

大市珍味  
商品カタログ

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/>



# 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、お客様に美味しいと喜んで頂ける商品作りに邁進してまいりました。その結果、お客様のご要望やニーズの数だけ商品数はどんどん広がり、今では多種多様な商品をお楽しみ頂きます。大市珍味の品々は自社生産にこだわりながら、職人が丹精をこめて一つひとつ丁寧に作り上げております。オートメーションでは出来ない手作業が奏で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、皆様にお届けいたします。

## カタログの見方

製品の仕様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。予めご了承下さい。

<b>D</b>	<b>通</b> 要冷凍 煮		
<b>A</b>	<b>竹がき信田</b>	商品番号	<b>203011</b>
<b>B</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	
	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	
	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

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



# 凧として

# 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ギュと巻いた、目にも鮮やかな「ままかり青菜巻」、ブリツ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頂ける味わいを多数ご用意しています。季節や食材、風土の美味しさを渾身の技で一つひとつに閉じ込めた大市珍味のこだわりのお品々です。手間ひまのかかる巻物や煮ごりなどを並べて頂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られています。



**通 要冷凍 前**

商品番号 407035

小川巻

寸法 / 重量	(約) 長さ260×幅45×高さ30mm / 260g/本
荷姿	40本
主な原材料	イカ・紅鮭燻製
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
JANコード	4904811470310   製造工場   富田林



**通 要冷凍 前**

商品番号 408041

笹小川 (紅鮭)

寸法 / 重量	(約) 長さ200×幅 50×高さ 25mm / 210g/本
荷姿	20本
主な原材料	イカ・紅鮭燻製
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ております。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811480418   製造工場   富田林



**通 要冷凍 前**

商品番号 407043

錦糸巻

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
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
JANコード	4904811470419   製造工場   富田林



**通 要冷凍 前**

商品番号 407694

ままかり青菜巻

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
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。素材の持つ色が鮮やかな一品です。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811476916   製造工場   富田林



**通 要冷凍 前**

商品番号 204241

蒟蒻きぬた

寸法 / 重量	(約) 径30~33×長さ170mm / 120g/本
荷姿	36本
主な原材料	シド芽・大根・薄焼きたまご・人参・コン卵・すだち・こんにゃく粉
特徴 / 調理方法	きぬたをイメージして魚卵入りのこんにゃくシートで色どりの野菜を巻き上げました。まるやかな酸味の酢漬けが特徴です。 / 冷凍のままカット
JANコード	4904811242412   製造工場   富田林



**通 要冷凍 前**

商品番号 204261

蒟蒻きぬた (紅)

寸法 / 重量	(約) 径35×長さ170mm / 145g/本
荷姿	36本
主な原材料	シド芽・ペロ・ピーマン・カブ・キャベツ・薄焼きたまご・こんにゃく粉
特徴 / 調理方法	色どり鮮やかで程よい酸味が特徴のレッドキャベツとピーマンのラベをかつおエキスが効いた蒟蒻シートで巻き上げました。 / 冷凍のままカット
JANコード	4904811242610   製造工場   富田林



**通 要冷凍 煮 小**

商品番号 803992

子持ちイカ 3S

寸法 / 重量	60個/袋
荷姿	7袋×4BL
主な原材料	いか・にしん卵・魚肉
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下さい。 / 解凍後そのまま
JANコード	4904811839912   製造工場   ベトナム

**通 要冷凍 煮 小**

商品番号 803104

子持ちイカ 2S

寸法 / 重量	50個/袋
荷姿	6袋×4BL
主な原材料	いか・にしん卵・魚肉
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下さい。 / 解凍後そのまま
JANコード	4904811008100   製造工場   ベトナム

**通 要冷凍 煮 小**

商品番号 803065

子持ちイカ S

寸法 / 重量	30個/袋
荷姿	6袋×4BL
主な原材料	いか・にしん卵・魚肉
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下さい。 / 解凍後そのまま
JANコード	4904811008063   製造工場   ベトナム



通 要冷凍 焼



赤魚の西京焼	10切入	商品番号 803941
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	
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	
JANコード	4904811839414	製造工場   ベトナム

通 要冷凍 焼



甘鯛の西京焼	10切入	商品番号 803991
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	
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	
JANコード	4904811830916	製造工場   ベトナム

通 要冷凍 焼



ぶり照焼	10切入	商品番号 804704
寸法 / 重量	(約) 20g/切	
荷 姿	10切×10袋×4BL	
主な原材料	ぶり・醤油	
特徴 / 調理方法	鮮度の良いぶりの骨を丁寧にとり、自社ブレンド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	
JANコード	4904811847044	製造工場   ベトナム

通 要冷凍 前小



筍の煮こごり		商品番号 202601
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	
特徴 / 調理方法	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。筍の食感が美味しい一品です。／半解凍でカット	
JANコード	4904811226016	製造工場   富田林

