

New release





洋風オードブル

ドライフルーツのパイ包み

- 寸法/重量 : (約)長さ170×幅50×高さ38mm / 260g/本
- 荷姿 : 30本
- 主な原材料 : チーズ・パイ生地・ドライフルーツ (レーズン・パイン・パパイヤ・クランベリー)・液全卵・乳等を主要原料とする食品・小麦粉・マンゴーフルーツソース・乾燥卵白
- JANコード : 4904811274017
- 製造工場 : 富田林
- アレルギー : 小麦・卵・乳成分・大豆



クリームチーズをたっぷり使い、色とりどりのドライフルーツを散りばめたフィリングをパイ生地で包み、焼き上げたデザート系のパイです。アイスクリームやホイップクリームを添えると、さらに華やかさが増します。
【お召し上がり方】 半解凍の状態でカットし、解凍後そのままお召し上がりください。



ほうれん草とポテトのパイ包み

- 寸法/重量 : (約)長さ145×幅50×高さ40mm / 290g/本
- 荷姿 : 25本
- 主な原材料 : パイ生地・魚肉・じゃがいも・液全卵・乳等を主要原料とする食品・チーズ・ほうれん草・液卵白・乾燥マッシュポテト・ドライトマト
- JANコード : 4904811274116
- 製造工場 : 富田林
- アレルギー : かに・小麦・卵・乳成分・大豆

ダイス状のじゃがいも、ドライトマト、ほうれん草を練り込んだ具をパイ生地で包み、色鮮やかに焼き上げました。白いベース身に赤や緑の色が映える彩り豊かな一品です。
【お召し上がり方】 半解凍の状態でカットし、解凍後そのままお召し上がりください。

揚げ物

筍と山椒の鏡野揚げ

- 寸法/重量： (約) 径30mm / 14g/個
- 荷姿： (約) 500g×16袋
- 主な原材料： 筍・魚肉・乾燥マッシュポテト・でん粉加工品
・ほうれん草ペースト・液卵白・大豆たん白・
山椒
- JANコード： 4904811227211
- 製造工場： 岡山
- アレルギー： 小麦・卵・大豆



すり身とマッシュポテトを使った柔らかい食感に、筍のシャキシャキ感が絶妙にマッチする揚げ物です。アクセントとして山椒を加えることで風味が豊かになり、微塵粉から覗く緑色はほうれん草によって優しい色合いに仕上げ、これから訪れる春にぴったりの一品です。

【お召し上がり方】冷凍のまま、または解凍後に調理してください。

仕出し弁当の一品として

揚げた後も柔らかさを保つため、仕出し料理にぴったりです。暗くなりがちな弁当を、鮮やかな緑色で華やかに演出します。



天婦羅の一品として

揚げたての一品は、内部のマッシュポテトがほくほくとしており、外側の微塵粉のカリカリした食感とのコントラストが絶妙です。春野菜と一緒に楽しむのはいかがでしょうか？





前菜

蒲鉾屋さんの伊達スフレ

- 寸法/重量 : (約)長さ320×幅40/50×高さ50mm / 540g/本
- 荷姿 : 12本
- 主な原材料 : 液全卵・砂糖・魚肉・液卵白・洋酒・
発酵調味料・食塩・醤油・かつお節・昆布
- JANコード : 4904811227013
- 製造工場 : 岡山
- アレルギー : 小麦・卵・大豆・やまいも



すり身と鶏卵を使い、蒸した後に表面を焼いてスフレのような軽やかな食感に仕上げました。伊達巻を連想させますが、魚の風味は控えめで、ふんわりとした甘さが広がる新しい食感をお楽しみいただけます。おせち料理だけでなく前菜、バイキングなど、さまざまなシーンでお召し上がりいただけます。

【お召し上がり方】半解凍または完全に解凍してからカットし、解凍後そのままお召し上がりください。

紫ふくさ



- 寸法/重量 : (約)長さ200×幅135×高さ30mm / 800g/PC
- 荷姿 : 20PC
- 主な原材料 : 魚肉・人参・豆乳・いんげん・さつま芋・液全卵・紫芋ペースト・さつま芋ペースト・液卵白・大豆たん白・乳等を主要原料とする食品
- JANコード : 4904811227310
- 製造工場 : 岡山
- アレルギー : 小麦・卵・乳成分・大豆

