

商品カタログ



美味創造。



1957年に創作かまぼこを製造する「珍味かまぼこ大市」として創業した「大市珍味」は、以来、かまぼこを中心としながら、お客さまに美味しいと喜んでいただける商品づくりに邁進してまいりました。その結果、お客さまのご要望やニーズの数だけ商品数はどんどんと広がり、今では多様な多彩な商品をお楽しみいただけます。大市珍味の品々は、自社生産にこだわりながら、職人が丹精を込めて一つひとつ丁寧にお作りしています。オートメーションではできない、手仕事かなえる繊細な逸品ばかりです。大市珍味ならではの獨創性に富み、素材の旨み、見た目にも洗練された美味しい品々を、これからも変わらず創造し続け、皆さまにお届けいたします。

カタログの見方

製品の仕様等は弊社の都合により予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

D	通 要冷凍 煮
	
A	笹がき信田 5本入 商品番号 203011
特徴/ 調理方法	色とりどりの野菜をすり身に混ぜて油揚げを巻いて仕上げております。大市珍味の煮物のベストセラー商品です。/冷凍のまま、または解凍後調理
B	寸法/重量 (約)径35×長さ145mm/160g/本
荷姿	5本×12袋
主な原材料	ごぼう・魚肉・油揚げ・人参・グリーンピース
JANコード	4904811230112 製造工場 岡山

- A** 商品名
- B** 寸法・重量は平均的な目安として表示しています。
- C** ご注文の際はこちらの番号と商品名をお伝えください。
- D** 要冷凍・要冷蔵、適応料理がひと目で分かるようにマークで表示しています。詳細は下記をご参照ください。

適応料理のマーク表示

- | | |
|----------------|-------------|
| 要冷凍 要冷凍 | 通 通年 |
| 要冷蔵 要冷蔵 | 春 春 |
| 才 オードブル | 夏 夏 |
| 前 前菜 | 秋 秋 |
| 椀 椀種 | 冬 冬 |
| 煮 煮物 | |
| 焼 焼き物 | |
| 揚 揚げ物 | |
| 蒸 蒸し物 | |
| 蓋 蓋物 | |
| 素 素材 | |
| 和 和え物 | |
| 小 小鉢 | |

凜として 味楽。

前菜・八寸・ 小鉢・焼物

紅白の彩りが美しい紅鮭といかの酢漬けの「小川巻」や、サツパ、生姜、薄焼き卵を広島菜漬でキリリと巻いた、目にも鮮やかな「ままかり青菜巻」、ぷりっとした食感が楽しい煮物の「子持ちイカ」など。前菜や八寸、小鉢にそのまま使っていただけの味わいを多数「用意しています。季節や食材、風土の美味しさを、渾身の技で二つひとつに閉じ込めた大市珍味のこだわり品々です。手間ひまのかかる巻き物や煮こごりなどを、並べていただくだけでさっと食べられるように、職人が精魂込めて仕上げています。



通 要冷凍 前



小川巻

商品番号
407035

特徴/ 調理方法	紅白の彩りが鮮やかな鮭といかの酢漬けです。酢の物の一品としてお使いください。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)縦260×横45×高さ30mm/260g/本
荷 姿	40本
主な原材料	イカ・紅鮭燻製
JANコード	4904811470310 製造工場 富田林

通 要冷凍 前



笹小川(紅鮭)

商品番号
408041

特徴/ 調理方法	笹の葉をイメージした紅白の彩りが鮮やかな小川巻です。さっぱりとした酢味に仕上げられています。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)縦200×横50×高さ25mm/210g/本
荷 姿	20本
主な原材料	イカ・紅鮭燻製
JANコード	4904811480418 製造工場 富田林

通 要冷凍 前



錦糸巻

商品番号
407043

特徴/ 調理方法	大葉の香りと素材の味が良く合っている彩り豊かな酢漬けです。酢の物の一品としてお使いください。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)長さ180×幅40×高さ28mm/185g/本
荷 姿	36本
主な原材料	イカ・紅鮭燻製・薄焼き卵・大葉
JANコード	4904811470419 製造工場 富田林

通 要冷凍 前



ままかり青菜巻

商品番号
407694

特徴/ 調理方法	生姜、錦糸卵、サツパ、広島菜の順で巻き上げた酢漬けです。素材の持つ色目が鮮やかな一品です。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)径35×長さ170mm/165g/本
荷 姿	36本
主な原材料	サツパ・紅生姜酢漬・魚肉・広島菜漬・薄焼きたまご
JANコード	4904811476916 製造工場 富田林

通 要冷凍 前



蟹の煮こごり

商品番号
201693

特徴/ 調理方法	ゼラチンの中にカニ肉の色目が映える煮こごりです。さっぱりとしただし味に仕上げられています。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)長さ250×幅40×高さ25mm/230g/本
荷 姿	30本
主な原材料	カニ肉・卵白・ゼラチン・青のり
JANコード	4904811216918 製造工場 富田林

通 要冷凍 前 小



とらふぐの皮の煮こごり

商品番号
202541

特徴/ 調理方法	国産とらふぐの皮100%使用しております。さっぱりとしたポン酢味で、前菜や八寸などにご利用いただけます。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)長さ250×幅40×高さ25mm/230g/本
荷 姿	30本
主な原材料	とらふぐの皮・味付けポン酢・ゼラチン
JANコード	4904811225415 製造工場 富田林

通 要冷凍 前 才



燻製茶豆

商品番号
201011

特徴/ 調理方法	厳選された茶豆をさくらチップで丁寧にスモークしました。茶豆の旨味を燻香がより一層引き立たせます。/解凍後そのまま
寸法/重量	(約)500g/袋
荷 姿	500g×25袋
主な原材料	茶豆(大豆)・食塩・くん液
JANコード	4904811210114 製造工場 富田林



①蟹の煮こごり
②とらふぐの皮の煮こごり

通 要冷凍 煮 小



子持ちイカ S 30個入・2S 50個入・3S 60個入

商品番号
S:803063 2S:803103 3S:803963

特徴/ 調理方法	魚卵入りの身をイカにたっぷり詰め込んでおいしく味付けしました。イカの柔らかさとにしん卵の食感をお楽しみください。/ 解凍後そのまま
寸法/重量	S:30個/袋・2S:50個/袋・3S:60個/袋
荷 姿	S:6袋×4BL・2S:6袋×4BL・3S:7袋×4BL
主な原材料	ヤリイカ・にしん卵・魚肉
JANコード	S:4904811008063・2S:4904811008100・3S:4904811839612 製造工場 D&N FOODS(ベトナム)

通 要冷凍 煮



さんま甘露煮 25切入

商品番号
209971

特徴/ 調理方法	切り身をくずさないまま、さんまを柔らかく甘露煮に仕上げた、大市珍味人気一品です。/ 解凍後そのまま
寸法/重量	(約)17g/切
荷 姿	25切×20袋
主な原材料	さんま・醤油
JANコード	4904811299713 製造工場 富田林

通 要冷凍 焼



赤魚の西京焼 10切入

商品番号
803941

特徴/ 調理方法	鮮度の良い赤魚を、当社独自でブレンドした調味味噌で漬け込み、ふっくらと焼き上げました。/ 解凍後そのまま
寸法/重量	(約)20g/切
荷 姿	10切×10袋×4BL
主な原材料	赤魚・調味味噌
JANコード	4904811839414 製造工場 D&N FOODS(ベトナム)

通 要冷凍 焼

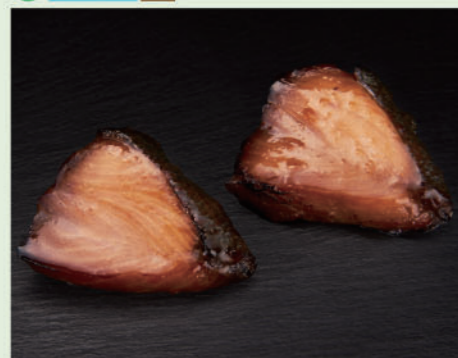


甘鯛の西京焼 10切入

商品番号
803091

特徴/ 調理方法	鮮度の良い甘鯛を、当社独自でブレンドした調味味噌で漬け込み、ふっくらと焼き上げました。/ 解凍後そのまま
寸法/重量	(約)20g/切
荷 姿	10切×10袋×4BL
主な原材料	甘鯛・調味味噌
JANコード	4904811830916 製造工場 D&N FOODS(ベトナム)

通 要冷凍 焼



ぶり照焼 10切入

商品番号
804704

特徴/ 調理方法	鮮度の良いぶりの骨を丁寧にとり、特製の照焼たれを用いて、ふっくらと焼き上げました。/ 解凍後そのまま
寸法/重量	(約)20g/切
荷 姿	10切×10PC×2箱
主な原材料	ぶり・醤油
JANコード	4904811847013 製造工場 D&N FOODS(ベトナム)

通 要冷凍 前焼 才



さんま祐庵焼 35個入

商品番号
809854

特徴/ 調理方法	横折にしたさんまを祐庵焼にし、一口大の食べやすいサイズにしました。手の込んだ、見栄えする一品です。/ 解凍後そのまま
寸法/重量	(約)径30×高さ20mm/12g/個
荷 姿	35個×6PC×3箱
主な原材料	さんま・醤油
JANコード	4904811898534 製造工場 D&N FOODS(ベトナム)

通 要冷凍 焼 前



鱧照焼 800g

商品番号
503021

特徴/ 調理方法	鱧を丁寧に骨切りし、焼き物、鱧ご飯、鱧寿司等に使える大変便利な一品です。/ 解凍後そのまま
寸法/重量	(約)100~300g/枚
荷 姿	800g×10PC
主な原材料	鱧・照焼のたれ
JANコード	4904811530113 製造工場 富田林

通 要冷凍 焼



サンマけんちん

商品番号
803753

特徴/ 調理方法	色とりどりの野菜を加えた身を、さんまの身で巻き上げて醤油タレを塗り丁寧に焼き上げました。/ 半解凍でカット
寸法/重量	(約)径40×縦150mm/180g/本
荷 姿	5本×10袋
主な原材料	さんま・椎茸・魚肉・人参・枝豆
JANコード	4904811837519 製造工場 D&N FOODS(ベトナム)

通 要冷凍 前焼



鱧けんちん焼 2本入

商品番号
505311

特徴/ 調理方法	色とりどりの野菜を加えた身を、当社独自のタレで仕上げた鱧の照焼で巻いて仕上げました。/ 半解凍でカット
寸法/重量	(約)長さ190×幅50×高さ30mm/270g/本
荷 姿	2本×16PC
主な原材料	鱧・ごぼう・魚肉・人参・ほうれん草
JANコード	4904811553112 製造工場 富田林

通 要冷凍 前焼



湯葉の八幡巻

商品番号
209124

特徴/ 調理方法	柔らかく仕上げたごぼうを、たっぷりの湯葉で巻き上げてタレをつけ、おいしい八幡巻にしました。/ 半解凍でカット
寸法/重量	(約)径35~38×長さ120mm/120g/本
荷 姿	30本
主な原材料	湯葉・ごぼう・豆乳・山椒
JANコード	4904811291243 製造工場 富田林



- ① 鱧けんちん焼
- ② 甘鯛の西京焼
- ③ 赤魚の西京焼
- ④ さんま祐庵焼

神髓を究める。



煮物・椀物・蒸物・揚物

色とりどりの新鮮野菜をすり身に混ぜて油揚げで巻いた信田は、大市珍味自慢の品です。特に、「ごぼうのシャキシャキとした食感、グリーンピースと人参の鮮やかな彩りが楽しい」「笹がき信田」は、煮物に最適とベストセラーを誇ります。大市珍味を持つ、「商品」を巻く、「商品」を包む」という技術の高さは、他社の追随を許さないと自負するほどのものです。もうひとつの人気商品である、「しっとりふわふわの生地」で海老、野菜を巻き上げる「なごみ巻」とも、煮物や蒸し物、椀物、揚げ物にぜひ活用ください。

