

11/7に立冬となり暦の上では冬となります。昼夜の寒暖差が激しくなる時期ですのでご自愛くださいませ。今月号の通信では年明けに向けた商品のご紹介となります。寒い時期にピッタリの温かいおすすめ商品のご紹介となりますのでご検討をお願い申し上げます。



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、**まつたけ**、桃、やまいも、りんご、バナナ、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、バナナ、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**)

期間限定品

ご注文締切日：11月19日（水）

納品可能日：12月16日（火）以降

七草きざみは12月以降ご希望日

70789101
林兼産業(株)
行事用和菓子
十二支まんじゅう
27g×10/袋



こし餡の上用まんじゅうに「午」のスタンプとピンクの着色を施した新年を祝う上品な和菓子です。

ア やまいも

70787066
仙波糖化工業(株)
雪見うさぎ饅頭
35g×10/袋



うさぎの表情が可愛いしっとりとした饅頭です。
 餡：こしあん

ア やまいも、小麦、乳成分

70787065
仙波糖化工業(株)
上用干支饅頭
35g×10/袋



「午」の焼き印を押した上用饅頭です。
 餡：こしあん

ア やまいも、小麦

70700745
神州一味噌(株)
業務用七草きざみ
50g/袋



国産の七草をきざんでフリーズドライにしました。

ア 無し



鏡開き 1月11日

70760419
旭松食品(株)
白玉団子(素材)白
1kg/袋

冷凍



上新粉を使用し、風味そのままに。口の中でとろける食感の小さな団子。餡をからめたアレンジもおおすすめです。3000個以上/袋

ア 大豆

調理方法

- ①茹で：約1分
※ゆですぎると溶けてしまうことがあります
- ②ゆでた後、冷水に入れる。
※1回～数回冷水を取り替えるとくっつきがより少なくなります

70778400
(株)ふくなお
やわらか豆腐白玉
500g/袋(約8g/粒)

冷凍



豆腐を配合し弾力と付着性をおさえた豆腐白玉です。

調理例

サイズ約30×30×20mm

- 調理方法 ※開封後
- ・スチコン（90℃スチームド）約10分
 - ・ポイル 約5分

ア 卵、大豆



大寒 1月20日

1年で最も寒さが厳しいとされる時期です。温かく召し上がれる商品のご紹介です。



肉まん
あんまん



井村屋(株)
70787986
ミニ肉まん
40g×6/袋

冷凍



豚肉と野菜のうま味がたっぷりと味わえます。

ア 小麦、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉

70787987
ミニあんまん
40g×6/袋

冷凍



小豆の風味と小豆の粒感が楽しめます。（中身：粒あん）

ア 小麦

寒い日におすすめ！メニュー

甘酒



70620905
盛田(株)
秣あまざけ
1kg/袋

もいた



70787811
カネジウ食品(株)
榊甘酒お米だけの甘さ
1kg/袋

カネジウ



70781744
マルサンアイ(株)
あまざけ
1000ml/本

マルサンアイ



アルコールを含まないのでお子様も召し上がれます。

ア 無し

ア 無し

ア 無し

温かい甘酒を作る際には鍋に製品と希釈タイプは水を入れ温めてください。

砂糖不使用

粒有

粒なし

希釈タイプ(目安:製品1:水1)

希釈タイプ(目安:製品1:水1)

希釈なし(ストレートタイプ)

おでん



(株)マルハチ村松

だしが決めてになるお料理に ハンディブロス シリーズ

ハンディブロスとは

(株)マルハチ村松の独自製法
ギュッと香味製法®にて
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液体の
だしです。

お湯または水で薄めるだけでだし本来の味・うま味がブレなく出来上がります。
風味付けとしてもご使用いただけます。

【使用方法】 ・だしとして使用する場合10〜30倍をお湯又は水で目安に薄める
・風味付けとして原液をそのまま使用

40116001
かつお
1ℓ/本



ア 無し

40116002
あわせ
1ℓ/本



ア 無し

40116005
かつお
500ml/本



ア 無し

40116006
こんぶ
500ml/本



ア 無し

北海道産のこんぶ

ラーメン



(株)マルハチ村松 ラーメンスープ 各1kg/袋

60110902
醤油



ア 小麦、大豆、
鶏肉、豚肉

ガラ(鶏、豚)、香味野菜、
香辛料をバランス良く配合
したエキスを隠し味として
焼あご・あじ煮干粉末を
加えた大変コクのある本格
的醤油ラーメンスープです。

使用量目安
本品36g:熱湯300ml(約27人前/袋)
味噌のみ本品55g:熱湯300ml(約18人前/袋)

60110802
味噌



ア 小麦、ごま、大豆、
鶏肉、豚肉

北海道産の味噌にガラ
(鶏、豚)、香味野菜、
香辛料をバランス良く
配合したエキスを隠し味
として昆布粉末を加えた、
大変コクのある本格的味
噌ラーメンスープです。

60111002
塩



ア 小麦、大豆、
鶏肉、豚肉

ガラ(鶏、豚)、香味野菜、
香辛料をバランス
良く配合したエキスを隠し
味として煮干エキスを
加えた大変コクのある本格
的塩ラーメンスープです。

60111102
豚骨



ア 小麦、ごま、大豆、
鶏肉、豚肉

豚骨、香味野菜、香辛料
をバランス良く配合した
エキスを隠し味として
焼あご・あじ煮干粉末を
加えたとんこつラーメン
スープです。

ハンディブロスを使用して
美味しく減塩ができます！

例
醤油or塩ラーメンスープ
+ハンディブロス
かつおorあわせ

1人前の分量	通常	減塩
ラーメンスープ	36g	24g
ハンディブロス	0g	20g
水	300g	280g
食塩相当量	6.2g	4.3g

70786160
キッセイ商事(株)
ケイタリング麺
中華麺
500g/袋

ア 小麦

のびにくい、
くっつきにくい麺です。
時間が経過してもおい
しく召し上がれます。

茹で時間
・時間をかけて食べる:4分
・すぐに食べる:6分

