

原材料:大豆もやし(国産・原料の豆(アメリカ))、小松菜(国産)、茎わかめ(国産)、大根(国産)、ごぼう(国産)、ぜんまい(中国)、砂糖、米酢、醤油、食塩、ごま油、清酒、ごま、醸造調味料、菜種油、にんにく、味噌、にんにく、唐辛子、こしょう

手間ひまかけて漬け込んだ  
カラミノフーズの白菜キム  
チをそのまま贅沢に40.5%  
(具材比)も使用することで  
キムチの旨みが主役の餃子  
になりました。

■冷凍のまま、フライパンで強火で  
3~4分蒸し焼き

注文番号 4934

冷凍 ケース 40入

カラミノフーズ  
キムチ屋の造る  
キムチの餃子

160g(20g×8個入)  
約7×2.5×3cm **340円**

(税込価格357円)

最終加工地  
日本(群馬県)

原材料:キムチ(国産)、豚肉(国産)、野菜(キャベツ(国産)、にら、にんにく)、豚脂、ゼラチン、オニオンチップス、コチュジャン、粒状増粘性たん白、砂糖、でん粉、食物繊維、ごま油、酵母エキス、皮、他

食感&味わいは  
「外パリパリ&中もっちり!」



一枚一枚手焼きした韓国風お好み焼き。  
国産小麦粉と野菜を使い、国内で製造しています。

注文番号 4932

冷凍 ケース 50入

カラミノフーズ  
コリアン手焼きチヂミ(タレ付)

115g×2枚入  
φ約13.5×厚さ5~6mm **398円**

(税込価格417円)

【最終加工地:日本(岡山県)】

原材料:[チヂミ]小麦粉(国産)、野菜(にんにく・玉ねぎ・じゃがいも・にら)(国産)、卵、馬鈴薯でんぷん、いか、アミの塩辛、煮干エキス、砂糖、醤油、食塩、なたね油(焼き上げ油) [たれ] 醤油、醸造酢、砂糖、長ネギ、還元水あめ、ガーリック、唐辛子、食塩、ごま、他

①加熱前のフライパンに  
サラダ油(またはごま油)  
大さじ1をひき、冷凍のま  
まのチヂミをのせる。  
②中火で表面3分、裏面  
2分を加熱し最後に強火で  
両面を数秒カリッと焼き  
上げ、タレをつけてお召  
上がり下さい。



カット済

塩と白ごまで味付けしたご飯、焼きのりに、ナムル(もやし、小松菜、ぜんまい、大根)、国産味付牛焼肉を芯に入れた韓国風太巻です。すぐにお召上がり頂き、食べきってください。

■自然解凍、冷蔵庫内解凍不可。凍っている製品の包装の端に2~3cm程度切れ目を入れ  
電子レンジ/500W:約3分30秒 600W:約2分50秒 800W:約2分

注文番号 4933

冷凍 ケース 40入

カラミノフーズ  
韓国風太巻 牛肉入ナムルキンパ

1本330g(8切入)  
1切約42g **720円**

(税込価格756円)

【最終加工地:日本(石川県)】

原材料:精白米・ナムル(大豆もやし・小松菜・ぜんまい・大根・砂糖・米酢・食塩・しょうゆ・ごま油・清酒・醸造調味料(米)・しりこま・なたね油・にんにく・にんにく・唐辛子・こしょう) 牛焼肉(牛肉(国産))・しょうゆ・砂糖・水あめ・りんご・発酵調味料・でん粉・ごま・にんにく・オニオンエキス・ワイン・ごま油・ワインビネガー・香辛料・酵母エキス・白ごま・焼きのり他



衣にごぼうを使ったユニークで手作り感のある唐揚げです。

パリッとしたごぼうの衣と柔らかくジューシーな鶏もも肉の食感が特徴で、甘辛く味付けしており、揚げあがり香ばしく、お酒のおつまみやご飯のおかずにも最適です。

解凍後はお早めにお召し上がり下さい。  
解凍後賞味期限:冷蔵保存24時間

注文番号 4947

味の素  
鶏ごぼう唐揚げ

1kg(33個入)  
1個約30g **1,380円**  
(税込価格1,449円)