通 要冷凍 煮



笹がき信田 5本入 商品番号 203011

特徴/調理方法	色とりどりの野菜をすり身に混ぜて油揚げを巻いて仕上げしております。大市珍味の煮物のベストセラー商品です。/冷凍のまま、または解凍後調理
寸法/重量	(約)径35×長さ145mm/160g/本
荷姿	5本×12袋
主な原材料	ごぼう・魚肉・油揚げ・人参・グリーンピース
JANコード	4904811230112 製造工場 岡山

通 要冷凍 煮



きのこ信田 5本入 商品番号 202191

特徴/調理方法	ぶなしめじと人参をすり身に混ぜて油揚げで巻いて仕上げしております。笹がき信田の姉妹品です。/冷凍のまま、または解凍後調理
寸法/重量	(約)径35×長さ145mm/160g/本
荷姿	5本×12袋
主な原材料	ぶなしめじ・魚肉・油揚げ・人参
JANコード	4904811221912 製造工場 岡山

通 要冷凍 煮 蓋



菜の花信田 5本入 商品番号 202331

特徴/調理方法	菜の花を加えた芯身を油揚げで巻いた信田巻です。だし汁等で軽く煮含ませるだけでお召し上がりいただけます。/冷凍のまま、または解凍後調理
寸法/重量	(約)径35×長さ145mm/160g/本
荷姿	5本×12袋
主な原材料	菜の花・魚肉・豆腐・油揚げ・人参
JANコード	4904811223312 製造工場 岡山

通 要冷凍 椀 煮



なごみ巻(海老) 5本入 商品番号 201501

特徴/調理方法	卵白を使用したしっとりふわふわの生地で海老入りの身を巻き上げて仕上げました。だし汁をよく含みます。/冷凍のまま、または解凍後調理
寸法/重量	(約)長さ145×幅40~45×高さ30mm/130g/本
荷姿	5本×12袋
主な原材料	魚肉・卵白・海老
JANコード	4904811214815 製造工場 岡山

通 要冷凍 椀 煮



なごみ巻(ほうれん草) 5本入 商品番号 201503

特徴/調理方法	卵白を使用したしっとりふわふわの生地でほうれん草入りの身を巻き上げて仕上げました。だし汁をよく含みます。/冷凍のまま、または解凍後調理
寸法/重量	(約)長さ145×幅40~45×高さ30mm/130g/本
荷姿	5本×12袋
主な原材料	卵白・魚肉・ほうれん草
JANコード	4904811214839 製造工場 岡山

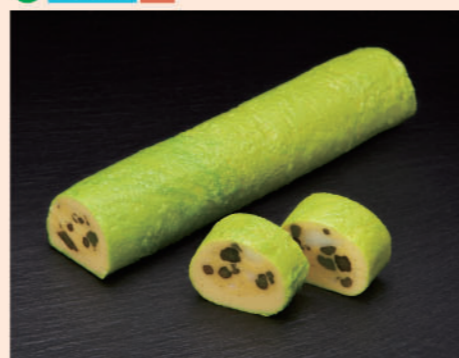
通 要冷凍 煮 揚 前 小 蓋



ほうれん草巻 5本入 商品番号 203073

特徴/調理方法	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。カットした表面がとてもきれいな商品です。/冷凍のまま、または解凍後調理
寸法/重量	(約)径35×長さ145mm/140g/本
荷姿	5本×12袋
主な原材料	魚肉・ほうれん草・かに風味かまぼこ・鶏卵
JANコード	4904811230716 製造工場 岡山

通 要冷凍 煮



わらび巻 5本入 商品番号 203051

特徴/調理方法	わらびと緑湯葉の彩りが鮮やかな春向けの煮物です。薄味仕上げですので、幅広い料理に使えます。/冷凍のまま、または解凍後調理
寸法/重量	(約)径35×長さ157mm/140g/本
荷姿	5本×12袋
主な原材料	魚肉・わらび・ゆで卵・緑湯葉
JANコード	4904811230518 製造工場 岡山

通 要冷凍 煮 椀 蓋



花豆腐 4本入 商品番号 208081

特徴/調理方法	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いただけます。/冷凍のまま、または解凍後調理
寸法/重量	(約)径38×長さ235mm/285g/本
荷姿	4本×10PC
主な原材料	豆腐・魚肉・山芋
JANコード	4904811280810 製造工場 岡山

通 要冷凍 煮



大市がんも 50個入 商品番号 708444

特徴/調理方法	豆腐で作った大市珍味のこだわりのがんもです。幅広い料理にご使用いただけます。/冷凍のまま、または解凍後調理
寸法/重量	(約)径35×高さ25mm/8g/個
荷姿	50個×10袋×2箱
主な原材料	豆腐・人参・ごま
JANコード	4904811784417 製造工場 タイチム(タイ)



一口焼き湯葉巻 12個入 **商品番号 708524**

特徴/調理方法 湯葉を一口大の大きさに巻き、表面に焼き目を付け柔らかく炊き上げました。味付きなので、そのままお使いいただけます。/解凍後そのまま

寸法/重量 (約)径20×長さ40mm/18g/個

荷姿 12個×15袋×2箱

主な原材料 湯葉・だし汁

JANコード 4904811785216 | 製造工場 | タイチム(タイ)



湯葉三色巻 12個入 **商品番号 707874**

特徴/調理方法 大根、人参、いんげんの三色を湯葉で巻きあげ、柔らかく炊き上げました。本商品はチャイナフリーの商品となります。/解凍後そのまま

寸法/重量 (約)径30×長さ50mm/28g/個

荷姿 12個×12袋×2箱

主な原材料 湯葉・大根・人参・いんげん

JANコード 4904811778713 | 製造工場 | タイチム(タイ)



一口ゆば茶巾 10個入 **商品番号 708373**

特徴/調理方法 豆腐ベースの身に色とりどりの野菜を加え湯葉で包んだ茶巾です。味付きなので、そのままお使いいただけます。/解凍後そのまま

寸法/重量 (約)径45×高さ25mm/25g/個

荷姿 10個×15袋×2箱

主な原材料 豆腐・湯葉・魚肉・枝豆・海老・きくらげ・人参・インゲン

JANコード 4904811783717 | 製造工場 | タイチム(タイ)



えび団子 **商品番号 205874**

特徴/調理方法 海老とすり身の紅白の対比がとても美しい団子です。調理方法も煮物、焼物、鍋物の具材、揚げ物等、あなた次第です。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)径30mm/14g/個

荷姿 500g×16袋

主な原材料 魚肉・海老

JANコード 4904811258734 | 製造工場 | 岡山



お好み団子(かに) **商品番号 208311**

特徴/調理方法 ズワイガニを使用した一口サイズの団子です。風味の良い素材の味が生きる一品です。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)径30mm/14g/個

荷姿 500g×16袋

主な原材料 魚肉・ズワイガニペースト

JANコード 4904811283118 | 製造工場 | 岡山



イカボール **商品番号 803013**

特徴/調理方法 モンゴウイカの素材の味を活かした一口サイズの団子です。様々な献立に幅広く手軽にお使いいただけます。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)径30mm/14g/個

荷姿 500g×4袋×4箱

主な原材料 魚肉(いか・たい)・いか

JANコード 4904811830114 | 製造工場 | D&N FOODS(ベトナム)



えび湯葉巻 20個入 **商品番号 708511**

特徴/調理方法 海老とブロックリーを湯葉で包みました。それぞれの素材の優しい味と旨味が生きています。/解凍後調理

寸法/重量 (約)径20×長さ50mm/20g/個

荷姿 20個×10袋×2箱

主な原材料 湯葉・ブロックリー・海老

JANコード 4904811785117 | 製造工場 | タイチム(タイ)



鍋用湯葉 30個入 **商品番号 707913**

特徴/調理方法 高級食材である湯葉を折り、かんぴょうで結んでおり、だしを含むと、湯葉の風味がよりいっそう豊かになります。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)長さ50×幅50mm/16g/個

荷姿 30個×6PC×2箱

主な原材料 湯葉・干瓢

JANコード 4904811779116 | 製造工場 | タイチム(タイ)



こまち湯葉 20個入 **商品番号 203341**

特徴/調理方法 色とりどりの具材を黄湯葉でくるんで小ぶりなサイズに仕上げました。薄味仕上げですので、幅広い料理に使えます。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)長さ45×幅30×高さ15mm/22g/個

荷姿 20個×16PC

主な原材料 魚肉・黄湯葉・人参・竹の子・椎茸・よもぎ麩

JANコード 4904811003341 | 製造工場 | 岡山



陣笠 20個入 **商品番号 203351**

特徴/調理方法 軸を取り除いた椎茸にすり身をつけて仕上げられています。椎茸の味、すり身に入ったくわいの食感が美味です。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)径35×高さ20mm/20g/個

荷姿 20個×16PC

主な原材料 魚肉・ミズタワイ・椎茸

JANコード 4904811233519 | 製造工場 | 岡山



えび陣笠 20個入 **商品番号 803041**

特徴/調理方法 美味しく仕上げた椎茸のかさにえび入りのすり身を合わせて仕上げました。味付きなので、そのままお使いいただけます。/解凍後そのまま

寸法/重量 (約)径40×横40×高さ20mm/25g/個

荷姿 20個×6袋×3箱

主な原材料 椎茸・海老・魚肉

JANコード 4904811008049 | 製造工場 | D&N FOODS(ベトナム)



椎茸の旨煮 40個入 **商品番号 803141**

特徴/調理方法 椎茸に丁寧に飾り包丁を入れ、美味しく旨煮に仕上げました。味付きなので、そのままお使いいただけます。/解凍後そのまま

寸法/重量 (約)13g/個

荷姿 40個×5袋×4箱

主な原材料 椎茸・醤油

JANコード 4904811831418 | 製造工場 | D&N FOODS(ベトナム)



①えび団子
②一口焼き湯葉巻
③えび陣笠



魚そうめん 赤・白 **商品番号 赤:101601 白:101611**

特徴/調理方法 魚肉のすり身を使用したそうめんです。彩りとして焼物にそえたり、そのままわさび醤油をつけても美味しいです。/そのまま

寸法/重量 (約)100g/本

荷姿 10本×4BL

主な原材料 魚肉

JANコード 赤:4904811001002・白:4904811001019 | 製造工場 | 岡山



通 要冷凍 煮 蓋 椀



はまぐり真丈 18個入 商品番号 809971

特徴/調理方法 はまぐりの身をすり身で包んで真丈に致しました。表面には焼目を入れ、はまぐりの貝殻を模っております。/冷凍のまま、または解凍後調理
 寸法/重量 (約)縦45×横35×高さ15mm/19g/個
 荷姿 18個×6PC×4箱
 主な原材料 魚肉・はまぐり・山芋
 JANコード 4904811899715 | 製造工場 | D&N FOODS(ベトナム)

通 要冷凍 煮



あわ麩 商品番号 907581

特徴/調理方法 粟の風味がほのかに香る素朴な生麩です。お好みサイズにカットし、幅広い料理にお使いいただけます。/冷凍のまま、または解凍後調理
 寸法/重量 (約)縦170×横40×高さ20mm/165g/本
 荷姿 5本×6袋
 主な原材料 小麦グルテン・もち米粉・もちぎび・砂糖
 JANコード 4904811975815 | 製造工場 | 国内協力工場

通 要冷凍 煮



よもぎ麩 商品番号 907571

特徴/調理方法 よもぎの風味がほのかに香る素朴な生麩です。お好みサイズにカットし、幅広い料理にお使いいただけます。/冷凍のまま、または解凍後調理
 寸法/重量 (約)縦170×横40×高さ20mm/165g/本
 荷姿 5本×6袋
 主な原材料 小麦グルテン・もち米粉・よもぎ・砂糖
 JANコード 4904811975716 | 製造工場 | 国内協力工場