通 要冷凍 前小



鱧の煮こごり (土瓶蒸し風)		商品番号 508251
寸法 / 重量	(約) 長さ250×幅40×高さ25mm / 230g/本	
荷 姿	30本	
主な原材料	鱧・水菜・松茸水煮・柚子皮	
特徴 / 調理方法	水菜のシャキッとした食感と鱧の色目が綺麗な一品です。土瓶蒸し風の上品な味付けと松茸と柚子皮の香りが特徴です。／半解凍でカット	
JANコード	4904811552511	製造工場   富田林

通 要冷凍 前小



焼き茄子の煮こごり		商品番号 202211
寸法 / 重量	(約) 長さ250×幅40×高さ25mm / 230g/本	
荷 姿	30本	
主な原材料	茄子・めんつゆ・ゼラチン・生姜	
特徴 / 調理方法	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。／半解凍でカット	
JANコード	4904811222117	製造工場   富田林

通 要冷凍 煮



さんま甘露煮	25切入	商品番号 208971
寸法 / 重量	(約) 17g/切	
荷 姿	25切×20袋	
主な原材料	さんま・醤油	
特徴 / 調理方法	切り身を茹でそのまま、さんまを柔らかく甘露煮に仕上げた、大市珍味の人気商品です。／解凍後そのまま	
JANコード	4904811299713	製造工場   富田林

通 要冷凍 前焼才



さんま祐庵焼	35個入	商品番号 809855
寸法 / 重量	(約) 径30×高さ20mm / 12g/個	
荷 姿	35個×6PC×3BL	
主な原材料	さんま・醤油	
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	
JANコード	4904811898534	製造工場   ベトナム

通 要冷凍 前焼



赤魚けんちん	8切入	商品番号 803951
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	
特徴 / 調理方法	赤魚のほくし身に色とりどりの野菜を加えた身に赤魚をせて焼き上げました。風味豊かな柚子で上品な味付けに仕上げました。／解凍後そのまま	
JANコード	4904811839513	製造工場   ベトナム

通 要冷凍 前小



蟹の煮こごり		商品番号 201698
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	
特徴 / 調理方法	色目が綺麗なカニ肉の屑とさっぱりとした出汁の中に卵白と青のりを散りばめた二層仕立ての煮こごりです。／半解凍でカット	
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
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・ゆず果汁入り調味酢・白だし・ゼラチン	
特徴 / 調理方法	厳選した国産とらふぐの皮を使用し、風味豊かな高知県産ゆず果汁で、口当たり爽やかな煮こごりに仕上げました。／半解凍でカット	
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
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	
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。茶豆の旨味を堪能がより一層引き立たせます。／解凍後そのまま	
JANコード	4904811210114	製造工場   富田林

通 要冷凍 前焼



鱧照焼	800g	商品番号 508021
寸法 / 重量	(約) 100～300g/枚	
荷 姿	800g×10PC	
主な原材料	鱧・照焼のたれ	
特徴 / 調理方法	鱧を丁寧に身切りし、焼き物、ご飯、雑司等に使える大変便利な一品です。／解凍後そのまま	
JANコード	4904811530113	製造工場   富田林

通 要冷凍 前焼



鱧けんちん焼	2本入	商品番号 505811
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	
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	
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
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	
特徴 / 調理方法	柔らかく仕上げたごぼう、たっぷりの湯葉で巻き上げたタレをつけ、おいしい八幡巻にしました。／半解凍でカット	
JANコード	4904811291243	製造工場   富田林





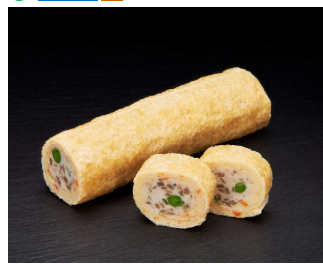
# 神髓を 究める。



## 煮物・椀物・ 蒸物・揚物

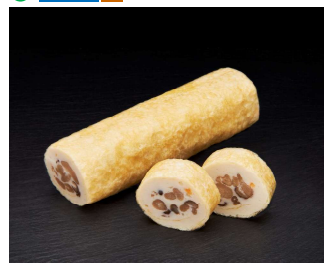
色とりどりの新鮮野菜をすり身に混ぜて油揚げで巻いた信田は、大市珍味自慢の品です。特に、ごぼうのシャキシャキとした食感、グリーンピースと人参の鮮やかな彩りが楽しい「笹がき信田」は、煮物に最適とベストセラーを誇ります。大市珍味が持つ、「商品を巻く」、「商品を包む」という技術の高さは、他社の追随を許さないと自負するほどのものです。もうひとつの人気商品である、しっとりふわふわの生地で海老、野菜を巻き上げる「なごみ巻」ともども、煮物や蒸し物、椀物、揚げ物にぜひご活用下さい。

通 要冷凍 煮



商品番号	203016
笹がき信田	5本入
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
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
JANコード	4904811230112   製造工場   岡山

通 要冷凍 煮



商品番号	202191
きのご信田	5本入
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
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
JANコード	4904811221912   製造工場   岡山