■そのまま調理  
揚げ:180℃ 3分30秒

【最終加工地:タイ】

原材料:鶏肉(タイ)、ごぼう(中国)、でん粉、しょうゆ、卵白粉、植物油、砂糖、食塩、みりん、香辛料、衣(ごぼう、小麦粉、しょうゆ、でん粉、砂糖、卵白粉、コーンフラワー、食塩、香辛料)、揚げ油(大豆油)、他



鶏料理専門店の手作りの味を再現した竜田揚げです。

薄くて軽い食感の衣、程よい弾力と繊維感のある肉、調味料にこだわったシンプルな塩の味付けです。手作り感のある外観と、温かい状態で最もおいしい品質が外食業態に最適です。

解凍後はお早めにお召し上がり下さい。  
解凍後賞味期限:冷蔵保存24時間

注文番号 4945

味の素  
うま塩竜田揚げ

1kg(32個入)  
1個約31g **1,540円**  
(税込価格1,617円)

■そのまま調理  
揚げ:180℃ 3分30秒

【最終加工地:タイ】

原材料:鶏肉(タイ)、でん粉、しょうゆ、砂糖、香辛料、卵白粉、植物油、食塩、みりん、衣(でん粉、小麦粉、食塩、香辛料、しょうゆ、砂糖)、揚げ油(大豆油)、調味料(アミノ酸)、他



肉質、衣の食感、味付けすべてにこだわった竜田揚げです。

薄くて軽い食感の“衣”、程よい弾力と繊維感のある“肉”、調味料にこだわったシンプルな“味付け”の鶏料理専門店の手作りの味を再現した竜田揚げです。手作り感のある外観と、温かい状態で最もおいしい品質が、外食業態に最適です。

解凍後はお早めにお召し上がり下さい。  
解凍後賞味期限:冷蔵保存24時間

注文番号 4946

味の素  
香ばし醤油竜田揚げ

1kg(32個入)  
1個約33g **1,540円**  
(税込価格1,617円)

■そのまま調理  
揚げ:180℃ 3分30秒

【最終加工地:タイ】

原材料:鶏肉(タイ)、しょうゆ、でん粉、卵白粉、植物油、食塩、砂糖、香辛料、みりん、衣(でん粉、小麦粉、粉末しょうゆ、しょうゆ、砂糖)、揚げ油(大豆油)、調味料(アミノ酸)、他



居酒屋の「おつまみ」商材として最適な商品です。

れんこん、ごぼう、にんじんを海苔で巻き上げた素材感あるきんぴらのおつまみメニューです。野菜の素材感が良く、味付けは辛い醤油ベースに唐辛子のピリ辛風味を効かせています。

解凍後はお早めにお召し上がり下さい。  
解凍後賞味期限:冷蔵保存24時間

注文番号 4944

味の素  
きんぴら海苔巻き揚げ

約20g×30個入 **880円**  
(税込価格924円)

■そのまま調理  
揚げ:170~180℃ 約2分

【最終加工地:中国】

原材料:野菜(れんこん(中国)、ごぼう(中国)、にんじん(中国))、小麦粉(中国(小麦:オーストラリア、中国))、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、でん粉、のり、かつお調味料、衣(でん粉、小麦粉、パン粉、砂糖、食塩、大豆油、とうがらし)、調味料(アミノ酸等)、他



焼肉ランチに最適です!

原料素材の牛の飼育の管理から生産工場の品質管理、受入れの品質管理に至るまで、ひとつひとつ慎重にラインの構築に努めました。安心して美味しい大人気の牛焼肉商材です。

あっさり塩味!穀物肥育牛肉のバラ肉を使用し、1枚ずつ炭火で焼き上げました。具材もタレも、お使い頂きやすい1食分の個食パックです。



調理例  
■袋ごとボイルしていただき、具をご飯に盛り付け、別添のたれをかけてお召し上がり下さい。

注文番号 4948

中日本フード  
umai焼肉 炭火焼牛カルビ(塩だれ)

6食入(510g)  
1食(具材:65g、タレ20g) **1,080円**  
(税込価格1,134円)