通 要冷凍 煮



梅麩・桜麩・かえで麩・もみじ麩 商品番号 梅麩:907701 桜麩:907681 かえで麩:907721 もみじ麩:907711

特徴/調理方法 季節ごとの花葉を模った棒状の生麩です。使いやすく1本ずつ個包装にしております。/冷凍のまま、または解凍後調理
 寸法/重量 (約)径20×長さ180mm/60g/本
 荷姿 5本×12袋
 主な原材料 小麦グルテン・もち米粉・砂糖
 JANコード 梅麩:4904811977017 桜麩:4904811976812 かえで麩:4904811977215 もみじ麩:4904811977116 | 製造工場 | 国内協力工場

- ①魚そうめん 赤
- ②魚そうめん 白
- ③左から：桜麩、梅麩、かえで麩、もみじ麩



- ①えびと貝柱の若葉蒸し
- ②宝玉寄せ
- ③五穀万頭

通 要冷凍 煮 蒸 蓋



えびと貝柱の若葉蒸し 15個入 商品番号 202341

特徴/調理方法 グリンピースのペーストを加えた柔らかい生地に海老、貝柱を乗せて仕上げました。淡い緑と桃色が美しい蒸し物です。/冷凍のまま、または解凍後調理
 寸法/重量 (約)径50×高さ25mm/43g/個
 荷姿 15個×14PC
 主な原材料 魚肉・海老・グリンピースペースト・貝柱
 JANコード 4904811223411 | 製造工場 | 富田林

通 要冷凍 蒸 揚 蓋



海老蓮根万頭 15個入 商品番号 203461

特徴/調理方法 蓮根の食感を活かした万頭です。蓮根生地と海老の色合いは吉事・祝い事にもおすすめです。/冷凍のまま、または解凍後調理
 寸法/重量 (約)径50×高さ30mm/45g/個
 荷姿 15個×12PC
 主な原材料 蓮根・海老
 JANコード 4904811234615 | 製造工場 | 岡山

通 要冷凍 蒸 蓋



宝玉寄せ 15個入 商品番号 209591

特徴/調理方法 海老、枝豆を加えた黄色の身を柔らかくまとめております。赤、緑、黄色の三色の彩りが鮮やかな一品です。/冷凍のまま、または解凍後調理
 寸法/重量 (約)径50×高さ25mm/40g/個
 荷姿 15個×14PC
 主な原材料 魚肉・海老・枝豆
 JANコード 4904811295913 | 製造工場 | 富田林



通 要冷凍 蒸 揚 蓋

五穀万頭 15個入 商品番号 201801

特徴/調理方法 蓮根の身に五穀米をまろさ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。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)径45×高さ30mm/43g/個

荷 姿 15個×14PC

主な原材料 蓮根・もち米・赤米・緑豆・粟・黒米

JANコード 4904811218011 製造工場 岡山



通 要冷凍 蒸 蓋

百合根餅 15個入 商品番号 209513

特徴/調理方法 百合根を使用して餅のような粘りのある食感を持たせた万頭です。蓮根のしゃきしゃきとした食感が良く合っています。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)径50×高さ28mm/38g/個

荷 姿 15個×14PC

主な原材料 山芋・れんこん・百合根・鶏肉

JANコード 4904811295135 製造工場 岡山



通 要冷凍 蒸 蓋

萩万頭(レンコン) 15個入 商品番号 201861

特徴/調理方法 緑豆と小豆を混ぜ込んだ蓮根ベースの身で鶏肉を包みました。豆の落ち着いた彩りが映える万頭です。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)径45×高さ30mm/43g/個

荷 姿 15個×14PC

主な原材料 蓮根・鶏肉・緑豆・小豆

JANコード 4904811218615 製造工場 岡山



通 要冷凍 煮 蒸 揚 蓋

茶巾ゆば 15個入 商品番号 203211

特徴/調理方法 野菜を加えた美味しい身を黄湯葉で包みました。ロングセラーでもあり、味の評価が高い一品です。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)径40×高さ35mm/30g/個

荷 姿 15個×16PC

主な原材料 魚肉・黄湯葉・竹の子・椎茸・人参

JANコード 4904811232116 製造工場 岡山



通 要冷凍 蒸 蓋

焼き湯葉包み(カニ) 15個入 商品番号 201711

特徴/調理方法 カニ肉を入れた柔らかい身を湯葉で包みました。上面に焼き目を付けてより本格的な仕上げにしております。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)径50×高さ27mm/32g/個

荷 姿 15個×14PC

主な原材料 魚肉・湯葉・カニ肉・ほうれん草

JANコード 4904811217113 製造工場 富田林



通 要冷凍 蒸 蓋

焼き湯葉包み(海鮮) 15個入 商品番号 201791

特徴/調理方法 鮭、いか下足、海老を入れた柔らかい身を湯葉で包みました。上面に焼き目を付けてより本格的な仕上げにしております。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)径50×高さ27mm/32g/個

荷 姿 15個×14PC

主な原材料 魚肉・湯葉・鮭・いか下足・海老・玉ねぎ

JANコード 4904811217915 製造工場 富田林



通 要冷凍 煮 蓋

かに茶巾 20個入 商品番号 203971

特徴/調理方法 すり身で作った皮が特徴です。カニの身入りのすり身を茶巾に仕上げた一品です。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)径38×高さ25mm/25g/個

荷 姿 20個×10PC

主な原材料 魚肉・白菜・かに肉

JANコード 4904811239719 製造工場 富田林



通 要冷凍 煮 蓋

ほたて茶巾 20個入 商品番号 201361

特徴/調理方法 帆立の貝柱を使用した小ぶりサイズの茶巾です。温めていただきますと、ほたて風味のだし汁が口の中に広がります。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)径38×高さ25mm/25g/個

荷 姿 20個×10PC

主な原材料 魚肉・帆立貝柱・糸青のり

JANコード 4904811213610 製造工場 富田林



通 要冷凍 煮 蓋

えび茶巾 20個入 商品番号 203961

特徴/調理方法 すり身で作った皮が特徴です。海老入り身を包んで茶巾に仕上げた一品です。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)径38×高さ25mm/25g/個

荷 姿 20個×10PC

主な原材料 魚肉・海老・玉ねぎ

JANコード 4904811239610 製造工場 富田林



- ①いか岩石揚
- ②ミニ串天(ネギ生姜)
- ③えびくわいちぎり



通 要冷凍 煮 蒸 蓋

やわらか蒸し(海老) 15個入 商品番号 203364

特徴/調理方法 海老と枝豆のコントラストが楽しい一品。身が柔らかいので、短時間の蒸し調理が含ませ煮で十分です。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)径50×高さ30mm/50g/個

荷 姿 15個×14PC

主な原材料 魚肉・海老・枝豆

JANコード 4904811233649 製造工場 富田林



通 要冷凍 煮 蒸 蓋

やわらか蒸し(蟹) 15個入 商品番号 203874

特徴/調理方法 蟹肉入りの彩り美しい一品。身が柔らかいので、短時間の蒸し調理が含ませ煮で十分です。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)径50×高さ30mm/50g/個

荷 姿 15個×14PC

主な原材料 魚肉・蟹肉

JANコード 4904811238743 製造工場 富田林



通 要冷凍 蒸 蓋

鮭つつみ 15個入 商品番号 203203

特徴/調理方法 鮭のほぐし身を柔らかい身で包んで仕上げた蒸し物です。薄味仕上げで、幅広い料理にお使いいただけます。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)径45×高さ30mm/33g/個

荷 姿 15個×12PC

主な原材料 魚肉・鮭

JANコード 4904811232031 製造工場 岡山



通 要冷凍 揚 煮 才

いか岩石揚 商品番号 803331

特徴/調理方法 いか下足をすり身で包みから揚げ風に仕上げました。パイキングやオードブルの揚げ物としておすすめてです。/解凍後そのまま

寸法/重量 (約)30g/個

荷 姿 500g×16袋

主な原材料 いか下足・魚肉

JANコード 4904811833313 製造工場 D&N FOODS(ベトナム)



通 要冷凍 煮 揚

えびくわいちぎり 商品番号 201531

特徴/調理方法 海老のプリプリとした食感とくわいのシャキシャキした心地よい食感の対比が良く合う一品です。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)16g/個

荷 姿 500g×16袋

主な原材料 海老・ミズクワイ

JANコード 4904811215812 製造工場 富田林



通 要冷凍 焼 揚 才

ミニ串天(ネギ生姜) 25本入 商品番号 803801

特徴/調理方法 ネギと生姜を加えたすり身を小判型にまとめ、串を刺して仕上げました。食べやすい一口大のサイズになっております。/冷凍のまま、または解凍後調理

寸法/重量 (約)長さ90×幅40×厚さ5mm/20g/本

荷 姿 25本×10袋×2箱

主な原材料 魚肉・ネギ・紅生姜

JANコード 4904811838011 製造工場 D&N FOODS(ベトナム)



早い、けれど美味。

大市珍味のモットーに「ready to enjoy」があります。「楽しむための準備は出来上がり！」という、まさに大市珍味の製品づくりの理念が、この言葉には込められています。さっと切ってお皿や器に並べるだけで、すぐに召し上がっていただける完成度の高い練り物や焼き物などの前菜や、和洋オードブル。あるいは、煮物や蒸し物、椀物、どの調理方法であっても、味をしっかりと含んで滋味に富む巻き物や信田。そして、手間ひまのかかる下準備をすべて職人が心を込めて丹念に仕上げ、調理時間や手間を大幅にカットする素材のシリーズなど、どれも「早出し」できるのが、大市珍味の商品の最大のメリットです。一方で、高級食材として知られる生湯葉は、世界最大級レベルの湯葉工場をタイに構えているため、高品質でフレッシュな、本当に美味しい生湯葉や湯葉商品を他社に比べてリーズナブルにお届けできるのも強みです。

早出し倶楽部

宴会・仕出し・仏事など、急を要する時の多人数に対応出来ます。

良質な素材を使用した、そのまま出せる冷蔵食材です。

パックのまま湯煎で温めて、季節のお野菜と共に盛り付けるだけでお使いいただけます。

※開封後はお早めにお使いください。
※本品は冷蔵品ですので必ず冷蔵(1°C~10°C)で保管してください。
(レトルトではございません。)

通 要冷蔵 煮 蓋



あげ三色 20個入 商品番号 103231

特徴/調理方法	ごぼう、アスパラガス、人参を豆腐ベースの身と油揚げで巻き、上品な味付けで柔らかく扱いやすい一口大に仕上げました。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)径25×高さ20mm/20g/個
荷 姿	20個×20PC
主な原材料	豆腐・油揚げ・魚肉・人参・ごぼう・アスパラガス
JANコード	4904811132317 製造工場 岡山

通 要冷蔵 煮 蓋



海老高野サンド 5個入 商品番号 103301

特徴/調理方法	高野豆腐をきめ細かく仕上げ、海老との組み合わせで旨みを出しています。天然のだしを使用して上品な味付け。柔らかい仕上がります。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)長さ90×幅30×高さ30mm/100g/個
荷 姿	5個×12PC
主な原材料	高野豆腐・海老・魚肉
JANコード	4904811133017 製造工場 岡山

通 要冷蔵 煮 前



椎茸高野サンド 5個入 商品番号 103311

特徴/調理方法	豆腐地ベースに椎茸、人参を合わせて高野豆腐でサンドしました。天然のだしの上品な味付け。柔らかい仕上がります。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)長さ90×幅30×高さ30mm/100g/個
荷 姿	5個×12PC
主な原材料	高野豆腐・椎茸・魚肉・豆腐・人参
JANコード	4904811133116 製造工場 岡山

