



つい先日まで暑い日が続いていましたが、早くももう寒さがすぐ近くまで来ているように感じる今日この頃です。
この度、マルハチ村松「ハンディブロス」の「きのこ節」が新発売となりました！またフード・デリにて完調品作成を企画し、「完惣惣菜」として発売することとなりました！！マルハチ村松のだしの美味しさをぜひご賞味ください◎

別紙もご一読お願い申し上げます

- ・ハウスギャバン 万能ソース
- ・丸美屋 やわらか肉豆腐
- ・マルサンアイ SOYサポート
- ・フードケア エブリッチドリンクシリーズ 他

- ・「年末年始特撰商材のご案内」冊子のご注文締切は11月25日となっております！お早めにご注文をお願いいたします。
（一部商品はさらに締切が早いものもございますのでご注意ください！！）
- ・1月行事用和菓子の締切日・お届け日が変更になっております。（裏面右上をご確認ください）

新商品

フード・デリ 冷凍
各500g/袋

ハンディブロス
こんぶ使用

中華風だし
使用

ハンディブロス
かつお使用

マルハチ村松の
だしを使用

完惣惣菜

40100050
彩り野菜のマリネ

3種の野菜をレモン・りんご果汁と酢で仕上げた爽やかなマリネです。

40100060
白菜と油揚げのうま煮

白菜や油揚げを中華風だしの素やごま油で絡めました。

40100070
麩チャンプルー

ふんわりとした麩とほうれん草のチャンプルーです。

＜使用方法＞
・流水解凍

新規取り扱い

太堀 70777368 冷凍
皮なしさつま芋の甘露煮
500g/袋

UDF
容易にかめる



食塩相当量：0.2g/100g

皮なしさつま芋を使用。
甘さを抑えたさっぱり味です。



「物性」と
「食塩相当量」に
配慮した完調品です

NEW

＜使用方法＞
・流水解凍
・冷蔵庫解凍

新規取り扱い

エスエスケイフーズ
S-LINEドレッシング
各1L/本

70781513
ごま
70781514
和風
70781515
シーザーサラダ
70781516
ノンオイル青じそ



シンプルな味で使いやすいシリーズです



新商品

マルハチ村松
ハンディブロス

ギュッと香味製法 豊かな風味の液体だし

ギュッと香味製法とは・・・

だし素材を高圧抽出することで
濃いうま味と華やかな香りを
ギュッと閉じ込めた独自製法です

- ☆だし本来の味・うま味がブレなく出来上がる
- ☆出汁をとる手間がかからず、人手不足対応
- ☆強い風味のため、クックチルの風味ロス対策

アレルギー28品目不使用 主原料国産

＜使用方法＞

- ・通常の出汁として10～30倍を目安に
お湯または水で薄める
- ・風味付けとして原液をそのまま

きのこ節

40116009
500ml/本

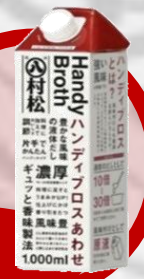


40116005
500ml/本
40116001
1000ml/本



かつお

40116002
1000ml/本



あわせ

40116006
500ml/本



こんぶ

小鉢におすすめの ジャピタルクック

人手不足の改善に
ぜひご検討下さい

ジャピタルクック



「物性」と
「食塩相当量」に
配慮した完調品です

太堀 70789289 冷凍
やわらか小松菜おひたし
500g/袋



UDF
容易にかめる

かつおダシを効かせた
醤油ベースのやわらかい
おひたしです。
食塩相当量：0.9g/100g

＜使用方法＞
・流水解凍
・冷蔵庫解凍

ヒロツク 70777544
椎茸昆布のやわらか煮
500g/袋



北海道産昆布を使用。
3種類のだし（煮干し、さば節、
かつお節）を効かせました。
食塩相当量：0.9g/100g

ヒロツク 70777545
やわらか昆布と大豆の煮物
500g/袋



国産脱皮大豆、北海道産昆布を使用。
柔らかく炊き上げた昆布に大豆と
にんじんを加え、甘口に仕上げました。
食塩相当量：0.9g/100g

ヒロツク 70783778
やわらか大豆と野菜のカレー煮
500g/袋



国産脱皮大豆を使用。
トマトベースのカレー煮です。
食塩相当量：0.8g/100g

ヒロツク 70783779
やわらか大豆の豆乳クリーム煮
500g/袋



国産脱皮大豆を使用。
豆乳を使用したクリーム煮です。
食塩相当量：0.8g/100g

ヒロツク 70783780
高野豆腐の中華風あんかけ
500g/袋



ゴマ油とチキンエキスをを使用した
味付けです。
食塩相当量：0.7g/100g