

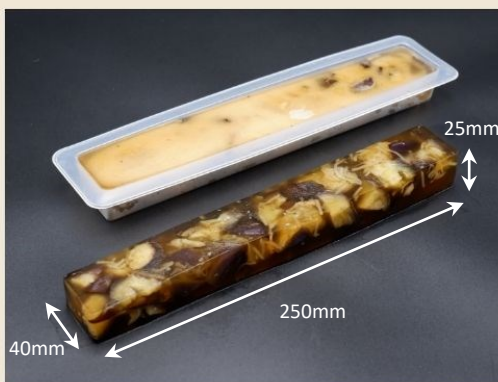
2023年

# 秋

新商品



## 焼き茄子の煮こごり



薄味の煮びたし風焼き茄子に針生姜をアクセントに加え  
あっさりとした味に仕上げた煮こごりです。  
完全に解凍すると茄子が外れやすくなるので切り分ける際は  
半解凍の状態のカットして盛付けて下さい。

### 商品規格

寸法 : (約)長さ250×幅40×高さ25mm  
重量 : (約)230g/本  
荷姿 : 30本  
JANコード : 4904811222117  
主な原材料 : 調理なす、ゼラチン、生姜酢漬  
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

### 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 91 kcal  
たんぱく質 4.0 g  
脂質 2.3 g  
炭水化物 13.6 g  
食塩相当量 1.6 g

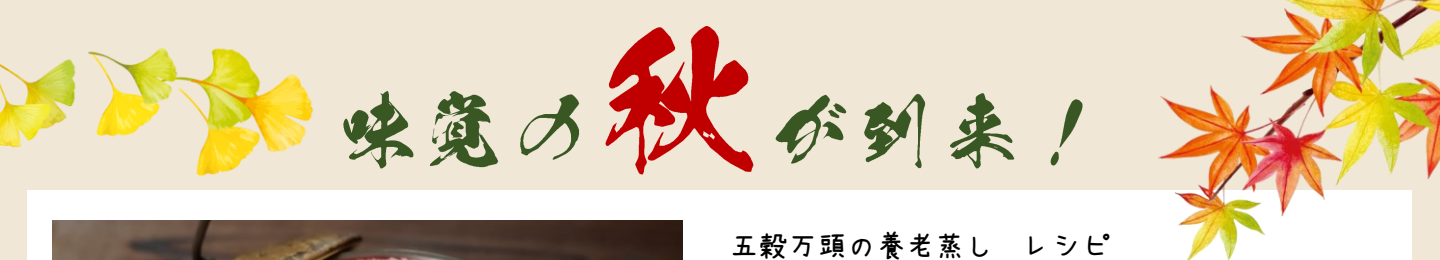
### アレルギー物質

小麦・そば・大豆・ゼラチン

### お召し上がり方

解凍後はそのまま  
お召し上がりください。





# 味覚の秋が到来!



五穀万頭の養老蒸し

## 五穀万頭の養老蒸し レシピ

### 材料 4人分

五穀万頭	4個
長芋	40g
いくら	小さじ4
三つ葉	少々
<b>【銀あん】</b>	
だし汁	300cc
淡口醤油	小さじ2
みりん	小さじ2
塩	小さじ1/4
<b>【水溶性片栗粉】</b>	
片栗粉	大さじ1
水	大さじ1

HPにてレシピ公開中!  
QRコードから簡単アクセス。  
大市珍珠公式HP 特集&トピックス  
商品特集-調理例より  
レシピをご覧いただけます。



JAN:4904811218011 冷蔵

### 五穀万頭 15個入

蓮根の身に五穀米をまともせ彩りの良い万頭に仕上げました。素材の味が良く活きている一品です。

- 【寸法】 (約)径45×高さ30mm
- 【重量】 (約)43g/本
- 【荷姿】 15個×14PC
- 【主原料】 蓮根・もち米・赤米・緑豆・粟・黒米

—おすすめ調理方法—  
蒸物 揚物 蓋物

### 作り方

1. 五穀万頭を解凍する。
2. 鍋に【銀あん】の材料だし汁、淡口醤油、みりん、塩を入れ、中火にかけ沸騰したら【水溶性片栗粉】を入れ銀あん作る。
3. 五穀万頭と千切りにした長芋を器に入れ10分蒸して、銀あんを掛け、いくらと三つ葉の茎を刻んだ軸三つ葉をのせて完成。

### ポイント

長芋は千切り用の歯が付いたスライサーを使うと細さと幅が揃い時短になります。



寄せ湯葉豆腐の田楽焼き

JAN:4904811280810 冷蔵

### 花豆腐 4本入

中心に花の柄が描かれた豆腐身ベースの切り出し商材です。幅広い料理にお使い頂けます。

- 【寸法】 (約)径38×長さ235mm
- 【重量】 (約)285g/本
- 【荷姿】 4本×10PC
- 【主原料】 豆腐・魚肉・山芋

—おすすめ調理方法—  
煮物 椀種 蓋物



JAN:4904811009145 冷蔵

### 寄せ湯葉豆腐

湯葉を豆乳でつないだ独特の食感。わさび醤油やタレをつけてそのまま、また表面に衣をつけて揚げても美味しいです。

- 【寸法】 縦165×横115×高さ30mm
- 【重量】 (約)600g/PC
- 【荷姿】 600g×16PC
- 【主原料】 豆乳・湯葉・寒天

—おすすめ調理方法—  
煮物 前菜 小鉢



花豆腐のかせ巻蒸し