【最終加工地:中国】

原材料:牛(バラ肉(中国)、玉ねぎ(中国)、醤油、でん粉、水あめ、砂糖、植物油、食塩、にんにく、しょうが、卵白粉末、酢酸Na、pH調整剤、キシロース、グリシン、カラメル色素、カゼインNa、[添付たれ]水あめ、食塩、かつおエキス、でん粉、にんにく、ねぎ油、レモン果汁、香辛料、他

人気の牛タン!1枚ずつ丁寧に焼き上げ、盤面に網目をつけました。お使い頂きやすい1食分の個食パックです。



調理例  
■袋ごとボイルしていただき、具をご飯に盛り付け、別添のたれをかけてお召し上がり下さい。

注文番号 4949

中日本フード  
umai焼肉 牛タン塩焼肉

6食入(450g)  
1食75g **1,040円**  
(税込価格1,092円)

【最終加工地:中国】

原材料:牛タン(中国産)、食塩、小麦粉、卵白粉末、植物油、酢酸Na、酒精、pH調整剤、調味料(アミノ酸)、グリシン、カラメル色素、カゼインNa、[添付たれ]水あめ、食塩、かつおエキス、でん粉、にんにく、ねぎ油、レモン果汁、香辛料、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、他

和風牛肉メニューの定番。穀物肥育牛肉のバラ肉を使用しています。風味にこだわり、ごぼうを直火で焼き上げました。具材もタレも、お使い頂きやすい1食分の個食パックです。



調理例  
■袋ごとボイルしていただき、具をご飯に盛り付け、別添のたれをかけてお召し上がり下さい。

注文番号 4950

中日本フード  
umai焼肉 牛ごぼう

6食入(540g)  
1食(具材:70g、たれ20g) **1,080円**  
(税込価格1,134円)

【最終加工地:中国】

原材料:牛肉(中国産)、ごぼう(中国産)、しょうゆ、砂糖、清酒、みりん、果糖ぶどう糖液糖、しょうが、でん粉、卵白粉末、酢酸Na、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、カラメル色素、グリシン、カゼインNa[添付たれ]しょうゆ、砂糖、みりん、でん粉、カラメル色素、増粘剤、他

# Pasta

・製麺後、ゆであげて急速冷凍した「もちもち」のリングイネにこってり味のトマトクリーム、具材にツナとなすを入れました。解凍するだけで美味しく召し上がれます。



注文番号 4938

シマダヤ  
「ゆであげ生パスタ」  
調理トマトクリームリングイネ

5食パック(1食250g) **1,480円**  
(税込価格1,554円)

1食あたり  
296円



自社工場製麺した生パスタをゆであげて急速冷凍しました。もちもち感がたっぷりお楽しみいただけます。

・製麺後、ゆであげて急速冷凍した「もちもち」のフィットチーネに、濃厚なカルボナーラソース、具材のベーコンに黒こしょうでアクセントをつけました。解凍するだけで美味しく召し上がれます。



注文番号 4939

シマダヤ  
「ゆであげ生パスタ」  
調理カルボナーラフィットチーネ

5食パック(1食250g) **1,480円**  
(税込価格1,554円)

1食あたり  
296円



トマト風味を生かしたオリジナルピザソースをベースに大き目のバターと甘みたっぷりのコーンをのせました。イタリア生まれのふんわりもちもちパン「フォカッチャ」をピザに仕上げました。

これまでのピザには無いボリューム感と食感で、新しい「スナックタイプのピザ」をご提案します。レンジでも簡単に調理でき、朝食やおやつに、幅広い年代層においしく食べていただける商品です。



■オーブントースターの場合  
800W約4分 1000W約3分

注文番号 4943

JCコムサ  
フォカッチャピザ バター&コーン

5枚入(1個約162g)  
約15×15×3.5cm **1,060円**

(税込価格1,113円)

【最終加工地:日本(東京都)】  
原材料:フォカッチャ(日本)(小麦粉(アメリカ、カナダ主体)、植物油類、ショートニング、砂糖、食塩、イースト、麦芽)、チーズ、トマトソース、とうもろこし、増粘多糖類、酸味料、ビタミンC、(原材料の一部に大豆を含む)

