

# NEW RELEASE

Information about new products



# 前菜



雅やかな伊達巻きを思わせるしっとりとした口どけに、軽やかなスフレの食感を重ねた上質な一品。  
抹茶ならではの香りと深みのある緑色が、凛とした存在感を放ち、食卓に静かな華を添えます。

## 蒲鉾屋さんの伊達スフレ（抹茶）

【寸法】	(約) 長さ310×幅40×高さ40mm
【重量】	(約) 380g / 本
【荷姿】	12本
【主な原材料】	液全卵、魚肉、液卵白、大豆油、洋酒、抹茶、ほうれん草パウダー、かつお節、昆布
【JANコード】	4904811227914
【製造工場】	岡山
【アレルギー物質】	小麦・卵・乳成分・大豆

【調理方法】 解凍後はそのままお召し上がり下さい。

## かいひもチャンジャ

【重量】	(約) 1kg / 袋
【荷姿】	1kg × 12袋
【主な原材料】	かいひも（国産）、ヤンニョムのたれ、砂糖、ごま油、ごま、キムチのたれ
【JANコード】	4904811286317
【製造工場】	富田林
【アレルギー物質】	小麦・いか・ごま・大豆・りんご

【調理方法】 解凍後はそのままお召し上がり下さい。

**COMING SOON**

国産ほたての貝ひもを贅沢に使用し、旨味をしっかりと引き立てる濃厚甘辛ダレで奥行きのある味わいに仕上げました。

コリッとした独特の食感は酒肴としてはもちろん、炊きたてご飯のお供にもよく合います。



# 和え物

# 蒸し物



## 山菜つつみ

山芋とマッシュポテトの生地にもレンゲを合わせ、ふわりとほどける口あたりに仕立てました。

わらびと筍を包み込み、早春の趣を感じさせる上品な彩りを添えています。

お好みで季節の餡をかけてお召し上がりください。

【寸法】	(約) 径45×高さ30mm
【重量】	(約) 33g / 個
【荷姿】	12個×14PC
【主な原材料】	山芋、筍水煮、わらび水煮、乾燥マッシュポテト、液卵白、人参
【JANコード】	4904811227716
【製造工場】	岡山
【アレルギー物質】	小麦・卵・大豆・やまいも

【調理方法】 冷凍のまま、または解凍後、加熱調理してお召し上がりください。

## 角煮万頭



豚の角煮と筍のシャキッとした食感の具材をもっちりとした山芋の生地で包みました。

そのまま蒸してお召し上がりいただけますが、季節の野菜を添え、餡をかけていただくことで、より一層風味豊かに楽しめます。

【寸法】	(約) 径50×高さ28mm
【重量】	(約) 38g / 個
【荷姿】	15個×14PC
【主な原材料】	山芋、豚バラ肉、筍
【JANコード】	4904811226313
【製造工場】	岡山

【アレルギー物質】 小麦・卵・さば・大豆・豚肉・やまいも・魚介エキス (魚介類)

【調理方法】 冷凍のまま、または解凍後、加熱調理してお召し上がりください。



### 角煮万頭の馬鈴薯餡掛け

Recipe

1. 角煮万頭は解凍後160℃の油で素揚げする。
2. 絹さや用浸けつゆの材料を鍋に入れて沸かす。
3. 絹さやは千切りにしてサッと茹で冷水で冷まし2.に浸ける。
4. ジャガイモはやわらかくなるまで茹でて皮をむき裏ごしする。
5. 鍋に4.を入れて少しずつ出汁を入れて混ぜながら弱火にかけ滑らかになったら塩で味を調える。
6. 器に1.を入れてラップをして蒸し器で10分蒸す。
7. 器に6.を入れて5.をかけ絹さやと粒マスタードを乗せて完成。



外カリッ、中ホクッ。季節ごとに広がる人気シリーズ。

# KAGAMINOAGE

# 揚げ物

すり身×マッシュポテトをベースにしたなめらかな食感の生地に、香ばしいみじん粉の衣でカリッと仕上がる“鏡野揚げ”。好評の「筍と山椒」に続き、夏向けに“チーズと枝豆”、秋向けに“南瓜と蓮根”がラインナップに加わります。季節感と食感を楽しめる、惣菜の新定番です。



## 枝豆とチーズの鏡野揚げ

チーズと枝豆を散りばめたすり身×マッシュポテト生地を、みじん粉で包み込みました。カリッと揚げるだけで香ばしい一品に。

- 寸法 : (約) 径30mm
- 重量 : (約) 15 g / 個
- 荷姿 : 500 g×16 袋
- 主な原材料 : 枝豆、魚肉、乾燥マッシュポテト、でん粉加工品、大豆油、チーズ、液卵白、大豆たん白
- JANコード : 4904811227815
- 製造工場 : 岡山
- アレルギー : 小麦・卵・乳成分・大豆