通 要冷蔵 煮 前 和 小



引き上げ湯葉 商品番号 103321

特徴/調理方法	湯葉を高圧調理で味付けしました。天然のだしを使用して上品な味付け、かつ柔らかく仕上げられています。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)長さ160×幅20×高さ5mm/20g/本
荷 姿	20本×12PC
主な原材料	湯葉
JANコード	4904811133215 製造工場 岡山

通 要冷蔵 前 小 蓋 椀



えびしんじょう 商品番号 104133

特徴/調理方法	滑らかな舌触りが特徴の海老の風味豊かなしんじょうです。適当な大きさに切って前菜、椀物としてどうぞ。/カットしてそのまま、または調理して
寸法/重量	(約)縦160×横115×高さ30mm/500g/PC
荷 姿	500g×20PC
主な原材料	魚肉・海老
JANコード	4904811141319 製造工場 岡山

通 要冷蔵 前 小 蓋



ほたてしんじょう 商品番号 102371

特徴/調理方法	滑らかな舌触りが特徴のほたての風味豊かなしんじょうです。適当な大きさに切って前菜、椀物としてどうぞ。/カットしてそのまま、または調理して
寸法/重量	(約)縦160×横115×高さ30mm/500g/PC
荷 姿	500g×20PC
主な原材料	魚肉・帆立貝柱
JANコード	4904811123711 製造工場 岡山

通 要冷蔵 煮 前 小



寄せ湯葉とうふ 商品番号 103141

特徴/調理方法	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美味しくいただけます。/カットしてそのまま、または調理して
寸法/重量	(約)縦165×横115×高さ30mm/600g/PC
荷 姿	600g×16PC
主な原材料	豆乳・湯葉・寒天
JANコード	4904811009145 製造工場 岡山

華やぎの

前奏曲。

和風オードブル

日本の四季折々の色彩を小さな世界に再現したかのような、繊細な色どりにあふれた和風オードブルの品々。チーズとハムの風味が溶け込んだ「市松」や、青のりとチーズという意外な和洋バランスが絶妙な「淀の月」、季節に合わせた花の絵柄が楽しい「花蒲」など、いずれもひと手間もふた手間もかけて仕上げた人気のロングセラーです。そのままお出しするだけでパッとテーブルが華やく存在感と、次々と食べてみたくなる豊かな味わいのバラエティ。吉事料理やオードブル、折詰などに多様なシーンで大変ご好評をいただいています。



通 要冷蔵 才



市松 商品番号 101401
 特徴/調理方法 ハムとチーズの市松模様が美しいロングセラーの和風オードブル蒲鉾です。/カットしてそのまま
 寸法/重量 (約)縦115×横35×高さ35mm/135g/本
 荷 姿 10本×4BL
 主な原材料 魚肉・ハム・チーズ・青のり
 JANコード 4904811001293 製造工場 岡山

通 要冷蔵 才



日の出 商品番号 101061
 特徴/調理方法 日の出をイメージしたオードブル蒲鉾です。濃厚なチーズの味わいが美味しい一品です。/カットしてそのまま
 寸法/重量 (約)縦120×横50×高さ35mm/160g/本
 荷 姿 10本×4BL
 主な原材料 魚肉・チーズ・青のり
 JANコード 4904811001217 製造工場 岡山

通 要冷蔵 才



宝巻 商品番号 101241
 特徴/調理方法 黒湯菜と色とりどりの野菜を加えた、断面が鮮やかなオードブル蒲鉾です。/カットしてそのまま
 寸法/重量 (約)径38×縦115mm/140g/本
 荷 姿 10本×4BL
 主な原材料 魚肉・湯菜・人参・グリーンピース・きくらげ・海老・椎茸
 JANコード 4904811001224 製造工場 岡山

通 要冷蔵 才



淀の月 商品番号 101211
 特徴/調理方法 チーズを使用して月夜に浮かぶ月をイメージしたオードブル蒲鉾です。/カットしてそのまま
 寸法/重量 (約)径38×縦115mm/145g/本
 荷 姿 10本×4BL
 主な原材料 魚肉・チーズ・青のり
 JANコード 4904811001200 製造工場 岡山

通 要冷蔵 才



えびす 商品番号 101411
 特徴/調理方法 カット面がユニークで楽しい、かに風味かまぼこ入りの一品です。/カットしてそのまま
 寸法/重量 (約)縦115×横32×高さ32mm/125g/本
 荷 姿 10本×4BL
 主な原材料 魚肉・鶏卵・かに風味かまぼこ
 JANコード 4904811001286 製造工場 岡山

冬 要冷蔵 前才



サーモンサンド 商品番号 101431
 特徴/調理方法 鮭の身でチーズをサンドした色目の明るいオードブル蒲鉾です。/カットしてそのまま
 寸法/重量 (約)縦115×横35×高さ35mm/140g/本
 荷 姿 10本×4BL
 主な原材料 魚肉・チーズ・鮭
 JANコード 4904811114313 製造工場 岡山

通 要冷蔵 才



花蒲(梅・朝顔・桜・浜菊・あやめ) 商品番号
 梅:101001 | 朝顔:101031 | 桜:101011 | 浜菊:101041 | あやめ:101021
 特徴/調理方法 季節の花を中心にあしらったオードブル蒲鉾です。販売時期により絵柄が変わります。/カットしてそのまま
 寸法/重量 梅:(約)長さ120×幅50×高さ35mm/165g/本・朝顔:(約)長さ120×幅50×高さ35mm/165g/本・桜:(約)長さ120×幅50×高さ35mm/165g/本
 浜菊:(約)長さ120×幅50×高さ35mm/165g/本・あやめ:(約)長さ120×幅50×高さ35mm/165g/本
 荷 姿 梅:10本×4BL・朝顔:10本×4BL・桜:10本×4BL・浜菊:10本×4BL・あやめ:10本×4BL
 主な原材料 魚肉
 JANコード 梅:4904811001156・朝顔:4904811001156・桜:4904811001156・浜菊:4904811001156・あやめ:4904811001156 製造工場 岡山

通 要冷蔵 才



ふくさ焼き 商品番号 101551

特徴/調理方法 すり身と鶏卵のコク、さくらげの歯ごたえが効いた、具材もたっぷりの定番商品です。/カットしてそのまま

寸法/重量 (約)縦160×横55×高さ30mm/280g/本
荷 姿 20本
主な原材料 魚肉・鶏卵・人参・さくらげ・グリーンピース
JANコード 4904811115518 | 製造工場 | 岡山

通 要冷蔵 才



泉焼 商品番号 102431

特徴/調理方法 折詰、仕出し、弁当に最適な、焼き目入り蒲鉾です。/カットしてそのまま

寸法/重量 (約)長さ140×幅55×高さ18mm/190g/本
荷 姿 10本×4BL
主な原材料 魚肉
JANコード 4904811124312 | 製造工場 | 岡山

通 要冷蔵 才



泉焼大判 商品番号 102461

特徴/調理方法 折詰、仕出し、弁当に最適な、焼き目入り蒲鉾です。大判タイプになります。/カットしてそのまま

寸法/重量 (約)長さ195×幅140×高さ18mm/645g/枚
荷 姿 15枚
主な原材料 魚肉
JANコード 4904811002467 | 製造工場 | 岡山

通 要冷蔵 才



椎茸伊達巻 商品番号 101321

特徴/調理方法 鶏卵と椎茸がよく調和した味わい深い、甘くない伊達巻です。/カットしてそのまま

寸法/重量 (約)径40×縦200mm/240g/本
荷 姿 20本
主な原材料 魚肉・鶏卵・椎茸・人参・さくらげ
JANコード 4904811113217 | 製造工場 | 岡山

通 要冷蔵 才



彩り蒲鉾(あかね) 商品番号 101351

特徴/調理方法 海老を使用した贅沢なオードブル蒲鉾です。さらに卵を使用して、味と食感をやさしく上げています。/カットしてそのまま

寸法/重量 (約)径40×縦200mm/240g/本
荷 姿 20本
主な原材料 魚肉・卵白・海老・卵黄
JANコード 4904811113514 | 製造工場 | 岡山

通 要冷蔵 才



彩り蒲鉾(あおい) 商品番号 102041

特徴/調理方法 かに風味蒲鉾ときゅうりピクルスを使用した、色合い鮮やかなオードブル蒲鉾です。/カットしてそのまま

寸法/重量 (約)径40×縦200mm/240g/本
荷 姿 20本
主な原材料 魚肉・卵白・プロコラーゲン・きゅうりピクルス
JANコード 4904811120413 | 製造工場 | 岡山

通 要冷蔵 才



紅蒲鉾 商品番号 102411

特徴/調理方法 シンプルで使いやすい、大市珍味の美味しい蒲鉾です。魚肉の味がしっかりと効いています。/カットしてそのまま

寸法/重量 (約)縦110×横48×高さ38mm/190g/本
荷 姿 20本
主な原材料 魚肉
JANコード 4904811002412 | 製造工場 | 岡山

通 要冷蔵 才



白蒲鉾 商品番号 102421

特徴/調理方法 シンプルで使いやすい、大市珍味の美味しい蒲鉾です。魚肉の味がしっかりと効いています。/カットしてそのまま

寸法/重量 (約)縦110×横48×高さ38mm/190g/本
荷 姿 20本
主な原材料 魚肉
JANコード 4904811002429 | 製造工場 | 岡山

通 要冷蔵 才



飛魚蒲鉾 商品番号 101381

特徴/調理方法 とびうおすり身100%の蒲鉾です。素材本来の味が堪能できます。/カットしてそのまま

寸法/重量 (約)縦100×横50×高さ35mm/150g/本
荷 姿 10本×3合
主な原材料 魚肉(とびうお)
JANコード 4904811001385 | 製造工場 | 岡山

冬 要冷蔵 才



チーズナレト(紅) 商品番号 102051

特徴/調理方法 『の巻』の断面を鳴門の渦潮に見立てた紅色鮮やかなオードブル蒲鉾です。/カットしてそのまま

寸法/重量 (約)径40×縦200mm/250g/本
荷 姿 20本
主な原材料 魚肉・チーズ
JANコード 4904811120512 | 製造工場 | 岡山

冬 要冷蔵 才



チーズナレト(明太) 商品番号 102061

特徴/調理方法 明太味の芯身とチーズの味が良く合っているオードブル蒲鉾です。/カットしてそのまま

寸法/重量 (約)径40×縦200mm/250g/本
荷 姿 20本
主な原材料 魚肉・チーズ・魚卵
JANコード 4904811120611 | 製造工場 | 岡山

通 要冷蔵 才



鎌倉紋甲 商品番号 102123

特徴/調理方法 紋甲イカの身をたっぷり使ったオードブル蒲鉾です。イカの弾力と魚卵の食感をお楽しみください。/カットしてそのまま

寸法/重量 (約)縦170×横50×高さ40mm/280g/本
荷 姿 20本
主な原材料 魚肉・人参・ニンシ卵
JANコード 4904811002092 | 製造工場 | 岡山

通 要冷蔵 才



折詰用蒲鉾 紅 商品番号 102331

特徴/調理方法 折詰に向けた、リーズナブルで『おいしい蒲鉾』を追求して生まれた製品です。/カットしてそのまま

寸法/重量 (約)縦230×横40×高さ35mm/300g/本
荷 姿 20本
主な原材料 魚肉
JANコード 4904811002337 | 製造工場 | 岡山

冬 要冷蔵 才



折詰用蒲鉾 白 商品番号 102441

特徴/調理方法 折詰に向けた、リーズナブルで『おいしい蒲鉾』を追求して生まれた製品です。/カットしてそのまま

寸法/重量 (約)縦230×横40×高さ35mm/300g/本
荷 姿 20本
主な原材料 魚肉
JANコード 4904811002443 | 製造工場 | 岡山