ふっくらもちもちした食感のナンを細長く伸ばしたもの(舟形ナン)に、焼きそばとマヨネーズをトッピングした焼きそばドック。

子供から大人まで馴染みのあるソース味で、手軽にワンハンドで食べられるスナックです。



■オーブントースターの場合  
解凍後 600W 約3分  
■電子レンジの場合  
冷凍状態 600W 約1分20秒  
解凍後 約1分

注文番号 4942

JCコムサ  
焼そばナンドッグ(6本入)

6本入(1個約82g)  
約16×7×3cm **1,220円**

(税込価格1,281円)



【最終加工地:日本(東京都)】  
原材料:ナン(日本)(小麦粉(アメリカ、カナダ主体)、植物油類(大豆油、なたね油、桐アゴ油)、ショートニング、砂糖、食塩、イースト、麦芽)、焼きそば(小麦粉、野菜(キャベツ、にんじん)、ソース、豚肉、魚介類、植物油類(なたね油、とうもろこし油、ごま油)、砂糖、しょうゆ)、マヨネーズ(風油抽出加工食品、E621粉)、他

熟成豆板醤、甜麺醤をベースにした本場四川風の麻婆春雨丼の素に、緑豆春雨、筍、きくらげ、椎茸、白ねぎ、豚ひき肉を加えて仕上げた、ボリュームのある麻婆春雨丼の素です。ピリッとした辛さがご飯と良く合います。



注文番号 4935

MCC食品  
麻婆春雨丼の素

1食200g **230円**  
(税込価格241円)

【最終加工地:日本(兵庫県)】  
原材料:豚肉(日本)、清酒、ガーリック(中国)、白ねぎ(中国)、たけのこ(中国)、春雨、しょうが(中国)、豆板醤、しょうゆ、きくらげ(中国)、甜麺醤、食塩、香辛料、パプリカ色素、増粘剤(加工デンプン)、水、調味料(アミノ酸)等、他

柔らかく煮込んだ牛すじ肉と筍、糸こんにゃく、玉ねぎを具材に、ビーフイオン、椎茸、醤油、砂糖仕立てのオリジナルスキヤキソースで仕上げた、甘み、旨みのある牛すじ丼の素です。



注文番号 4936

MCC食品  
牛すじ丼の素

1食190g **215円**  
(税込価格225円)

【最終加工地:日本(兵庫県)】  
原材料:たまねぎ(日本、アメリカ、NZ)、牛筋肉(ブラジル)、こんにゃく(水酸化Na)、たけのこ(中国)、しょうゆ、砂糖、増粘剤(加工デンプン)、ビーフイオン、大豆油、みりん、白ねぎ、ねぎ油、ガーリック(中国)、他

古代米として注目されている赤米に野菜菜とゴマ、にんじん、レンコン、いんげんをバランスよくあわせた彩りのよいヘルシーな和風ごはんです。違い炊きにより時間がたってもお米がふっくらしています。



注文番号 4937

味の素  
赤米入り野菜菜ごはん

1食180g **175円**  
(税込価格183円)

【最終加工地:日本】  
原材料:精白米(日本)、野菜(れんこん(中国)、にんじん(日本)、いんげん(中国))、のびやな塩漬(白米)、もち赤米(日本)、しょうゆ、なたね油、ラード、こんぶ調味料エキス、砂糖、食塩、黒こま、調味料(アミノ酸)等、他




# Tea Breakに "ちょこっと" 食べたい Sweet



手作りならではの  
技巧をこらし、管理の  
徹底した自社工場生産と  
安心・安全な厳選された原材料を  
使用したパティシエ品質の  
デザートです。



甘く爽やかなレモンピールとレモン果汁を  
たっぷり練り込みました。

注文番号 4957   
マルハニチロ  
しっとりパウンドケーキ  
(レモン)

1本約420g(約8.5×19×H3.5~6cm)

**820円**

【最終加工地:日本(高取県)】(税込価格861円)

たっぷりのバナナピューレとチョコを  
練り込みました。

注文番号 4958   
マルハニチロ  
しっとりパウンドケーキ  
(チョコバナナ)

1本約420g(約8.5×19×H3.5~6cm)

**820円**

【最終加工地:日本(高取県)】(税込価格861円)



■解凍後はお早めにお召し上がりください。(目安:未開封で10℃以下の低温  
解凍後 常温(20℃)で約8時間 固数減等 ※お急ぎまで目安です。取り扱い環境によって変動します。)