## 南瓜と蓮根の鏡野揚げ

南瓜のやさしい甘みに、蓮根のシャキッとした歯ざわり。見た目にも秋を感じる、黄色が映える鏡野揚げです。

- 寸法 : (約) 径30mm
- 重量 : (約) 15 g / 個
- 荷姿 : 500 g×16 袋
- 主な原材料 : れんこん、魚肉、乾燥マッシュポテト、でん粉加工品、かぼちゃ、大豆油、液卵白、大豆たん白
- JANコード : 4904811228218
- 製造工場 : 岡山
- アレルギー : 詳細は発売時期にご確認ください。

2026年4月  
発売予定



※ 規格が一部変更になる場合がございます。

## 筍と山椒の鏡野揚げ

緑色の生地に筍の食感と山椒の香り。カリッと揚げれば、春の香りがふわっと広がります。

- 寸法 : (約) 径30mm
- 重量 : (約) 14 g / 個
- 荷姿 : 500 g×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

iii  
Now on sale





## シャリシャリボール

スケソウに鱧すり身を合わせ、歯切れのよい食感に。刻み蓮根でシャキシャキ感を加えた一口サイズのボールに仕上げました。彩りの人参がアクセントとなり、揚げ物にも煮物にも使える万能タイプです。

- 寸法 : (約) 径30mm
- 重量 : (約) 14g / 個
- 荷姿 : 500g × 16袋
- 主な原材料 : れんこん、魚肉、大豆油、液卵白、人参
- JANコード : 4904811228010
- 製造工場 : 岡山
- アレルギー : 小麦・卵・大豆

昨年ご好評いただいた人気メニュー

# BEST BUY



春から夏にかけての献立に彩りを添える「とうもろこし万頭」と「蒟蒻きぬた(紅)」。とうもろこしの自然な甘み、レッドキャベツのラペの爽やかな酸味。いずれも昨年ご好評をいただいた人気商品です。今年も“BEST BUY”としておすすめいたします。

## とうもろこし万頭

マッシュポテトの身を、黄色いとうもろこし入りの身で包み込みました。蒸してふんわり、揚げて香ばしく。甘みと食感を楽しめる、夏の人気メニューです。

- 寸法 : (約) 径50×高さ28mm
- 重量 : (約) 38g / 個
- 荷姿 : 15個 × 14PC
- 主な原材料 : スイートコーン、山芋、乾燥マッシュポテト
- JANコード : 4904811226511
- 製造工場 : 岡山
- アレルギー : 小麦・卵・乳成分・大豆



## 蒟蒻きぬた(紅)

かつおエキスが香る蒟蒻シートと薄焼き卵で、レッドキャベツとピーツのラペを彩りよく包み込んだ酢の物。ほどよい酸味とシャキとした食感がアクセントになり、口当たりさっぱりとした一品です。

- 寸法 : (約) 径35×長さ170mm
- 重量 : (約) 145g / 本
- 荷姿 : 36本
- 主な原材料 : レッドキャベツとピーツのラペ、キャベツ、薄焼きたまご、こんにゃく粉
- JANコード : 4904811242610
- 製造工場 : 富田林
- アレルギー : 小麦・卵・大豆・ゼラチン



# TERRINE & PIE

パイとテリーヌにあらたな仲間が加わりました。  
肉系のパイ、彩り鮮やかなテリーヌは普段のお食事の  
一品だけでなくパーティメニューやおせちに華を添えます。

## 【お召し上がり方】

半解凍の状態でカットしていただくと、断面がきれいに仕上がります。

完全に解凍してからカットすると、具材が外れたり、身が柔らかくなりすぎて、形が崩れることがあります。なお、解凍後はそのままお召し上がりいただけます。



豚ミンチに鶏レバーを加えて味に深みを持たせた  
ミートローフパイ。玉ねぎ・マッシュルーム・人参  
・グリーンピースが彩りと風味を添える一品です。

## ミートローフパイ

- 寸法 : (約) 長さ145×幅50×高さ40mm
- 重量 : (約) 310g/本
- 荷姿 : 25本
- 主な原材料 : 鶏肉、パイ生地、豚肉、グリーンピース、液全卵、牛乳、人参、マッシュルーム、玉ねぎ、鶏肝、パン粉、豆腐、大豆たん白、でん粉加工品、ラード、トマトペースト、デミグラスソースの素、乾燥卵白、小麦粉、小麦たん白、香辛料、洋酒
- JANコード : 4904811274314
- 製造工場 : 富田林
- アレルギー : 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉



北海道コーンを使用し、彩りにバターでソテー  
した人参と枝豆を散りばめ豆腐と生クリームで滑  
らかな食感に仕上げました。  
コーンの甘味と黄色の色合いが映える一品です。