通 要冷蔵 才



折詰用蒲鉾 焼 商品番号 102341

特徴/調理方法 折詰に向けた、リーズナブルで『おいしい蒲鉾』を追求して生まれた製品です。/カットしてそのまま

寸法/重量 (約)縦200×横50×高さ35mm/300g/本
荷 姿 30本
主な原材料 魚肉
JANコード 4904811002344 | 製造工場 | 岡山



- ①花三色
- ②海老若草
- ③舞姫

通 要冷蔵 才



寿 商品番号 101081

特徴/調理方法	切り口に寿の文字をあしらったお目出たい蒲鉾です。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)縦145×横75×高さ40mm/350g/本
荷姿	6本×4BL
主な原材料	魚肉
JANコード	4904811001637 製造工場 岡山

通 要冷蔵 才



蓮華(緑) 商品番号 101053

特徴/調理方法	はすの花を模ったオードブル蒲鉾です。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)長さ185×幅55×高さ35mm/285g/本
荷姿	6本×4BL
主な原材料	魚肉
JANコード	4904811110537 製造工場 岡山

通 要冷蔵 才



鮭昆布巻 商品番号 407191

特徴/調理方法	鮭を芯にしてやわらかく煮込んだ昆布で巻きあげました。味わい深い昆布巻に仕上げております。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)縦125×横38×高さ30mm/145g/本
荷姿	30本
主な原材料	昆布・鮭
JANコード	4904811471911 製造工場 富田林

通 要冷蔵 才



ふくさ焼き大 商品番号 105141

特徴/調理方法	すり身と鶏卵のkok、きくらげの歯ごたえが効いた、具材もたっぷりの定番商品です。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)縦145×横40/50×高さ45mm/365g/本
荷姿	20本
主な原材料	魚肉・鶏卵・人参・きくらげ・グリーンピース
JANコード	4904811151417 製造工場 岡山

通 要冷蔵 才



花三色 商品番号 105561

特徴/調理方法	上品な三色の彩りと柔らかな口当たりが特徴の商品です。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)縦160×横50×高さ30mm/250g/本
荷姿	20本
主な原材料	魚肉・枝豆・卵白・鮭・ゆで卵・イタヤ貝柱
JANコード	4904811155613 製造工場 岡山

通 要冷蔵 才



海老づくし 商品番号 105571

特徴/調理方法	表面に贅沢に散らした海老が色鮮やかな商品です。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)縦160×横50×高さ30mm/250g/本
荷姿	20本
主な原材料	魚肉・海老・ゆで卵・きくらげ
JANコード	4904811155712 製造工場 岡山

通 要冷蔵 才



舞姫 商品番号 105213

特徴/調理方法	ニシン卵のプチプチときくらげの食感が美味しい鮮やかな彩りのオードブル蒲鉾です。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)径50×縦145mm/340g/本
荷姿	20本
主な原材料	魚肉・ニシン卵・きくらげ・グリーンピース・人参
JANコード	4904811152117 製造工場 岡山

通 要冷蔵 才



磯風 商品番号 105161

特徴/調理方法	枝豆、かに肉を使用した鮮やかな彩りのオードブル蒲鉾です。食べやすい柔らかさも魅力です。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)径50×縦145mm/340g/本
荷姿	20本
主な原材料	魚肉・枝豆ペースト・カニペースト
JANコード	4904811151615 製造工場 岡山

通 要冷蔵 才



みのり 商品番号 105301

特徴/調理方法	海老と青のりの風味が効いた、太物の美しい蒲鉾です。秋冬のご使用に最適です。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)径50×縦145mm/340g/本
荷姿	20本
主な原材料	魚肉・海老・青のり
JANコード	4904811153015 製造工場 岡山

冬 春 要冷蔵 才



海老吉野 商品番号 102111

特徴/調理方法	桜葉の香りが春を連想させる海老入りの見た目が美しいオードブル蒲鉾です。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)長さ195×幅65×高さ25mm/325g/本
荷姿	25本
主な原材料	魚肉・海老・桜の葉
JANコード	4904811121113 製造工場 岡山

夏 秋 冬 要冷蔵 才



海老もみじ 商品番号 103001

特徴/調理方法	海老、イカを表面に散らした、見た目がとても華やかな一品です。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)長さ195×幅65×高さ25mm/325g/本
荷姿	25本
主な原材料	魚肉・いか・海老
JANコード	4904811130016 製造工場 岡山

通 要冷凍 揚 才



まつば 商品番号 803431

特徴/調理方法	かに足風のオードブル蒲鉾です。味、食感に優れた商品です。/解凍後そのまま
寸法/重量	(約)長さ85×幅15×高さ10mm/16g/本
荷姿	30本×20袋
主な原材料	魚肉
JANコード	4904811834310 製造工場 D&N FOODS(ベトナム)

通 要冷蔵 才



三宝 商品番号 105771

特徴/調理方法	三種類の彩り、味が楽しめるオードブル蒲鉾です。季節等により盛り付け方を変えることで、様々な彩りを演出出来ます。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)径50×縦145mm/340g/本
荷姿	20本
主な原材料	魚肉・海老・人参・とうもろこし・枝豆・青のり
JANコード	4904811157716 製造工場 岡山

通 要冷蔵 才



宴 商品番号 105381

特徴/調理方法	サーモンの風味を活かしたオードブル蒲鉾です。華やかで洗練されたデザインは料理を豪華に演出します。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)縦135×横50×高さ45mm/300g/本
荷姿	20本
主な原材料	魚肉・人参・チーズ・レッドビーマン・グリーンピースペースト
JANコード	4904811153817 製造工場 岡山

冬 要冷蔵 前 才



海老若草 商品番号 105011

特徴/調理方法	内側の市松柄と外側の緑の彩りがとても鮮やかなオードブル蒲鉾です。エビの食感とクリーミーな味わいが美味しい一品です。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)縦155×横40/50×高さ45mm/365g/本
荷姿	20本
主な原材料	魚肉・ブロッコリー・海老・きくらげ・かぼちゃペースト
JANコード	4904811150113 製造工場 岡山

冬 要冷蔵 才



オードブルギフト5本詰 商品番号 102851

特徴/調理方法	人気オードブルの日の出、市松、昆布巻、サーモンサンド、花蒲のギフトセットです。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)縦158×横225×高さ49mm
荷姿	6セット
内容	日の出、市松、昆布巻、サーモンサンド、花蒲
JANコード	4904811128518 製造工場 岡山

冬 要冷蔵 才



オードブルギフト8本詰 商品番号 102871

特徴/調理方法	人気オードブルの日の出、市松、昆布巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、淀の月、サーモンサンド、花蒲のギフトセットです。/カットしてそのまま
寸法/重量	(約)縦160×横415×高さ50mm
荷姿	6セット
内容	日の出、市松、昆布巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、淀の月、サーモンサンド、花蒲
JANコード	4904811128716 製造工場 岡山

逸なる 本格派。



洋風オードブル

大市珍味のスモークサーモンは、厳選して仕入れた新鮮な鮭だけを使用し、桜のチップで丹念に燻して仕上げる本格派です。バサつかず、身がふっくらとして濃厚な風味を損なわないままご堪能いただけるのは、大市珍味がこだわるオリジナルの製法が秘密。美味しいスモークサーモンは、そのままスライスして前菜やサラダ、ベトナム風生春巻きやお寿司などに幅広くご利用いただけるほか、色とりどりの野菜と合わせたテリーヌなどにアレンジしたオードブル商品でもお楽しみいただけます。



通 要冷凍 前 才 素		商品番号
スライスサーモン(100g×60)		100g×60:316361
スライスサーモン(300g×20)		300g×20:316391
特徴/ 調理方法	天然紅鮭を桜のチップで丹念に燻して仕上げた本格派スモークサーモンです。深い味わいをお楽しみください。/解凍後カット(本品は未加熱)	
寸法/重量	100g:(約)100g/PC 300g:(約)300g/PC	
荷 姿	100g:10PC×6BL・300g:20PC	
主な原材料	紅鮭	
JANコード	100g:4904811006366 300g:4904811006397	
製造工場	富田林	



通 要冷凍 才 前 素 小		商品番号
スモークサーモン(片身)		306031
スモークサーモン(片身・大)		306021
特徴/ 調理方法	天然紅鮭を桜のチップで丹念に燻して仕上げた本格派スモークサーモンです。深い味わいをお楽しみください。/解凍後カット(本品は未加熱)	
寸法/重量	片身:(約)650~750g/PC 片身・大:(約)775~875g/PC	
荷 姿	片身:10PC・片身・大:8PC	
主な原材料	紅鮭	
JANコード	片身:4904811360314 片身・大:4904811360215	
製造工場	富田林	



通 要冷凍 前 小 才		商品番号
サーモンたたき(ゆず風味) 500g		307031
特徴/ 調理方法	トラウトサーモンの表面を炙ってたたきにして、ほのかな柚子の香りをつけました。扱いやすいサイズにスライス致しております。/解凍後そのままお使いください。	
寸法/重量	(約)500g/PC	
荷 姿	18PC	
主な原材料	サーモントラウト	
JANコード	4904811370313 製造工場 富田林	



通 要冷凍 前 才 和 小		商品番号
アスパラサーモンサラダ 500g		407531
特徴/ 調理方法	桜のチップで丹念に燻したトラウトサーモンをアスパラガスと和えマヨネーズと香辛料で上品に味付け致しました。/解凍後混ぜてそのまま(本品は未加熱)	
寸法/重量	(約)500g/袋	
荷 姿	500g×20袋	
主な原材料	サーモントラウト燻製・ドレッシング・アスパラガス	
JANコード	4904811475315 製造工場 富田林	

通 要冷凍 才



エビとアスパラのテリーヌ 商品番号 204161

特徴/調理方法	アスパラのペーストを加えた身とレッドビーマンを加えた身を重ねたテリーヌです。緑色の身と白地に赤の入った身の彩りの対比がきれいな一品です。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)縦195×横43×高さ35mm/280g/本
荷姿	30本
主な原材料	魚肉・海老・アスパラガス・赤ビーマン
JANコード	4904811240616 製造工場 富田林

通 要冷凍 才



ホタテと香草のテリーヌ 商品番号 204171

特徴/調理方法	ホタテ、香草を加えた身にレッドビーマンを加えた身を乗せたテリーヌです。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)縦195×横43×高さ35mm/280g/本
荷姿	30本
主な原材料	魚肉・ほたて貝柱・レッドビーマンビュレ
JANコード	4904811240715 製造工場 富田林

通 要冷凍 才



サーモンの彩りテリーヌ 商品番号 205671

特徴/調理方法	色とりどりの野菜と燻製した紅鮭が入った、カット面が美しいテリーヌです。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)縦310×横40/50×高さ45mm/690g/本
荷姿	12本
主な原材料	魚肉(いとより、紅鮭、はも、たら)、プロッコリ、トウモロコシ、ズッキーニ
JANコード	4904811256716 製造工場 岡山

夏 秋 冬 要冷凍 才



カニとクリームソースのパイ包み 商品番号 201631

特徴/調理方法	かに肉、イエローパプリカ、乾燥パセリを入れたクリームソース生地を、パイ皮で包んで表面を焼き上げました。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)縦170×横50×高さ38mm/240g/本
荷姿	30本
主な原材料	パイ生地、魚肉、味付けゆでがに、黄ビーマン
JANコード	4904811218912 製造工場 富田林

夏 秋 冬 要冷凍 才



チーズとベーコンのパイ包み 商品番号 201621

特徴/調理方法	チーズとベーコンを入れた生地を、パイ皮で包んで表面を焼き上げて仕上げました。濃厚な味わいがとても美味しいです。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)縦170×横50×高さ38mm/240g/本
荷姿	30本
主な原材料	パイ生地、魚肉、ベーコン、チーズ、オニオンソテー
JANコード	4904811218813 製造工場 富田林

