

大市珍味謹製 「右うで」シリーズ第二弾！

ご好評頂いた水晶の秋・冬Ver.が登場
2023年8月16日発売

仕込みはおまかせ、

あなたの味に仕上げてください



人手や時間があれば、もっとできることがあるのになあ。
そんなあなたに、「右うで」シリーズ。
大市珍味の職人が真心込めて作った、手作り感あふれる素材の数々。
あなた好みの料理に仕上げ、お客様の笑顔を増やせます。

職人の技

創業60余年すり身を
極め続ける
大市珍味の経験と技術

01

02

手作り感

厨房でいちから作られた
ようを見栄えや食感

仕込みは おまかせ

仕込みの手間と時間を
「右うで」シリーズが
肩代わり

03

04

メニュー考案の お手伝い

HPにて季節ごとの
調理例を公開
QRコードより簡単に
ご覧いただけます

冷凍 JAN:4904811225910

水晶（南瓜）

南瓜の風味豊かな身を半透明な生地で
包んだ見た目も美しい蒸し物です。
手間暇かかる包む作業は仕込み済み、
温冷どちらでもご使用いただけます。

<原材料に含まれるアレルギー物質>
小麦・卵・大豆

サイズ：（約）径43×高さ27mm
重量：（約）35g/個
荷姿：15個×16PC
主原料：かぼちゃペースト（ベトナム製造）、
還元水飴、寒天加工でん粉調製品、
かぼちゃ、魚肉、乾燥マッシュポテト

【調理方法】 蒸 そのまま

冷凍のまま90℃15分蒸して
ください。



【実寸大】

【断面&冷凍状態】

断面にはダイスカットした南瓜がのぞき
ます。冷凍状態では表面は白いですが
解凍・加熱することで透明度が増します。





袋から取り出し、
トレーのまま
蒸し加熱が可能です

POINT 01 **耐熱**

トレー&フィルム

POINT 02 **個包装**

少量使用に対応し、
ロスを減らせます



商品特徴

料理人の裏方に徹した
こだわりポイント

POINT 04

隠し味

すり身を使用して程よい味と
食感に仕上げています



絞り跡により
手作り感を演出



POINT 03

茶巾絞り形状

手間暇かかる仕込みを肩代わり



ダイスカット

丁寧POINTに皮を剥いた生の
南瓜を全体にいきわたる
大きさにダイスカット



隠し味のすり身と
南瓜を滑らかに

材料を入れて混ぜる
だけでは均一にならず
順番と手に残る感覚が
たよりの職人技



個包装 & 絞り形状

耐熱フィルムで一つ
ひとつ丁寧に個包装し、
トレーに並べ取り出し
やすい状態で蒸し上げ
ます



油調 & 油抜き

手間はかかりますが
ペーストの中に
南瓜が残るように
下ごしらえ

ダイスを潰さない
よう慎重に
混ぜ合わせます



ダイスとペーストの
混ぜ込み



蒸し上がりの美味しさを
そのままお届けするため
に熱々の状態から一気に
急速冷凍で凍結します

急速冷凍

薯蕷揚げ黄身酢かけ

小麦粉を薄くまぶした水晶に山芋のすり
おろし、絞り豆腐や卵白等を滑らかになる
まで混ぜた衣をつけ揚げました。
熱々の揚げ物に黄身酢をかけて先付の
一品として。



※HPIにてmenuのレシピを公開しています。

menu

水晶

(南瓜)
かぼちや



吟醸ソルベ

果汁やリキュールなどを凍らせて作る
ソルベを吟醸酒で和風にアレンジし、
もちっとした食感と南瓜の風味を活かした
水晶(南瓜)をトッピング。
コース料理のお口直しに最適です。