



桜花爛漫の季節となりました。  
新年度が始まり何かと慌ただしい日々かと思ます。  
今回は人手不足解消に役立つような、手軽に使用できる  
商品をたくさん掲載しておりますので、ぜひご検討ください！

別紙もご一読お願い申し上げます

- ・フードケア 水分補給
- ・伊那食品 卵不使用プリン
- ・ハーバー 粉飴ムース
- ・林兼 行事用和菓子

他

### 新規取り扱い！！

キューピー **冷凍**  
70691449  
HOBOTAMA(スクランブル)  
120g/袋

シェフが手作りしたような  
スクランブルエッグの味わいと半熟感♪



### 卵のかわりに、卵アレルギーの方に

豆乳加工品をベースに、  
大部分を植物由来の原材料で作った  
スクランブルエッグ風の商品です

パンの具やサラダの1品に！

《調理方法》  
流水解凍・冷蔵庫解凍可能  
スチコン:凍った袋のまま90℃で10分  
湯煎:凍った袋のまま湯中(95℃位)で5分30秒

### 新規取り扱い！！

マルハニチロ **冷凍**  
70777448  
国産真あじフライ  
250g/袋

国産あじを100%使用。  
＜目安＞約25g/個、約7～13個/袋

《調理方法》  
スチコン:(オープンモード)200℃で約6分  
電子レンジ:500Wまたは600Wで約30秒(1個)

### “揚げずに” 作れる揚げ物

自然解凍・電子レンジ・スチコン等、どの商品も揚げ調理が不要です！

マルハニチロ **冷凍**  
70777449  
便利なちくわ磯辺天ぷら  
420g/袋

マルハニチロ **冷凍**  
70777450  
レンジでプリッとえびフライ  
170g/袋

＜目安＞約170mm/本、12本/袋  
《調理方法》  
自然解凍可能  
スチコン:(オープンモード)200℃で約5分  
電子レンジ:500Wで約30秒(1本)  
その他、揚げやトースター調理も可能

＜目安＞約10g/尾、15尾以上/袋  
《調理方法》  
スチコン:(オープンモード)200℃で約4分  
電子レンジ:500Wで約50秒(4尾)

ヤヨイサンフーズ **冷凍**  
70789394  
焼いて牛肉入りコロッケ  
55g×10/袋

ヤヨイサンフーズ **冷凍**  
70789395  
焼いてカニ入りクリーミコロッケ  
50g×10/袋

ヤヨイサンフーズ **冷凍**  
70789285  
焼いてメンチカツ  
60g×10/袋

ヤヨイサンフーズ **冷凍**  
70789397  
焼いてチキンカツ  
60g×10/袋

裏ごした馬鈴薯に牛肉を加え、カニとミルクの風味をバランスよく  
しっとりやわらかい生地に 合わせ、なめらかに仕上げました。

肉粒感のあるメンチカツに  
仕立てました。

粗挽きした鶏肉に下味をつけて  
ジューシーに仕上げました。

《調理方法》(コロッケ・クリーミコロッケ)  
オープン(焼き)200℃ 13～14分  
スチコン(焼き)220℃ 13～14分

《調理方法》(メンチカツ・チキンカツ)  
オープン(焼き)200℃ 11分  
スチコン(焼き)220℃ 11分

☆油で揚げたような見た目と歯切れのよい衣の食感が楽しめます！不足しがちな鉄とカルシウムを強化！☆

### 新商品 調理不要のため非常食やローリングストックに！

ヒロツク  
70783778  
やわらか大豆と野菜のカレー煮  
500g/袋

ヒロツク  
70783779  
やわらか大豆と豆乳クリーム煮  
500g/袋

ヒロツク  
70783780  
高野豆腐の中華風あんかけ  
500g/袋

食塩相当量:0.8g/100g  
食塩相当量:0.8g/100g  
食塩相当量:0.7g/100g

皮を取り除いた国産大豆を使用。  
トマトベースの味にカレー粉を入れ、  
食べやすくしました。

皮を取り除いた国産大豆を使用。  
豆乳を使用してやさしい  
クリーム煮に仕上げました。

やわらかい高野豆腐を使用。  
全体的にとろみをつけ、ごま油とチキン  
エキスで中華風に仕上げました。

「物性」と  
「食塩相当量」に  
配慮した完調品です

味の素冷凍食品 **冷凍**  
70789244  
大豆ボール  
(和風野菜あんかけ)  
500g/袋

UDF  
容易にかめる

＜賞味期限＞  
製造より12ヶ月

＜目安＞約5～6g/個、約28個/袋

魚や肉を使わず、国産大豆で作った  
大豆ボールを揚げ、3種類の野菜と  
和風あんであらめました。

ヒロツク  
70789338  
野菜と肉団子の  
やわらかトマト煮  
1kg/袋

楽器分類2021  
コード4

＜目安＞  
肉団子 約200g(20個)  
その他野菜 約800g

＜賞味期限＞  
製造より180日

食塩相当量:0.7g/100g

やわらかい肉団子と野菜(玉ねぎ、じゃがいも、にんじん)が  
食べられる一品です。甘みのあるトマトベースの味付けで、  
ご飯だけでなくパンなどの洋食にも合います。

「非常食冊子」  
を更新しました！  
あわせて  
ご活用ください

### おすすめ！ 『自然解凍で食べられる冷凍野菜』×『常温保存のレトルト素材』 で加熱なしの簡単和え物！！

具材① × 具材② × お好みの調味料 = 簡単で美味しい和え物の出来上がり☆

具材① 冷凍蒸し野菜

- 勝美ジャパン **冷凍**  
各500g/袋
- 20mmカット済(もやしを除く5品)
- 70788650 蒸キャベツ
- 70788654 蒸白菜
- 70788678 蒸ほうれん草
- 70788674 蒸チンゲン菜
- 70788671 蒸春菊
- 根切り済み☆ 70788651 蒸もやし

具材② 常温レトルト素材

- マルハチ村松
- 40180812 イタヤ貝柱フレーク 500g/袋
- まぐろ油漬 60180101 500g/袋 60180103 1kg/袋
- とりささみ水煮フレーク 40180701 500g/袋 40180703 1kg/袋

「ビタミンの流出」「ドリップ」「変色」  
が少なく野菜本来の旨味を  
閉じ込めた野菜です！

「下処理」「メディカルカット済み」  
「自然解凍可能」のため  
そのまま使用可能！

・薄味・定番の素材 で使いやすい  
・長期常温保存 できるので備蓄として  
・加熱不要 なので電気・ガスいらず  
・下処理不要 ですぐ使える

災害時の  
ローリングストック  
にも