夏 秋 冬 要冷凍 前 才



鮭とチーズのパイ包み 商品番号 209811

特徴/調理方法	チーズを入れたサーモントラウトベースの生地を、パイ生地で包んで表面を焼き上げました。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)縦140×横60×高さ45mm/280g/本
荷姿	25本
主な原材料	塩パイ生地、サーモントラウト燻製(サーモントラウト、食塩、その他)、チーズ、いし
JANコード	4904811297719 製造工場 富田林

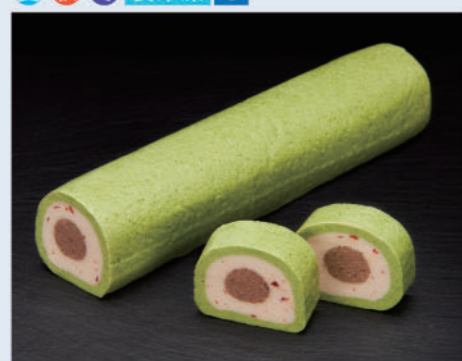
夏 秋 冬 要冷凍 才



合鴨テリーヌ 商品番号 204191

特徴/調理方法	合鴨のささみとスモークの刻みを使用したテリーヌです。ブラックペッパーの辛さが味にアクセントを与えています。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)縦190×横40×高さ30mm/280g/本
荷姿	30本
主な原材料	魚肉、合鴨スモーク、チーズ、かぼちゃペースト
JANコード	4904811240913 製造工場 岡山

夏 秋 冬 要冷凍 才



はかた地どりのテリーヌ 商品番号 204201

特徴/調理方法	“はかた地どり”のささみと肝を使用したテリーヌで、鮮やかな緑色が美しい一品です。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)縦190×横40×高さ30mm/280g/本
荷姿	30本
主な原材料	魚肉、鶏肝、鶏肉、ほうれん草ペースト、赤ビーマン
JANコード	4904811241019 製造工場 岡山

夏 秋 冬 要冷凍 才



テリーヌ de サーモングリレ 商品番号 204211

特徴/調理方法	しっかりとした紅色の身としっかりと柔らかな白色の身のコントラストが映える一品です。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)縦195×横43×高さ35mm/275g/本
荷姿	30本
主な原材料	魚肉(紅鮭、いとより、たら)、玉ねぎ、アスパラガス
JANコード	4904811242115 製造工場 富田林

夏 秋 冬 要冷凍 才



はかた地どりと香草のパイ包み 商品番号 202311

特徴/調理方法	“はかた地どり”をパイ生地で包んで焼き上げました。パジルとパセリの入った香草の身を間に通し、色合い鮮やかに仕上げました。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)縦145×横50×高さ40mm/280g/本
荷姿	25本
主な原材料	鶏肉、パイ生地、ほうれん草ペースト
JANコード	4904811223114 製造工場 富田林

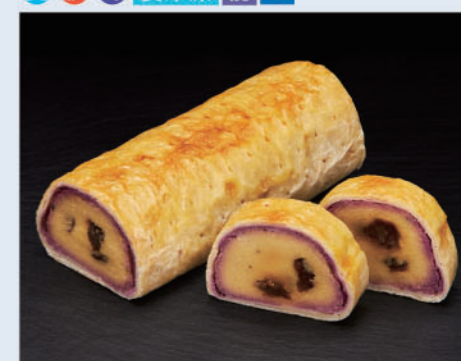
通 要冷凍 才



リンゴと豆腐のパイ包み 商品番号 201601

特徴/調理方法	しっとりとした豆腐ベースの身に甘く煮たリンゴを加え、パイ生地で包んで焼き上げました。しっとりとした食感にリンゴの甘味が良く合います。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)縦145×横50×高さ40mm/270g/本
荷姿	25本
主な原材料	豆腐、りんごペースト、パイ生地、クリームチーズ、マンゴーフルーツソース
JANコード	4904811217618 製造工場 富田林

夏 秋 冬 要冷凍 前 才



さつまロールパイ 商品番号 201591

特徴/調理方法	しっとりとしたさつま芋の身にレーズンを加えパイ生地で包んで焼き上げました。さつま芋の濃厚な味わいにレーズンの爽やかさが良く合っている一品です。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)縦145×横50×高さ40mm/290g/本
荷姿	25本
主な原材料	さつま芋ペースト(さつま芋、栗粉)、パイ生地、レーズン、マンゴーフルーツソース
JANコード	4904811215515 製造工場 富田林

夏 秋 冬 要冷凍 才



タンシチューのテリーヌ 商品番号 202421

特徴/調理方法	鶏肉ベースの生地に、豚タン、彩りの野菜を加えたテリーヌです。豚タンの食感が濃厚な味わいを引き立てております。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)縦300×横40/50×高さ45mm/650g/本
荷姿	12本
主な原材料	鶏肉、豚タン、プロッコリ、玉ねぎ、マッシュルーム、トマトペースト
JANコード	4904811224210 製造工場 富田林

通 要冷凍 才



ハムとチーズの枝豆テリーヌ 商品番号 202551

特徴/調理方法	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。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)長さ155×幅40/50×高さ45mm/345g/本
荷姿	24本
主な原材料	魚肉、豆腐、枝豆ペースト、枝豆、チーズ、ハム
JANコード	4904811225514 製造工場 岡山

夏 秋 冬 要冷凍 前 才



紅鮭ミルフィーユ 商品番号 407071

特徴/調理方法	クリームチーズベースの生地と紅鮭のスモークをミルフィーユのように7層に重ねた洋風オードブルです。/半解凍でカット
寸法/重量	(約)縦135×横40×高さ20mm/125g/本
荷姿	40本
主な原材料	紅鮭、魚肉、クリームチーズ
JANコード	4904811470716 製造工場 富田林



- ①リンゴと豆腐のパイ包み
- ②カニとクリームソースのパイ包み
- ③ホタテと香草のテリーヌ
- ④エビとアスパラのテリーヌ

変幻自在の妙。



使い勝手のいい
素材いろいろ

丸めやお鍋の具材にしたり、蒸したり、揚げたり、食材に詰めてアレンジしたりと、多彩に使っていただける用途範囲の広い素材用商品が取りそろった大市珍味の魅力です。新鮮な素材をなめらかな「すり身」に仕上げたシリーズのほか、料理の演出に最適なユニークな「あみシート」など、料理のクリエイションを広げるオリジナル商品がそろいます。素材の風味を十二分に引き立てながら、さまざまな料理にさっと使っていただける汎用性の高さと、調理の時間や時間短縮をお手伝いいたします。

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 梔 蓋 素



ソフトすり身 商品番号 203281

特徴/調理方法 名前通りソフトな食感に仕上がるすり身です。蒸し物、揚げ物、焼物、煮物等の原材料にお使いください。/ 解凍後、軽く練ってから素材と合わせて、焼物、蒸し物、揚げ物等にお使いください。

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

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 梔 蓋 素



えびすり身 商品番号 203511

特徴/調理方法 色よく仕上げた海老のすり身です。海老のプリプリとした食感を活かした原材料です。/ 解凍後、軽く練ってから素材と合わせて、焼物、蒸し物、揚げ物等にお使いください。

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

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 梔 蓋 素



海老たたき身 商品番号 204981

特徴/調理方法 ムキエドをたたいて仕上げました。日常の仕込みの手間を省いていただける製品です。色もよく、海老のプリプリとした食感を活かした原材料です。/ 解凍後、軽く練ってから素材と合わせて、焼物、蒸し物、揚げ物等にお使いください。

寸法/重量 (約)長さ175×幅70×高さ30mm/250g/本
荷 姿 25本
主な原材料 海老
JANコード 4904811249817 製造工場 富田林

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 梔 蓋 素



いかすり身 商品番号 407451

特徴/調理方法 いかの身だけをすり身に仕上げました。日常の仕込みの手間を省いていただける製品です。いかのプリプリとした食感を活かした原材料です。/ 解凍後、軽く練ってから素材と合わせて、焼物、蒸し物、揚げ物等にお使いください。

寸法/重量 (約)長さ250×幅70×高さ40mm/500g/本
荷 姿 20本
主な原材料 いか
JANコード 4904811007455 製造工場 富田林

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 梔 蓋 素



いわしすり身 商品番号 204873

特徴/調理方法 いわしの身をすり身に、味噌等で臭みを消して食べやすくしております。/ 解凍後、軽く練ってから素材と合わせて、焼物、蒸し物、揚げ物等にお使いください。

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(いわし、たら)
JANコード 4904811248735 製造工場 富田林



調理方法 冷蔵庫等で低温解凍後、軽く練ってお好みの具材と合わせてお使いください。梔だね、蒸し物、揚げ物、つみれ等、様々なアレンジが出来ます。(自然解凍や流水解凍の場合すり身が坐る可能性があります)



①えびすり身
②ソフトすり身

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 梔 蓋 素



はもすり身 商品番号 203503

特徴/調理方法	柔らかくてさっくりとした独特の食感が特徴です。はもの身はすわりやすく扱いやすいです。/解凍後、軽く練ってから素材と合わせて、焼酎、蒸し物、揚げ物等にお使いください。
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(はも、いとより)
JANコード	4904811235032 製造工場 富田林

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 梔 蓋 素



ほたてすり身 商品番号 204881

特徴/調理方法	ほたての柔らかくてさっくりとした独特の食感が特徴のすり身です。/解凍後、軽く練ってから素材と合わせて、焼酎、蒸し物、揚げ物等にお使いください。
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(いか、ほたて貝柱、いとより、たら)
JANコード	4904811248810 製造工場 富田林

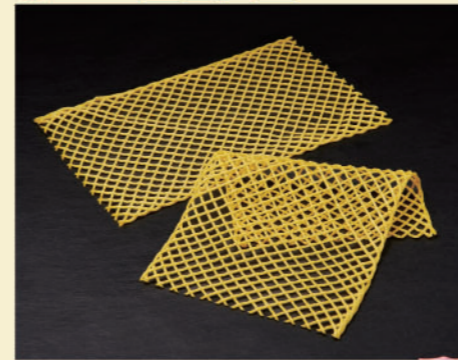
通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 梔 蓋 素



蒸し物ベース(れんこん) 商品番号 201831

特徴/調理方法	蓮根を煮た蒸し物、揚げ物のベース身です。刻んだ蓮根のシャキシャキ、蓮根ペーストのモチモチ、2つの食感をお楽しみください。/解凍後、好みの具材を合わせてラップ等で形を作り、蒸し器にて15分程蒸し上げてお使いください。
寸法/重量	(約)長さ220×幅60×高さ40mm/500g/本
荷 姿	20本
主な原材料	れんこん
JANコード	4904811218318 製造工場 富田林

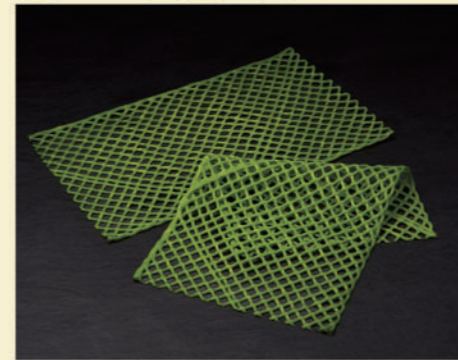
通 要冷凍 蒸 焼 揚 才



野菜シート(南瓜) 10枚入 商品番号 209881

特徴/調理方法	かぼちゃの甘みと風味、色鮮やかな黄色の網目状のシートです。/解凍後、中温(160~170℃)の油で表面が色づく程度にさっと揚げてご使用ください。
寸法/重量	(約)長さ250×幅140mm/30g/枚
荷 姿	10枚×20袋
主な原材料	山芋、かぼちゃペースト
JANコード	4904811298815 製造工場 岡山