## コーンと枝豆のテリーヌ

- 寸法 : (約) 長さ155×幅40/50×高さ45mm
- 重量 : (約) 350g/本
- 荷姿 : 24本
- 主な原材料 : とうもろこし、豆腐、魚肉、乳等を主要原料とする食品、枝豆、液卵白、人参
- JANコード : 4904811226634
- 製造工場 : 岡山
- アレルギー : 小麦・卵・乳成分・大豆



ブロッコリーとほうれん草のペーストが生む鮮やかな  
緑の層で、なめらかなホワイトソース生地を包んだ上質な  
テリーヌ。角切りチーズにバジルとブラックペッパーが香  
り、素材の風味を引き立てる奥行きのある味わいに。

## チーズと香草のテリーヌ

- 寸法 : (約) 長さ190×幅40×高さ30mm
- 重量 : (約) 280g/本
- 荷姿 : 30本
- 主な原材料 : 魚肉、大豆油、ブロッコリー、チーズ、液卵白、乳等を主要原料とする食品、ほうれん草ペースト、ホワイトソースの素、香辛料
- JANコード : 4904811274215
- 製造工場 : 岡山
- アレルギー : 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉



# DESERT PIE

昨年好評頂きました「ドライフルーツのパイ包み」に続き、豆腐を使ったやさしいデザートパイを2種類追加。香り豊かなチョコバナナと、濃厚なチョコパイをお楽しみください。

## トーフ de チョコパイ

- 寸法 : (約) 長さ170×幅50×高さ38mm
- 重量 : (約) 270 g / 本
- 荷姿 : 30 本
- 主な原材料 : パイ生地、豆腐、チョコレート、豆乳、液全卵、小麦粉、ドライブルーベリー、アーモンド、バター、でん粉加工品
- JANコード : 4904811298211
- 製造工場 : 富田林
- アレルギー : 小麦・卵・乳成分・アーモンド・大豆

しっとり濃厚な「トーフdeショコラ」をベースに、ドライブルーベリーの爽やかな酸味とアーモンドの香ばしい食感を合わせ、パイで包み焼き上げました。



## トーフ de バナナチョコパイ

- 寸法 : (約) 長さ170×幅50×高さ38mm
- 重量 : (約) 270 g / 個
- 荷姿 : 30 本
- 主な原材料 : パイ生地、豆腐、小麦粉、チョコレート、乳等を主要原料とする食品、かぼちゃ、バナナ、液全卵、液卵黄
- JANコード : 4904811298617
- 製造工場 : 富田林
- アレルギー : 詳細は発売時期にご確認ください。

やさしい甘さの「トーフdeホワイト」にバナナペーストを加え、風味豊かに仕上げたフィリングを、パイ生地で包んで焼き上げました。チョコチップのほどよい甘さと食感がアクセントになる、軽やかなデザートパイです。

2026年  
4月  
発売予定



※ 黒いバナナの種がありますが、品質には問題ありません。  
※ 規格が一部変更になる場合がございます。

## ドライフルーツのパイ包み

- 寸法 : (約) 長さ170×幅50×高さ38mm
- 重量 : (約) 260 g / 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。



# DESERT TERRINE

豆腐がスイーツを変える、罪悪感のない贅沢  
～ なめらかさとコクが広がる、とっておきのひとくち。～



## トーフ de ショコラ

ほろ苦いカカオが香る、  
大人のとろけるショコラ

- 寸法 : (約)L310×W40/42×H35mm
- 重量 : (約)630g/本
- 荷姿 : 15本
- 主な原材料: 豆腐、チョコレート、牛乳、砂糖、液全卵、還元水飴、小麦粉、バター、ココアパウダー
- JANコード : 4904811297016
- 製造工場 : 富田林
- アレルギー: 小麦・卵・乳成分・大豆



## トーフ de ホワイト

爽やかなレモンピールが香る、  
上品でしっかりめのホワイト

- 寸法 : (約)L310×W40/50×H45mm
- 重量 : (約)630g/本
- 荷姿 : 15本
- 主な原材料: 豆腐、チョコレート、乳等を主要原料とする食品、液全卵、小麦粉、砂糖、還元水飴、バター、レモンピール、ココナッツオイル
- JANコード : 4904811297610
- 製造工場 : 富田林
- アレルギー: 小麦・卵・乳成分・大豆



## とーふ de 抹茶

ホワイトチョコレートをベースにふっくら  
炊き上げた鹿の子黒豆を散りばめた抹茶

- 寸法 : (約)L150×W40/45×H45mm
- 重量 : (約)315g/本
- 荷姿 : 30本
- 主な原材料: 蜜漬黒大豆、豆腐、チョコレート、乳等を主要原料とする食品、液全卵、小麦粉、ほうれん草ペースト、抹茶ペースト、バター
- JANコード : 4904811297818
- 製造工場 : 富田林
- アレルギー: 小麦・卵・乳成分・大豆



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。