

食を通して笑顔を届ける フード・デリ通信 2024年6月号



“美味しい・嬉しい”をサポート
TEL:06-4303-2080
FAX:06-4303-2010
発行：マーケティング課 山口

今年もまた梅雨入りが気にかかる頃となりましたが、いかがお過ごしでしょうか。
今月の通信ですが、新商品の「味いいりこだしパック」は「エキスコーティング」というこだわりの製法で作られただしパックです。既存の合わせ・かつおとあわせてぜひご検討ください！

別紙もご一読お願い申し上げます

- ・夏祭り おすすめ商品一覧
- ・アルファ食品 非常食スープ
- ・ヘルシーフード 夏アレンジデザート
- ・堂本食品 完調品 他

新商品

マルハチ村松
味いいりこだしパック
各50g×5/袋

40122015
いりこ



煮干いわし・いわし節
+
いわし・かつお・まぐろ・
酵母・魚醤・こんぶエキス

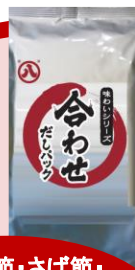
おいしさとコストダウンを両立した、だしパック

エキスコーティングすることで
少量で濃い出汁が
得られます！！

各種エキス
粒状の節

＜使用方法＞
沸騰したお湯(10～15L)の中にだしパック1袋(50g)を入れ、
10～15分間煮出したあと、取り出す

40122011
合わせ



かつお節・さば節・
煮干いわしなどの節類
+
かつお・まぐろ・酵母・
こんぶエキス

40122013
かつお



かつお節・
そうだがつお節
+
酵母・かつお・
かつお節エキス

新規取り扱い！！

70777596
野菜コロッケ



馬鈴薯をふんだんに使用しています。
細かめのパン粉でしっとりとしたコロッケに
仕上げました。

70787983
白身フライ



淡泊で身の柔らかい白身を
使用しています。
端までふっくらと仕上げました。

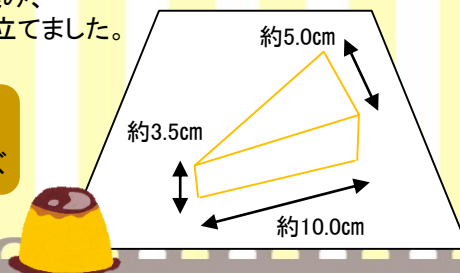
新規取り扱い！！

五洋食品 冷凍
70778795
クラシックプリン
360g(6個)/箱



練乳を配合した
濃厚なプリンムースです。
バニラビーンズを混ぜ込み、
風味豊かな味わいに仕立てました。

7号ケーキの
12カットサイズ



新規取り扱い！！

カネハツ食品 冷凍
サラダシリーズ
各300g/袋

70777593
ハムマカロニ

ベーシックなマカロニサラダにハムを
加え、調合マヨネーズドレッシングで
合えました。

＜調理方法＞
湯煎・ボイル：
再沸騰後10分



70777594
根菜

色鮮やかに、れんこん、コーン、人参、
いんげんを使用し胡麻風味の
サラダに仕上げました。

＜調理方法＞
冷蔵庫解凍



70777595
かにかま

かにかまを贅沢に使用し、玉ねぎと
コーンを加え調合マヨネーズ
ドレッシングで合えました。

＜調理方法＞
冷蔵庫解凍



おすすめ！

旭松食品 冷凍
各500g/袋

70760616
やわらか玉子焼き

＜1切あたり＞
Ca：約138mg
1/20カット済み



保水性を高め、ふっくらとやわらかく仕上げました。

カルシウム

70760625
五目玉子焼き

＜1切あたり＞
食物繊維：約0.8g
1/20カット済み



5種の具材を彩りよく混ぜ込みました。
(大豆の華(大豆100%加工素材)・にんじん・たまねぎ・しいたけ・あおさのり)

食物繊維

アレンジ提案！

普段そのまま使用している商品…時々アレンジしてみるのはいかがですか？
ぜひお試しください！

- ＜たんぱくムースの素＞
70786680 バニラ
70786681 いちご
70786682 バナナ
70786683 コーヒー
70786684 あずき
＜かんたんプリン＞
70782597 チョコレート
70782598 キャラメル
70782599 コーヒー
＜かんたん水ようかん＞
70782549 こしあん
70782550 抹茶
70782551 栗
70782589 白あん
70785708 芋

いつもと同じ要領で作り、
お好みの型に入れて凍らせると
アイスとしても！！
シリコン型に入れると
取り出しやすくおすすめです！



たんぱくムース使用



かんたん水ようかん使用



かんたんプリン使用

ひんやり
ICE

溶けてしまってもそれぞれムース・プリン・水ようかんとして
お召し上がりいただけます。
※水ようかんのみ解凍と共に若干の離水が生じますので
お早めにお召し上がりください

パン食の日の
おかずにもピッタリ！

粉末なので必要な分だけ使え、
ローリングストック
にもおすすめ！！

ヘルシーフード
パンがゆミックス
各1kg/袋

失敗なし！
だれでもいつも
同じ硬さで作れます



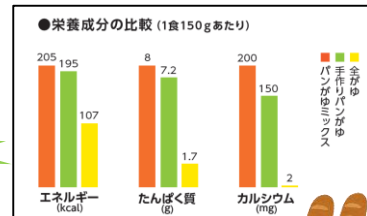
＜賞味期限＞
ミルク風味：2年
甘さひかえめ：1年



★高栄養のデザートとして
★非常食として
70782555
ミルク風味

★甘いものが苦手な方に
★おかずに合わせやすい
70782583
甘さひかえめ

＜1食50gあたり＞（出来上がり量150～175g）
エネルギー：205kcal
たんぱく質：8g
Ca：200mg
Fe：2mg
Zn：5mg



少量で高栄養！！

＜調理方法＞
①本品50gに熱湯100～125mlを加える
②泡だて器などで均一になるまでよく混ぜる
③ラップをして10分おく