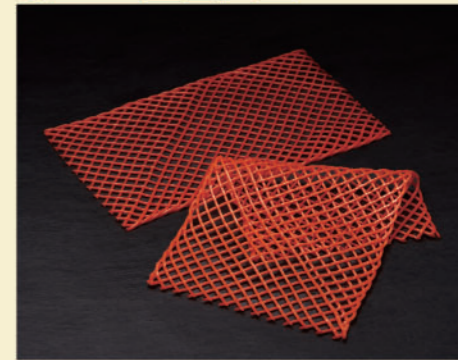
通 要冷凍 蒸 焼 揚 才



野菜シート(ほうれん草) 10枚入 商品番号 209891

特徴/調理方法	ほうれん草の素材の色目、味を生かした網目状のシートです。/解凍後、中温(160~170℃)の油で表面が色づく程度にさっと揚げてご使用ください。
寸法/重量	(約)長さ250×幅140mm/30g/枚
荷 姿	10枚×20袋
主な原材料	山芋、ほうれん草ペースト
JANコード	4904811298914 製造工場 岡山

通 要冷凍 蒸 焼 揚 才



野菜シート(トマト) 10枚入 商品番号 209901

特徴/調理方法	トマトの色目、酸味の利いた、天然素材で作られた鮮やかな赤色の網目状のシートです。/解凍後、中温(160~170℃)の油で表面が色づく程度にさっと揚げてご使用ください。
寸法/重量	(約)長さ250×幅140mm/30g/枚
荷 姿	10枚×20袋
主な原材料	山芋、トマトピューレ
JANコード	4904811299010 製造工場 岡山

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 和 梔



はも湯引き 商品番号 502623

特徴/調理方法	鮮度の良い鱧を素材の味、色目を残したまま処理して湯引き、カット致しました。/解凍してそのままお使いいただけます。
寸法/重量	(約)10~13g/個
荷 姿	500g×12PC
主な原材料	鱧
JANコード	4904811526215 製造工場 富田林

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 和 梔



鱧ちりおとし 商品番号 507414

特徴/調理方法	鮮度の良い鱧を活けで処理して湯引きに致しました。食べやすい一口サイズとなっております。/解凍してそのままお使いいただけます。
寸法/重量	(約)10~13g/個
荷 姿	500g×12PC
主な原材料	鱧
JANコード	4904811574117 製造工場 富田林

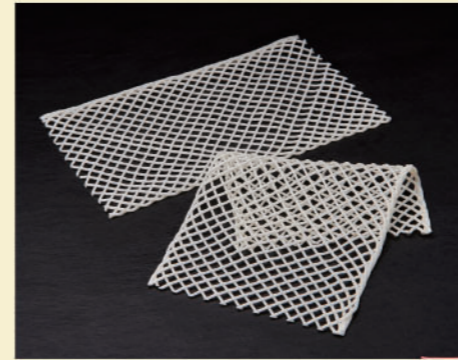
通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 和 素



引き上げ平湯葉 10枚入 商品番号 707953

特徴/調理方法	高級食材である生湯葉を1枚ずつパーチを入れ使いやすい形態にして凍結しました。/加熱調理してお召し上がりください。
寸法/重量	(約)縦240×横240mm/20g/枚
荷 姿	10枚×15袋×2箱
主な原材料	大豆
JANコード	4904811007950 製造工場 タイチム(タイ)

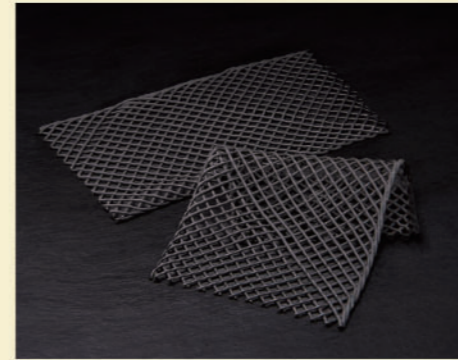
通 要冷凍 蒸 焼 揚 才



野菜シート(山芋) 10枚入 商品番号 209871

特徴/調理方法	山芋をベースとした網目状のシートです。白色のシートならではのアレンジをお試しいただけます。/解凍後、中温(160~170℃)の油で表面が色づく程度にさっと揚げてご使用ください。
寸法/重量	(約)長さ250×幅140mm/30g/枚
荷 姿	10枚×20袋
主な原材料	山芋
JANコード	4904811298716 製造工場 岡山

通 要冷凍 蒸 焼 揚 才



野菜シート(黒ごま) 10枚入 商品番号 209921

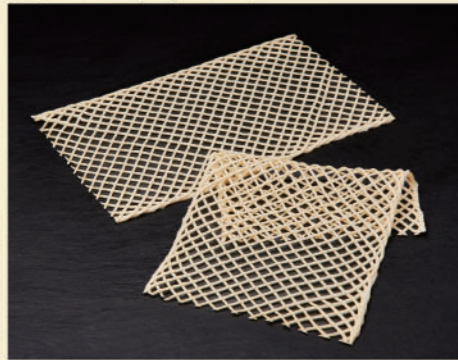
特徴/調理方法	冷えてもサクッとした食感が味わえる、黒ごまの色目と味が特徴の網目状のシートです。/解凍後、中温(160~170℃)の油で表面が色づく程度にさっと揚げてご使用ください。
寸法/重量	(約)長さ250×幅140mm/30g/枚
荷 姿	10枚×20袋
主な原材料	山芋、練りごま
JANコード	4904811299218 製造工場 岡山



調理方法

解凍後、中温(160~170℃)の油で表面が色づく程度にサクッと揚げてご使用ください。
揚げる際に、形を作りながら揚げるとそのままの形で揚がりますので、様々なアレンジが出来ます。例えば器を作るときは、お玉などで押さえながら揚げると綺麗に形を作ることが出来ます。

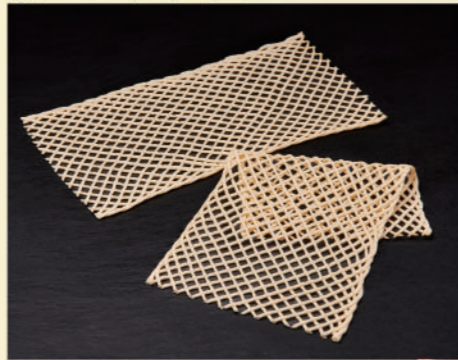
通 要冷凍 焼 揚 才



あみシート ごま 10枚入 商品番号 203421

特徴/調理方法	揚げるとごまの香りが香ばしいすり身で作った網目状のシートです。/解凍後、中温(160~170℃)の油で表面が色づく程度にさっと揚げてご使用ください。
寸法/重量	(約)長さ250×幅140mm/35g/枚
荷 姿	10枚×20袋
主な原材料	魚肉、練りごま
JANコード	4904811234219 製造工場 岡山

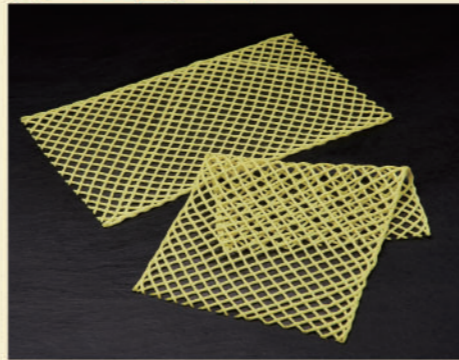
通 要冷凍 焼 揚 才



あみシート えび 10枚入 商品番号 203431

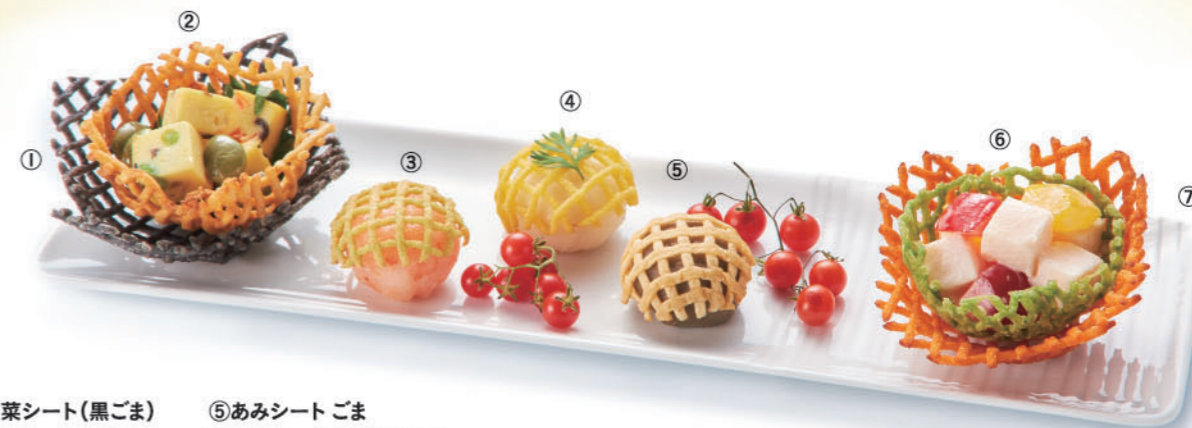
特徴/調理方法	揚げると海老の香りが香ばしいすり身で作った網目状のシートです。/解凍後、中温(160~170℃)の油で表面が色づく程度にさっと揚げてご使用ください。
寸法/重量	(約)長さ250×幅140mm/35g/枚
荷 姿	10枚×20袋
主な原材料	海老、魚肉
JANコード	4904811234318 製造工場 岡山

通 要冷凍 焼 揚 才



あみシート 枝豆 10枚入 商品番号 203441

特徴/調理方法	枝豆の旨味が詰まった、さわやかな緑色の網目状のシートです。/解凍後、中温(160~170℃)の油で表面が色づく程度にさっと揚げてご使用ください。
寸法/重量	(約)長さ250×幅140mm/35g/枚
荷 姿	10枚×20袋
主な原材料	枝豆ペースト、魚肉
JANコード	4904811234417 製造工場 岡山



- ① 野菜シート(黒ごま)
- ② あみシート えび
- ③ あみシート 枝豆
- ④ 野菜シート(南瓜)
- ⑤ あみシート ごま
- ⑥ 野菜シート(ほうれん草)
- ⑦ 野菜シート(トマト)

Studishシリーズ



カンタン!おいしい!あんしん!をつくる / Studish 5つのひみつ!

- おいしい!** 急速冷凍技術によって、野菜のシャキシャキ食感もそのまま!
- かんたん!** 温めるだけで素材や作りたての美味しさをそのまま味わえる!
- エコロジ!** 環境に配慮した紙製の容器でカフェごはん風に!
- バランスOK!** すべてのメニューを管理栄養士が監修!
- あんしん!** 衛生管理を徹底した安全な工場*で製造! *食品安全管理規格「JFS-B規格」取得

急速冷凍技術によって、作りたてのおいしさをそのままお届けいたします。

冷凍過程で氷の結晶が作られる温度帯(-1~-5℃)を「最大氷結晶生成帯」と呼びます。この最大氷結晶生成帯にとどまる時間が長いほど、作られる氷の結晶が大きくなり、細胞が破壊されることで食感が悪くなったり、味の劣化の原因となります。Studishシリーズは、最大氷結晶生成帯を20~25秒で通過する急速冷凍技術を使用し素材や作りたての美味しさを最大限保っています。



管理栄養士監修

Line up

01

チキン&ポークチャップ

02

チキンガーリック

03

チーズクリームパスタ

04

鶏の根菜デミソース

05

鶏のスタミナ焼

06

サバのごま揚げ



◀ 詳しくはこちら!

索引(商品名—荷姿…ページNo.)