紫芋ペーストと焼きいもペーストにクリームを加えた、滑らかな食感が特徴の一品です。彩り豊かな人参、さつま芋、いんげんを混ぜ込み、表面に具材が見えないように二層仕上げにしました。鮮やかな紫色が料理に華やかさを添えます。

【お召し上がり方】半解凍または完全に解凍した後、お好みのサイズにカットしてお召し上がりください。

椀物

水晶（紫芋）

- 寸法／重量：（約）径43×高さ27mm / 35g/個
- 荷姿：15個×16PC
- 主な原材料：還元水飴・さつまいもペースト・さつまいも・寒天加工でん粉調整品・紫芋ペースト・乾燥マッシュポテト・液卵白
- JANコード：4904811227112
- 製造工場：岡山
- アレルギー：卵・大豆



紫芋のペーストに角切りのさつまいもを加え、透明な生地で包みました。加熱すると透明度が増し、美しい紫色が透けて見えます。甘さが控えめなので、椀物や蓋物にもご使用いただけます。

【お召し上がり方】冷凍のまま、または解凍後に調理してください。

Recipe

紫芋水晶の胡麻揚げ

水晶（紫芋）を解凍し、表面に白ごまと黒ごまをまんべんなくまぶして160～170℃の油で揚げます。胡麻の香ばしい風味と紫芋の優しい甘さがマッチした一品です。高温で揚げると透明の生地部分がとけるので油の温度には注意してください。

【材料】 4人前



水晶（紫芋）	8個	A.さつまいも用シロップ	B.抹茶用シロップ		
さつまいも	1/2本	グラニュー糖	50 g		
黒ごま	適量	水	100 cc		
白ごま	適量				
			抹茶	3 g	
			砂糖	12 g	
			水	50 cc	
揚げ油	適量				
				ミント（飾り）	適量



【作り方】

1. 水晶（紫）を解凍する。
2. さつまいもは薄切りにして水にさらす。
3. 鍋にさつまいも用シロップの材料を入れて混ぜながらグラニュー糖が溶けるまで火にかける。
4. 3.に2.を入れて1時間程漬け込む。鍋に抹茶用シロップの材料を入れて
5. 火にかけて混ぜながら砂糖を溶かして少し煮詰める。
6. 1.に白ごまと黒ごまをそれぞれまんべんなく付けて160～170℃の油で浮いてくるまで揚げる。
7. 4.のさつまいもをぐるりと巻いて楊枝で止め、170℃の油できつね色になるまで揚げて冷めたら楊枝を抜く。
8. 器に5.を入れて6.を置き、7.とミントを乗せて完成。

お
す
す
め

春

食
材

要冷凍
Keep frozen



筍の煮こごり

国産かつお削りぶしを使用し、土佐煮風に味付けした筍を煮こごりに仕上げました。

淡い出汁の色からのぞく筍が春の訪れを感じさせる一品です。

- 寸法/重量 : (約)長さ250×幅40×高さ25mm / 230g/本
- 荷 姿 : 30本
- 主な原材料 : 筍水煮、ゼラチン、かつお削りぶし
- JANコード : 4904811226016
- 製造工場 : 富田林
- アレルギ― : 小麦・大豆・ゼラチン

【調理方法】半解凍でカットし解凍後、そのままお召し上がり下さい

要冷凍
Keep frozen



赤魚けんちん

赤魚のほぐし身に色とりどりの野菜を加え表面に赤魚をのせて焼き上げました。風味豊かな柚子と醤油で上品な味付けに仕上げ、約12mmで8等分にカットした手間いらずの一品です。

- 寸法/重量 : (約)長さ110×幅50×高さ30mm / 145g/本
- 荷 姿 : 8切×50本
- 主な原材料 : 赤魚、いとより、かぼちゃ、枝豆、人参、ゆずパウダー
- JANコード : 4904811839513
- 製造工場 : D&N FOODS
- アレルギ― : 小麦・乳成分・大豆

【調理方法】解凍後、そのままお召し上がり下さい

要冷凍
Keep frozen



卵の花万頭

昔ながらのお豆腐屋さんから仕入れた卵の花を使用した生地で菜の花と筍を包みました。素材の風味を活かすためにあえて卵の花には味付をしていません。餡をかけてお召し上がり下さい。

