

鱧

鱧の緑風焼き



～商品特徴～

爽やかさ際立つ柑橘系の香りとさっぱりとしたやさしい辛味が特徴の朝倉さんしょ®を使用。

鱧のすり身に大葉と朝倉さんしょ®を混ぜ込んだ層と、鱧の食感を味わえるように身を混ぜ込んだ層の二層仕立て。

表面には木の芽香る味噌を塗り、焼き上げました。



※「朝倉さんしょ」は、たじま農業協同組合の登録商標です。

～商品規格～

- サイズ : (約)長さ135×幅50
×高さ22/23mm
- 重量 : (約)160～175g/本
- 荷姿 : 24枚
- JANコード : 4904811555215
- 主な原材料 : 鱧、調味味噌、大葉、山椒
- 保存方法 : 要冷凍(-18℃以下)
- 賞味期限 : 製造日より450日
- 製造工場 : (株)大市珍味 富田林工場

商品サイズ

1本あたりの重量
約160～175g



栄養成分表示(100gあたり)※この表示値は目安です。
 エネルギー 133kcal、たんぱく質 10.1g
 脂質 5.4g、炭水化物 10.4g
 食塩相当量 1.6g

原材料に含まれるアレルギー物質
卵・いか・大豆



販売者：株式会社 大市珍味

大阪市阿倍野区阪南町4-17-1永楽ハイツ1階
TEL：06-6625-7667 FAX：06-6625-7171

大市珍味
公式サイトQRコード



営業担当者 おすすめ商品

寄せ湯葉とうふ

冷蔵



湯葉を豆乳でつないだ独特の食感で、崩れにくいのが特徴です。
わさび醤油やタレをつけてそのまま、または表面に衣をつけ揚げても美味しいです。

サイズ：(約)長さ165×幅115×高さ30mm
重量：(約)600g/PC
入数：16PC
主原料：豆乳、湯葉、寒天
調理方法：カットしてそのまま

飛魚蒲鉾

冷蔵

とびうおすり身100%の蒲鉾です。
素材本来の味と弾力のある歯ごたえをお楽しみください。



サイズ：(約)長さ100×幅50×高さ35mm
重量：(約)150g/本
入数：10本×3合
主原料：魚肉(とびうお)
調理方法：カットしてそのまま

ほうれん草巻

卵を使用したシートでほうれん草・かに風味蒲鉾を巻いて仕上げた商品です。
カットした断面がとても綺麗なのが特徴です。

冷凍



サイズ：(約)径35×長さ145mm
入数：5本×12袋
重量：(約)140g/本
主原料：魚肉、ほうれん草、かに風味蒲鉾、鶏卵
調理方法：冷凍のまま、または解凍後調理

えびしんじょう

冷蔵

なめらかな舌触りが特徴で海老の風味豊かなしんじょうです。
適当な大きさにカットして前菜や椀種としてどうぞ。



サイズ：(約)長さ160×幅115×高さ30mm
重量：(約)500g/PC
入数：20PC
主原料：魚肉、えび
調理方法：カットしてそのまま

ハムとチーズの枝豆テリーヌ

冷凍



表面の網目が美しい柔らかなテリーヌです。
ハムとチーズをアクセントに枝豆の風味豊かな味わいです。

サイズ：(約)長さ155×幅40/50×高さ45mm
重量：(約)345g/本
入数：24本
主原料：魚肉、豆腐、枝豆ペースト、枝豆、チーズ、ハム
調理方法：半解凍でカット

蟹の煮ごり



ゼラチンの中にカニ肉の色目が映える煮ごりです。
さっぱりとしただし味で仕上げております。

冷凍

サイズ：(約)長さ250×幅40×高さ25mm
重量：(約)230g/本
入数：30本
主原料：カニ肉、卵白、すじ青のり
調理方法：半解凍でカット

えびと貝柱の若葉蒸し

グリーンピースのペーストを加えた柔らかい生地には海老、貝柱を乗せて仕上げました。淡い緑色と桃色美しい蒸し物です。

冷凍



サイズ：(約)径50×高さ25mm
重量：(約)43g/個
入数：15個×14PC
主原料：魚肉、海老、貝柱、グリーンピース
調理方法：冷凍のまま、または解凍後調理

野菜シート(トマト・ほうれん草)

野菜の風味と色鮮やかな網目が特徴のシートです。

サイズ：(約)長さ250×幅140mm
重量：(約)30g/枚
入数：10枚×20袋
調理方法：解凍後、中温(160~170℃)の油で揚げて下さい

冷凍

トマト



主原料：山芋、トマトピューレ

ほうれん草



主原料：山芋、ほうれん草ペースト