■自然解凍・冷蔵解凍

しっとりパウンドケーキ(レモン)  
原材料:糖類(砂糖、ぶどう糖)、小麦粉、鶏卵  
コーン油、ショートニング、レモンピール、還元  
水あめ、濃縮レモン果汁、乳化剤、ベーキング  
パウダー、香料、漂白剤(亜硫酸塩)、他


しっとりパウンドケーキ(チョコバナナ)  
原材料:砂糖、小麦粉、鶏卵、バナナ、コーン油、  
ファットスプレッド、チョコレート、食塩、ベーキン  
グパウダー、環状オリゴ糖、香料、乳化剤、カロチ  
ノイド色素、他

しっとりとした  
口当たりの良い食感が特徴の  
紙容器入りフリーカットケーキです。



432層にも丁寧に手で折り込んだ自家  
製パイ生地を使用し、バニラ(ビーンズ  
入り)風味豊かなカスタードクリームと  
合わせました。カットしづらいミルフィー  
ユを簡便なカット済みにしてあります  
ので提供が容易です。

■凍ったままの「ミルフィーユ」を必要な数だけ箱から取り出して、  
ラップを掛けて解凍してください。冷蔵庫解凍(約5℃)約3時間  
室温解凍(約25℃)約1時間(解凍後賞味期限:冷蔵保存24時間)  
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。

注文番号 4956   
味の素  
ミルフィーユ

約75g×6個入  
1個約8.5×3.3×5.5cm

**1,380円**

【最終加工地:中国】(税込価格1,449円)

原材料:乳等を主要原料とする食品(日本  
(発酵乳:日本 脱脂粉乳:日本))、小麦粉  
(中国(小麦:中国、カナダ、オーストラリア))、  
マーガリン、砂糖、食酢、ゼラチン、ブラン  
デー、食塩、でん粉(欧州(小麦:欧州))、  
植物油類、バニラビーンズシード、香料、  
カロチン色素、クチナシ黄色素、他



手作りによる高品質で、管理の徹底した  
自社工場生産と安心・安全な厳選された  
原材料を使用したシブーストです。  
自家製タルトに自家炊きカスタードを  
「焼きごと」で1枚1枚キャラメリゼさせ  
た本格的なパティシエ品質のシブースト  
をご堪能ください。



カットしづらいシブーストを簡便なカット  
済みにしてありますので提供が容易です。

■凍ったままの「りんごのシブースト」  
ラップを掛けて解凍してください。冷蔵庫解凍(約5℃)約3時間  
室温解凍(約25℃)約1時間(解凍後賞味期限:冷蔵保存24時間)  
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。

注文番号 4955   
味の素  
りんごシブースト

約85g×6個入  
1個約8.5×3.5×4.5cm

**1,290円**

【最終加工地:中国】(税込価格1,354円)

原材料:りんごシロップ漬け(中国(りんご:  
中国))、乳等を主要原料とする食品(日本  
(練乳調整品:欧州、マレーシア脱脂粉乳:  
日本))、全卵(中国(卵:中国))、砂糖、  
小麦粉、マーガリン、水あめ、ブランデー、  
レモン濃縮果汁、食酢、食塩、クエン酸、香料、  
膨張剤、ゲル化剤(ペクチン)、他



## ふわふわシューから クリームがとろけます♪

プレーンのシューパフにホイップクリームと相性の  
良い人気のカスタードクリームを入れました。

■完全解凍のみならず、半解凍のアイス状態で美味しく召し上がれます。  
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。

注文番号 4953   
JFSA  
プチシュークリーム カスタード

550g(50個入)  
約4.4×H3.5cm  
1個約11g


**1,280円**

【最終加工地:日本】(税込価格1,344円)



ココアのシューパフに  
やさしい甘みのチョコクリームを入れました。

■完全解凍のみならず、半解凍のアイス状態で美味しく召し上がれます。  
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。

注文番号 4954   
JFSA  
プチシュークリーム チョコ

550g(50個入)  
約4.4×H3.5cm  
1個約11g

**1,280円**

【最終加工地:日本】(税込価格1,344円)



