

徐々に暖かくなり春の訪れを感じられる季節となりました。
新生活にむけてお忙しい時期かと思いますがご自愛ください
ませ。今月号の通信では6月に向けた商品・弊社主催の展示会
のご案内となります。ぜひご覧ください。

※ **ア** は含まれるアレルゲンを
表記しております。（28品目）
コンタミネーションについては
お問い合わせください。
※表示は税抜き価格です。

特定原材料8品目 **ア ア** 共通
（小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、
えび、かに、くるみ）

特定原材料に準ずるもの 推奨20品目 **ア**
（オレンジ、あわび、いか、いくら、キウイフルーツ、
牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、**まっただけ**、桃、
やまいも、りんご、ばなな、ゼラチン、カシューナッツ、
ごま、アーモンド）

特定原材料に準ずるもの 推奨20品目 **ア**
（オレンジ、あわび、いか、いくら、キウイフルーツ、
牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、桃、やまいも、
りんご、ばなな、ゼラチン、カシューナッツ、ごま、
アーモンド、**マカデミアナッツ**）

万能調味液

お客様からの使い方を教えていただきました！
情報をご提供いただきありがとうございました。

＼こんなお悩みありませんか？／

- ✓ 冷凍切り身を美味しく調理したい
- ✓ 冷凍切り身は冷凍で調理可能だけど味がしっくりつくの？

＼実際の使用例を教えていただきました！／

①冷凍の切り身をスチコンで加熱する。
コンビ180℃ 蒸気100% 4分

予め加熱することで、魚の臭みと
水分がでて調味料がしみ込み、
ふっくらとした仕上がりになりました。

②万能調味液と水を混ぜる。
目安：切り身40g×50切 万能調味液600ml・水1L

③ホテルパンに②を薄く敷き、①を並べる。

④②の残り3/4の調味液を全体にかけ、クッキングペーパーを魚の上に
乗せる。残りの調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。

⑤上蓋をしスチコンで加熱する。
コンビ130℃ 蒸気100% 20～30分

煮汁に片栗粉を入れ加熱
し、とろみをつけてから
かけると最高です！

⑥加熱後クッキングペーパーを取り除き、
ホテルパン内の調味液を切り身の表面にかける。

※ホテルパン内で15分以上置くと味がよくしみ込み美味しくいただけます。



万能調味液（濃口）使用
カラスカレイの煮付け

**期間
限定品**

**ご注文締切日
4/23（水）**

**お届け日
5/14（水）以降**

70788369 **冷凍**
トーニチ株
歯と口の健康週間（レモンゼリー）
40g×40/箱

かわいいフィルムデザインは
全部で6種類！

歯を丈夫にするために噛みごたえの
ある「ナタデココ」を入れました。

Ca:42mg/個
ビタミンC:100mg/個 **ア** 無し

70750409
大島食品工業株
ゴマなしミニフィッシュ
5g×40/袋

国産のカタクチイワシの稚魚を
味付け乾燥しました。味付して
よく乾燥してありますので、そ
のままポリポリおいしく食べら
れます。ゴマなしタイプ

Ca:80mg/5gあたり
ア 無し

70750402
大島食品工業株
ミニフィッシュ
5g×40/袋

国産のカタクチイワシの稚魚を
味付け乾燥しました。味付して
よく乾燥してありますので、そ
のままポリポリおいしく食べら
れます。

Ca:60mg/5gあたり
ア ごま

70650581
株サンコー
アーモンドじゃこ
7g×5連

カルシウム豊富な新鮮な
小魚（じゃこ）とアーモンドを
ミックスした食べやすい小袋タ
イプです。

Ca:49mg/7gあたり
ア ごま、アーモンド

70785178
醤油味

Ca:109mg
鉄:1.1mg

ア 小麦、大豆

70785179
うま塩味

Ca:111mg
鉄:1.1mg

ア 無し

70785180
カレー味

Ca:107mg
鉄:1.1mg

ア 乳成分、豚、オレンジ

70785181
砂糖醤油味

Ca:112mg
鉄:1.1mg

ア 小麦、大豆

70785732
ラムネ味

ア 大豆

70785733
パイン味

ア 無し

あじさいゼリー

※作り方はヘルシーフ
ードHPよりご覧ください。

(株)マルハチ村松 万能調味液 各1L/本

40111312
淡口

40111313
濃口

40111314
みそ

いつでも安定したおいしい
煮魚・煮物・照焼・炒め物
が簡単に作れます。
鍋・スチコンと幅広く調理
可能です。

ア 小麦、大豆 **ア** 小麦、大豆 **ア** 大豆

使用方法（スチコン・煮魚の場合）
原液～3倍希釈

万能調味液
（淡口）（みそ）調理例

(株)志田水産 冷凍切り身

完全バイオーダー

お客様の必要な商品を必要な分だけご注文可能、
豊富な魚種・大きさからお選びいただけます。

※ご受注から納品までお時間をいただきます。
（土日祝含まず9日間・実際の納品は指定配送日）
※ご注文後キャンセル及び注文内容の変更はできません。
※専用発注書を使用してのご注文となります。

銀サケ

カラスカレイ

鯖

ホキ

40gを多くご注文いただいています！
調理目安：半解凍