

吹く風の中に気持ちよさを感じる季節になりました。
 今月号では、新規取り扱い品や6月に向けた商品のご紹介です。
 ぜひご覧ください。



ア 特定原材料8品目

(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

(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**)

※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。

新規取り扱い商品

イトウ製菓(株)

70778911

やわらかクッキー ココア味
 8枚入/袋

個包装



4月6日(月)以降の
 お届けとなります

1枚にカルシウム・ビタミンE・
 ビタミンDと、たっぷり食物繊維
 が入ったしっとりやわらかい、
 ココア味のクッキーです。

個包装1枚当たり

Ca : 351mg
 ビタミンE : 3.5mg
 ビタミンD : 4.51μg
 食物繊維 : 1.1g



1枚当たりの重量 : 15.3g(標準)

ア 小麦、卵、乳成分、大豆

70778877

やわらかクッキー 練乳ミルク味
 8枚入/袋

個包装

既存品

1枚にカルシウム・鉄・ビタミンD
 に加え、乳酸菌34億個が入った、
 しっとりやわらかい練乳ミルク味
 のクッキーです。

個包装1枚当たり

Ca : 341mg
 鉄 : 3.4mg
 ビタミンD : 2.8μg



1枚当たりの重量 : 15.0g(標準)

ア 小麦、卵、乳成分、大豆

今年も猛暑予想です

アイスのご紹介

枠内全て
冷凍

70788437

江崎グリコ(株)
パナップ(マルチパック)
 94ml×6/箱



・いちご
 ・ぶどう
 ・白桃 各2個入

いちご・ぶどう

ア 乳成分

白桃

ア 乳成分、もも

70788436

江崎グリコ(株)
パピコ(マルチパック)
 45ml×10/箱



・チョココーヒー 4本入
 ・ホワイトサワー 4本入
 ・グレープ 2本入

チョココーヒー

ア 乳成分、ゼラチン

ホワイトサワー

ア 乳成分、大豆

グレープ

ア 大豆

クラシエ 豆乳アイスSoy

乳・卵アレルギーの方も
 楽しめる、乳・卵不使用の
 豆乳で作ったアイスです。

1個単位の販売

70788402
Soyバニラ
 60ml/個



ア 大豆

4個入箱単位の販売

70778866
Soyマルチチョコ
 60ml×4/箱



ア 大豆

70778867
Soyマルチイチゴ
 60ml×4/箱



ア 大豆

70785609

株式会社
エッセルスーパーカップミニ
 (超バニラ)
 80ml×6/箱



ア 乳成分、卵

6月6日 梅の日



気温が上がりジメジメした季節。
梅味のさっぱりと食べられる
商品のご紹介です。



70777005

(株)丸美屋フーズ
彩り味付ご飯の素 梅かつお
140g/袋



桃色ベースの彩りで鰹削り節の旨味と梅・しそのさわやかな酸味がマッチした味わいが特徴。

炊き込み

米約1.5kg(1升) : 本品1袋
水加減は通常の炊飯時と同じ



【調理例】

混ぜ込み

米約1.5kg(1升)を炊いて
本品1袋と混ぜる



【調理例】

ア 乳成分、小麦、ごま、大豆

60181200

(株)マルハチ村松
いわし梅煮
500g(35尾入)×2



いわしを柔らかく仕上げた煮付けです。
梅肉を加え、風味豊かなさっぱりとした
味に仕上げております。骨まで柔らかく、
おいしくお召し上がりいただけます。



ア 小麦、大豆

70782227

伊那食品工業(株)
梅ゼリーの素
390g/袋

ゼリーの素 : 80g×3
梅果汁エキス : 50g×3



和歌山県産の梅を使った梅果汁を加えて作る、さわやかな酸味ときれいな琥珀色が特長のゼリーです。



【調理例】

【調理方法】

中袋1袋80g : 梅果汁エキス50g : 熱湯(90℃以上)400ml
出来上がり量 中袋1袋+果汁で約480ml

ア 無し

あじさいゼリー

ゼリーをさいの目に切って盛り付けました。



70785732

ヘルシーフード(株)
Caぶらうゼリー ラムネ味
500g/袋

【乳原料不使用】
乳製品が食べられない方のカルシウム補給に。



【調理例】



製品1食10gあたり
Ca:230mg

【調理方法】

製品1袋 : 熱湯(90℃以上)2ℓ

ア 大豆

70782287

伊那食品工業(株)
牛乳寒天の素
500g/袋



【調理例】

熱湯に溶かして牛乳を加えるだけ。
寒天のさっぱり食感が牛乳のコクを引き立てます。

【調理方法】

製品1袋 : 熱湯(95℃以上)1.5ℓ + 牛乳1ℓ
出来上がり量 : 約2.7ℓ

ア 乳成分、大豆

70782256

伊那食品工業(株)
カップゼリーの素 ぶどう味
600g/袋

熱湯に溶かして冷やすだけのゼリーの素。

【調理方法】

製品1袋 : 熱湯(80℃以上)3ℓ
出来上がり量 : 約3.3ℓ



【調理例】

ア 無し