原材料:乳等を主要原料とする食品(植物油類、砂糖、チョコレート、脱脂粉乳、水あめ、カカオパウダー、カカオマス、乳たん白、卵黄、還元水あめ)(日本)、乳等を  
主要原料とする食品(砂糖、植物油類、ナチュラルチーズ、でん粉、卵黄、脱脂粉乳、ゼラチン、乳たん白、還元水あめ、食塩)(日本)、鶏卵(日本)、小麦粉(日本)、他

三重県四日市の  
「モンドセレクション」  
最高金賞受賞の蔵元  
「宮崎本店」



160年の  
伝統と技で  
造り出す

キンミヤに魅せられて

キッコーミヤ

# 下町の亀甲宮焼酎

古くから下町の焼酎として親しまれてきた亀甲宮焼酎。「キンミヤ」の愛称で呼ばれ、東京の下町を中心に大人気の甲類焼酎です。宮崎本店のある三重県の鈴鹿山脈の伏流水を100%使っており、ミネラル分がほとんど入っていないのでまろやかです。



これが甘みの秘密。水の分子が非常に細かいため、サワーなどの割り材と相性が良く、さらに二日酔いしにくく、酔い覚めの良いというのも大衆居酒屋で愛される理由です。

風情漂うレトロなデザインと六角亀甲紋が印象的。炭酸の口当たりをまろやかに変える究極の甲類焼酎。ホッピーとの相性が良い焼酎です。

注文番号 4960 新 30分  
 (株)宮崎本店 キッコーミヤ  
**亀甲宮 600ml瓶 (25°)**  
 600ml瓶 (1本φ7.3×H27.5cm)  
 焼酎甲類  
 アルコール度数25%  
 【最終加工地:日本(三重県)】  
 原材料:さとうきび糖蜜(ブラジル)  
**499円**  
 (税込価格523円)

- ★酔い覚めスツキリの理由  
キンミヤ焼酎に使用している天然水の分子が細かく、超軟水のためマイルドな口当たりです。栄養成分(アミノ酸・脂質・糖類)も含まれていないので焼酎の吸収・分解がスムーズに行われ酔い覚めが爽やかなのが特徴です。
- ★キンミヤのパワー  
キンミヤ焼酎に含まれるエタノールにより、血管拡張作用が働き、食材の栄養分をより多く吸収させる効果を発揮します。
- ★相性の良い飲み方  
キンミヤ焼酎は分子が細かいので、ブレンドされる素材と素早く結合し美味しさを引き立てます。一番のおすすめはホッピー割り、そして強めの炭酸で割る飲み方。他にも各種サワー割りやレモンスライスや梅干しを入れてのお湯割り。



## 純水+CO<sup>2</sup>仕様

「男のちよい割るソーダ300ml」は、純粋にCO<sup>2</sup>のみを混合したソーダ。素早く混じり、素材を十分に引き立てます。レモンや果汁を入れてもおいしく召し上がれます。

男のちよい割る  
強ソーダ

【梅流ちよい割るレシピ】  
 【材料】  
 ホワイトリカー(焼酎)25°  
 ウォッカ、ジンなど、お好みのスピリッツをグラスに入れ、冷やした  
 「男のちよい割る強ソーダ」を注いでくれ!好みによるが、凍りやレモンスライスを入れてもグーだぜ。

1本あたり 126円 新  
 注文番号 4962 新  
 木村飲料(株)  
**男のちよい割る強ソーダ**  
 300ml瓶×24本入 (1本約φ6.5×H15cm)  
 最終加工地 日本(三重県)  
**3,024円**  
 原材料:純水、二酸化炭素 (税込価格3,175円)



すっきりとした喉越しと爽やかな苦味が美味しい!

低カロリー・低糖質・プリン体ゼロだから血糖値が気になる方にもおすすめです。健康とお財布の具合を気にしながら呑むサラリーマンの強い味方♪

3冷で飲もう! 注意  
 水を入れると風味が損なわれます。  
 ホッピーと甲類焼酎を冷蔵庫でよく冷やし、ジョッキは冷凍庫で凍らせて下さい。焼酎、ホッピーの順で注いで下さい。割合は1:5。焼酎70ccに対してホッピー1本。かき混ぜないのがポイント。(※炭酸が抜けてしまわないように)