- 寸法/重量 : (約)径40/45×高さ30mm / 40g/個
- 荷 姿 : 15個×14PC
- 主な原材料 : 豆乳、山芋、おから、菜の花、筍
- JANコード : 4904811226214
- 製造工場 : 岡山
- アレルギ― : 小麦・大豆・やまいも

【調理方法】冷凍のまま、または解凍後調理してお召し上がり下さい



海老のプリッとした食感と、加熱すると美しい色合いに仕上がるのが特徴のすり身です。素材の特性を活かした原料系の商品で、揚げ物、煮物、蒸し物など多様な料理にご利用いただけます。

- 寸法/重量 : (約) 長さ250×幅70×高さ40mm / 500g/本
- 荷姿 : 20本
- 主な原材料 : 海老
- JANコード : 4904811003518
- 製造工場 : 富田林
- アレルギー : えび・小麦・大豆

【調理方法】解凍後に軽く練ってから加熱調理して下さい。



名前通りソフトな食感に仕上がるすり身です。大市珍味の人気商品で料理人の皆様に永年ご愛顧いただいています。椀種、揚げ物、蒸し物様々な場面でお使いいただけます。

- 寸法/重量 : (約) 長さ250×幅70×高さ40mm / 500g/本
- 荷姿 : 20本
- 主な原材料 : 魚肉 (パシフィックホワイティング)
- JANコード : 4904811003280
- 製造工場 : 富田林
- アレルギー : 小麦・卵・大豆・やまいも

【調理方法】解凍後に軽く練ってから加熱調理して下さい。

Recipe

春の煮物椀

ピンクのえびすり身の歯ごたえと蓬(よもぎ)の薫りで春を満喫していただける1品です。

白のすり身でもう一段加えて三段にして菱形に切ると菱餅真丈になり、ひな祭りの椀種や八寸としてもお使い頂けます。

【材料】 8人前



えびすり身	450 g	大根	適量
ソフトすり身	150 g	人参	適量
よもぎ粉	5 g	芽ねぎ	適量
水	20 cc	ぶぶあられ	適量
片栗粉	小さじ1	木の芽	適量
かきの身	4本		

【吸地】

出汁	1200 cc
薄口醤油	大さじ2
塩	小さじ1

【作り方】

1. えびすり身とソフトすり身を解凍する。
2. よもぎ粉に水を入れて混ぜる。
3. えびすり身150gとソフトすり身150gと2.を混ぜる。
4. 流し缶に残りのえびのすり身を入れて平らにならべ、まんべんなく片栗粉をまぶし、2.を重ねて入れ表面を平らにし蒸し器で10分蒸す。
5. 大根と人参を桜の花びらのように切って軽く茹でる。
6. かきの身を半分切る。
7. 鍋で吸地の材料を温める。
8. 4.を8等分に切ってお椀に入れ、5.と6.と芽ねぎと木の芽を盛り吸地をはり、ぶぶあられを散らす。





環境に配慮した薄型容器

サトウキビの搾りカス「バガス」からできた地球に優しいエコ容器を採用。貴重な森林資源を消費することなく作られた容器です。嵩張らない薄型の商品設計になっているので日頃のお食事としてだけでなく、もしもの時の備えとして冷凍庫にストックして頂けます。



電子レンジで温めるだけ！

お召し上がり方法は袋の端を少し開け、電子レンジ600Wで3分間あたためてください。容器底面が冷たい場合は30秒ずつ追加で加熱してください。

Studish 冷凍おかずセット

昨今よく耳にする「タイパ」という言葉をご存じですか？

タイパはタイムパフォーマンスの略で「時間対効果」を意味する造語です。

具体的にどういうことを意識しているのかとJob総研が行ったアンケート結果では年代を問わず「弁当や総菜を利用する」という声がランクインしています。そんな時代にピッタリの商品がこの冷凍弁当です。2025年1月時点で10種類のラインアップをご用意しております。

株式会社 大市珍味

〒545-0021 大阪府大阪市阿倍野区阪南町4-17-1 永楽ハイツ1F
TEL 06-6625-7667 / FAX 06-6625-7171

公式ホームページ

だいいちんみ

<https://daiichinmi.co.jp>

公式HP



LINE



Instagram



※ 新商品情報や季節のおすすめ商品など定期的に配信いたします。