あ 合鴨テリーヌ 30本…………… 25
 赤魚の西京焼 10切入 10切×10袋×4BL… 5
 紅蒲鉾 20本…………… 19
 あげ三色 20個入 20個×20PC… 16
 飛魚蒲鉾 10本×3合…………… 19
 アスパラサーモンサラダ 500g 500g×20袋…………… 24
 甘鯛の西京焼 10切入 10切×10袋×4BL… 5
 あみシート 枝豆 10枚入 10枚×20袋…………… 29
 あみシート えび 10枚入 10枚×20袋…………… 29
 あみシート ごま 10枚入 10枚×20袋…………… 29
 あわ麩 5本×6袋…………… 11

い いか岩石揚 500g×16袋…………… 14
 いかすり身 20本…………… 28
 イカボール 500g×4袋×4箱… 10
 泉焼 10本×4BL…………… 19
 泉焼大判 15枚…………… 19
 磯風 20本…………… 21
 市松 10本×4BL…………… 18
 彩り蒲鉾(あおい) 20本…………… 20
 彩り蒲鉾(あかね) 20本…………… 20
 いわしすり身 20本…………… 28

う 魚そうめん 赤 10本×4BL…………… 10
 魚そうめん 白 10本×4BL…………… 10
 宴 20本…………… 21
 梅麩 5本×12袋…………… 11

え えびくわいちぎり 500g×16袋…………… 14
 海老高野サンド 5個入 5個×12PC…………… 16
 えび陣笠 20個入 20個×6袋×3箱… 10
 えびしんじょう 500g×20PC…………… 16
 えびす 10本×4BL…………… 18
 えびすり身 20本…………… 28
 海老たたき身 25本…………… 28
 えび団子 500g×16袋…………… 10
 えび茶巾 20個入 20個×10PC… 13
 海老づくし 20本…………… 22
 エビとアスパラのテリーヌ 30本…………… 25
 えびと貝柱の若菜蒸し 15個入 15個×14PC…………… 12
 海老もみじ 25本…………… 22
 えび湯葉巻 20個入 20個×10袋×2箱… 9
 海老吉野 25本…………… 22
 海老蓮根万頭 15個入 15個×12PC…………… 12
 海老若草 20本…………… 21

お 小川巻 40本…………… 4
 オードブルギフト 5本詰 6セット…………… 22
 オードブルギフト 8本詰 6セット…………… 22
 お好み団子(かに) 500g×16袋…………… 10
 折詰用蒲鉾 紅 20本…………… 19
 折詰用蒲鉾 白 20本…………… 19
 折詰用蒲鉾 焼 30本…………… 19

か かえで麩 5本×12袋…………… 11
 かに茶巾 20個入 20個×10PC…………… 13
 カニとクリームソースのパイ包み 30本…………… 26
 蟹の煮ごり 30本…………… 4
 鎌倉紋甲 20本…………… 20

き きのご信田 5本入 5本×12袋…………… 8
 錦糸巻 36本…………… 4

く 燻製茶豆 500g×25袋…………… 4

こ 五穀万頭 15個入 15個×14PC…………… 13
 寿 6本×4BL…………… 21
 こまち湯葉 20個入 20個×16PC…………… 9
 子持ちイカ S 30個入 6袋×4BL…………… 5
 子持ちイカ 2S 50個入 6袋×4BL…………… 5
 子持ちイカ 3S 60個入 7袋×4BL…………… 5

さ 桜麩 5本×12袋…………… 11
 鮭つつみ 15個入 15個×12PC…………… 13
 鮭とチーズのパイ包み 25本…………… 26
 笹がき信田 5本入 5本×12袋…………… 8
 笹小川(紅鮭) 20本…………… 4
 サーモンサンド 10本×4BL…………… 18
 サーモンたたき(ゆず風味) 500g 18PC…………… 24
 サーモンの彩りテリーヌ 12本…………… 25
 さつまロールパイ 25本…………… 26
 三宝 20本…………… 21
 サンマけんちん 5本×10袋…………… 6
 さんま甘露煮 25切入 25切×20袋…………… 5
 さんま祐庵焼 35個入 35個×6PC×3箱… 5

し 椎茸伊達巻 20本…………… 20
 椎茸の旨煮 40個入 40個×5袋×4箱… 10
 椎茸高野サンド 5個入 5個×12PC…………… 16
 白蒲鉾 20本…………… 19
 陣笠 20個入 20個×16PC…………… 10
 鮭昆布巻 30本…………… 21

す スモークサーモン(片身) 10PC…………… 24
 スモークサーモン(片身・大) 8PC…………… 24
 スライスサーモン(100g×60) 10PC×6BL…………… 24
 スライスサーモン(300g×20) 20PC…………… 24

そ ソフトすり身 20本…………… 28

た 大市がんも 50個入 50個×10袋×2箱… 8
 宝巻 10本×4BL…………… 18
 タンシチューのテリーヌ 12本…………… 25

ち チーズとベーコンのパイ包み 30本…………… 26
 チーズナルト(紅) 20本…………… 20
 チーズナルト(明太) 20本…………… 20
 茶巾ゆば 15個入 15個×16PC…………… 14

て テリーヌ de サーモングリエ 30本…………… 25

と とらふぐの皮の煮ごり 30本…………… 4

な なごみ巻(海老) 5本入 5本×12袋…………… 8
 なごみ巻(ほうれん草) 5本入 5本×12袋…………… 8
 菜の花信田 5本入 5本×12袋…………… 8
 鍋用湯葉 30個入 30個×6PC×2箱… 9

は はかた地どりとう香草のパイ包み 25本…………… 26
 はかた地どりのテリーヌ 30本…………… 25
 萩万頭(レンコン) 15個入 15個×14PC…………… 13
 花蒲(朝顔) 10本×4BL…………… 18
 花蒲(あやめ) 10本×4BL…………… 18
 花蒲(梅) 10本×4BL…………… 18
 花蒲(桜) 10本×4BL…………… 18
 花蒲(浜菊) 10本×4BL…………… 18
 花三色 20本…………… 22
 花豆腐 4本入 4本×10PC…………… 8
 はまぐり真丈 18個入 18個×6PC×4箱… 11
 ハムとチーズの枝豆テリーヌ 24本…………… 25
 鱧けんちん焼 2本入 2本×16PC…………… 6
 はもすり身 20本…………… 29
 鱧ちりおとし 500g×12PC…………… 29
 鱧照焼 800g 800g×10PC…………… 5
 はも湯引き 500g×12PC…………… 29

ひ 引き上げ湯葉 20本×12PC…………… 16
 引き上げ平湯葉 10枚入 10枚×15袋×2箱… 29
 一口ゆば茶巾 10個入 10個×15袋×2箱… 9
 一口焼湯葉巻 12個入 12個×15袋×2箱… 9
 日の出 10本×4BL…………… 18

ふ ふくさ焼き 20本…………… 19
 ふくさ焼き大 20本…………… 22
 ぶり照焼 10切入 10切×10PC×2箱… 5

へ 紅鮭ミルフィーユ 40本…………… 25

ほ 宝玉寄せ 15個入 15個×14PC…………… 12
 ほうれん草巻 5本入 5本×12袋…………… 8
 ほたてしんじょう 500g×20PC…………… 16
 ほたてすり身 20本…………… 29
 ホタテと香草のテリーヌ 30本…………… 25
 ほたて茶巾 20個入 20個×10PC…………… 13

ま 舞姫 20本…………… 21
 まつば 30本×20袋…………… 22
 ままかり青菜巻 36本…………… 4

み ミニ串天(ネギ生姜) 25本入 25本×10袋×2箱… 14
 みのり 20本…………… 21

む 蒸し物ベース(れんこん) 20本…………… 29

も もみじ麩 5本×12袋…………… 11

や 焼き湯葉包み(海鮮) 15個入 15個×14PC…………… 14
 焼き湯葉包み(カニ) 15個入 15個×14PC…………… 14
 野菜シート(南瓜) 10枚入 10枚×20袋…………… 30
 野菜シート(黒ごま) 10枚入 10枚×20袋…………… 30
 野菜シート(トマト) 10枚入 10枚×20袋…………… 30
 野菜シート(ほうれん草) 10枚入 10枚×20袋…………… 30
 野菜シート(山芋) 10枚入 10枚×20袋…………… 30
 やわらか蒸し(海老) 15個入 15個×14PC…………… 13
 やわらか蒸し(蟹) 15個入 15個×14PC…………… 13

ゆ 湯葉の八幡巻 30本…………… 6
 湯葉三色巻 12個入 12個×12袋×2箱… 9
 百合根餅 15個入 15個×14PC…………… 13

よ 寄せ湯葉とうふ 600g×16PC…………… 16
 淀の月 10本×4BL…………… 18
 よもぎ麩 5本×6袋…………… 11

り リンゴと豆腐のパイ包み 25本…………… 26

れ 蓮華(緑) 6本×4BL…………… 21

わ わらび巻 5本入 5本×12袋…………… 8

Studishシリーズ …………… 31-32

- ・サバのごま揚げ
- ・チキンガーリック
- ・チキン&ポークチャップ
- ・チーズクリームバスタ
- ・鶏の根菜デミソース
- ・鶏のスタミナ焼

会社概要

■事業内容 各種水産物の和洋冷凍総菜
 各種オードブル・蒲鉾
 スモークサーモンの製造・販売

■創立 昭和35年12月1日

■代表者 代表取締役会長 橋崎真治
 代表取締役社長 西野美穂

■URL <https://daiichinmi.co.jp/>

■本社 〒584-0022
 大阪府富田林市中野町東2丁目3番14号
 TEL:0721-31-9000/FAX:0721-31-9007

■株式会社大市珍味 大阪営業所 〒545-0021
 大阪府大阪市阿倍野区阪南町4丁目17番1号 永楽ハイツ1階
 TEL:06-6625-7667/FAX:06-6625-7171

■岡山工場 【食品安全マネジメント規格 JFS-B規格取得】
 〒708-0315
 岡山県苫田郡鏡野町市場15
 TEL:0868-54-1881/FAX:0868-54-1941

■岡山第2工場 【食品安全マネジメント規格 JFS-B規格取得】
 〒708-0331
 岡山県苫田郡鏡野町布原179-5
 TEL:0868-28-7181/FAX:0868-28-7188

■富田林工場 【大阪版食の安全安心認証制度取得】 【食品安全マネジメント規格 JFS-B規格取得】
 〒584-0022
 大阪府富田林市中野町東2丁目3番14号
 TEL:0721-25-6577/FAX:0721-25-8249

■配送センター 〒584-0085 大阪府富田林市新家1丁目2-11
 TEL:0721-55-2120/FAX:0721-25-5501

グループ会社
 ■D&Nフーズプロセッシングカンパニー(ベトナム工場)
 01 Nguyen Phuc st.,
 Tho Quang ward, Son Tra Dist., Da Nang City, Viet Nam
 TEL:+84.236.3848.170/FAX:+84.236.3848.230

■タイチムカンパニー(タイ工場)
 1 Moo 14, Jantuk, Pakchong,
 Nakornratchasima, Thailand 30130
 TEL:+66-44-310140/FAX:+66-44-310139

■株式会社ふくなお(大阪) 〒545-0021
 大阪府大阪市阿倍野区阪南町4丁目17番1号 永楽ハイツ1階
 TEL:06-6115-7235/FAX:06-6115-7237

■株式会社ふくなお(東京) 〒135-0047
 東京都江東区富岡1-5-6 津田ビル4階
 TEL:03-5875-9133/FAX:03-5875-9134

 大市珍味のHP
 各種SNSはこちら!

お問合せ先 TEL:06-6625-7667 FAX:06-6625-7171

Ready to Enjoy

株式会社 大市珍味
大阪営業所

〒545-0021

大阪府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

<https://daiichinmi.co.jp/>