注文番号 4961 新  
 ホッピービバレッジ **ホッピー**  
 1本あたり 133円 新  
 アルコール度数5%  
 330ml瓶×24本入  
 1本φ6×H20cm (ケース)  
**3,180円**  
 【最終加工地:日本(東京都)】  
 原材料:麦芽(ドイツ)、粉糖、ぶどう糖、スターチ、ホップ(ドイツ)、酸味料、調味料 (税込価格3,339円)  
**無料販促POPあります!**  
 注文番号 4968 新  
 短冊 (15×H18cm)  
 注文番号 4969 新  
 卓上三角 (10×H25.5cm)



※弊社基準比より、約10%以上ガスボリュームを高く設定しております。

「味の極意」  
 ココオが生んだ  
 ほどよい歯ごたえ、  
 風味豊かな  
 「みつせ鶏」  




適度な歯ごたえ、豊かな風味が特徴の「みつせ鶏むね肉」にオリジナルのチャーシューだれて味付けした鶏チャーシュー。

注文番号 4940  
 ヨコオファース  
**みつせ鶏チャーシュー**

160g  
 約11×8×3cm  
**398円**  
 【最終加工地:日本(佐賀県)】(税込価格417円)

解凍後お好みの大きさにカットして、種類のトッピングやサラダのトッピングに。また、そのままおつまみとしてどうぞ。

■自然解凍、または流水解凍  
 ※一度解凍したものを再び凍らせると味、品質、鮮度が落ちますので早めにお召しあがりください。

原材料:鶏肉(国産)、砂糖(オーストラリア、他)、しょうゆ(アメリカ、他)、発酵調味料、水、卵白末、澱粉、食塩、オイスターソース、植物油類、水飴、香辛料、還元澱粉糖化合物、他

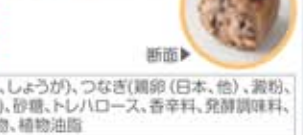


黒こしょう、黒ごまをアクセントに使用。口に入れた瞬間にジューシーで濃厚な旨みの香りが広がり、ふっくらとした食感と程よく効いたスパイスが味を引き締め、胡麻の歯ざわりを楽しめます。加熱済のため、仕込む、形作るなどの手間が省けてメニュー内容が充実できます。

■【電子レンジ(500W)】2個:1分30秒、4個:3分、6個:4分  
 ※一度解凍したものを再び凍らせると味、品質、鮮度が落ちますので早めにお召しあがりください。

注文番号 4952  
 ヨコオファース  
**みつせ鶏黒つくね(スパイシー)**

500g(20個入)  
 約5×3×2cm  
 1個約26g  
**990円**  
 【最終加工地:日本(佐賀県)】(税込価格1,039円)



原材料:鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ(日本、アメリカ、中国、他)、しょうが)、つなぎ(鶏卵(日本、他)、澱粉、パン粉)、鶏皮(国産)、鶏脂(国産)、しょうゆ、揚げ油(パーム油)、砂糖、トレハロース、香辛料、発酵調味料、ごま、乳清、調味料(アミノ酸等)、食塩、動物油脂、澱粉分解物、植物油類

砂肝を本格的な直火で焼き上げました。コリコリとした歯ざわりとピリッと辛さの効いた味が特徴です。大きすぎず、小さすぎず一切れの大きさにもこだわりました。お酒のおつまみやおやつ代わりにお召しあがりください。



■【電子レンジ(500W)】10個:1分20秒、20個:2分30秒  
 【オーブントースター(950W)】10個:8-9分  
 ※一度解凍したものを再び凍らせると味、品質、鮮度が落ちますので早めにお召しあがりください。

注文番号 4951  
 ヨコオファース  
**秘伝たれ焼き(砂すり)**

500g  
 (約50~60個)  
**1,100円**  
 【最終加工地:日本(佐賀県)】(税込価格1,155円)



原材料:鶏砂肝(ブラジル産、国産)、しょうゆ(アメリカ、他)、植物油類、水飴、鶏肉、砂糖、発酵調味料、澱粉、卵白末、粉末状植物性たん白、小麦粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、香辛料、コーンフラワー、食塩、他

飲食店用仕入 **タスカル**  
 総合カタログ

商品のご注文・お問合せは—  
 **0120-506-520**  
 **0120-506-521**

■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。掲載価格は1個あたりの価格となります。