通 要冷凍 煮 蓋



商品番号	202331
葉の花信田	5本入
寸法 / 重量	(約) 径35×長さ145mm / 160g/本
荷姿	5本×12袋
主な原材料	葉の花・魚肉・豆腐・油揚げ・人参
特徴 / 調理方法	葉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た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
JANコード	4904811223312   製造工場   岡山

通 要冷凍 椀 煮



商品番号	201501
なごみ巻 (海老)	5本入
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
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
JANコード	4904811214815   製造工場   岡山

通 要冷凍 椀 煮



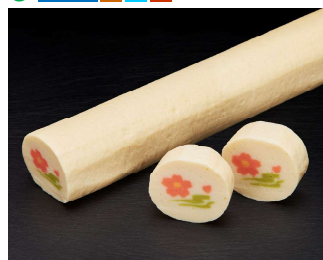
商品番号	201503
なごみ巻 (ほうれん草)	5本入
寸法 / 重量	(約) 長さ145×幅40-45×高さ30mm / 130g/本
荷姿	5本×12袋
主な原材料	魚肉・卵白・ほうれん草
特徴 / 調理方法	卵白を使用したしっとりふわふわの生地でほうれん草入りの身を巻き上げて仕上げました。だし汁をよく含みます。／冷凍のまま、または解凍後調理
JANコード	4904811214839   製造工場   岡山

通 要冷凍 煮 揚 前 小 蓋



商品番号	203073
ほうれん草巻	5本入
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
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。カットした断面がとろもきれいな商品です。／冷凍のまま、または解凍後調理
JANコード	4904811230716   製造工場   岡山

通 要冷凍 煮 椀 蓋



商品番号	203081
花豆腐	4本入
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
特徴 / 調理方法	中心に花の柄が描かれた豆腐身ペースの切り出し商材です。幅広い料理にお使い頂けます。／冷凍のまま、または解凍後調理
JANコード	4904811280810   製造工場   岡山



煮物・椀物・蒸物・揚物



通 要冷凍 煮



一口焼き湯葉巻	12個入	商品番号 708521
寸法 / 重量	(約) 径20×長さ40mm / 18g/個	
荷 姿	12個×15袋×2BL	
主な原材料	湯葉・だし汁	
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、そのままお使い頂けます。 / 解凍後そのまま	
JANコード	4904811785216	製造工場   タイ

通 要冷凍 煮



湯葉三色巻	12個入	商品番号 707871
寸法 / 重量	(約) 径30×長さ50mm / 28g/個	
荷 姿	12個×12袋×2BL	
主な原材料	湯葉・大根・人参・いんげん	
特徴 / 調理方法	大根、人参、いんげんの三色を湯葉で巻き上げ、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	
JANコード	4904811778713	製造工場   タイ

通 要冷凍 煮 蒸 蓋



一口ゆば茶巾	10個入	商品番号 708373
寸法 / 重量	(約) 径45×高さ25mm / 25g/個	
荷 姿	10個×15袋×2BL	
主な原材料	豆腐・湯葉・魚肉・枝豆・海老・さくひん・人参・いんげん	
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	
JANコード	4904811783717	製造工場   タイ

通 要冷凍 煮 揚 蓋



椎茸の旨煮S	50枚入	商品番号 803161
寸法 / 重量	(約) 10g/枚	
荷 姿	50枚×5袋×4BL	
主な原材料	椎茸・醤油	
特徴 / 調理方法	椎茸に丁寧に飾り包丁を入れ、美しく旨煮に仕上げました。味付きなので、そのままお使い頂けます。 / 解凍後そのまま	
JANコード	4904811831616	製造工場   ベトナム

通 要冷凍 煮 揚 蓋



陣笠	20個入	商品番号 203351
寸法 / 重量	(約) 径35×高さ20mm / 20g/個	
荷 姿	20個×16PC	
主な原材料	魚肉・ミズクワイ・椎茸	
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	
JANコード	4904811233519	製造工場   岡山

通 要冷凍 煮 蓋



えび陣笠	20個入	商品番号 803045
寸法 / 重量	(約) 径40×高さ20mm / 25g/個	
荷 姿	20個×6袋×3BL	
主な原材料	椎茸・海老・魚肉	
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、そのままお使い頂けます。 / 解凍後そのまま	
JANコード	4904811830459	製造工場   ベトナム

通 要冷凍 煮 揚 蓋



こまち湯葉	20個入	商品番号 203341
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	
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	
JANコード	4904811003341	製造工場   岡山

通 要冷凍 煮



大市がんも	50個入	商品番号 708444
寸法 / 重量	(約) 径35×高さ25mm / 8g/個	
荷 姿	50個×10袋×2BL	
主な原材料	豆腐・人参・ごま	
特徴 / 調理方法	豆腐で作った大市珍珠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	
JANコード	4904811784417	製造工場   タイ

通 要冷凍 煮 前



鶏高野サンド	40切入	商品番号 203841
寸法 / 重量	(約) 長さ30×幅20×高さ27mm / 20g/切	
荷 姿	40切×14PC	
主な原材料	高野豆腐・鶏肉・魚肉・いんげん・人参	
特徴 / 調理方法	すり身に鶏肉、いんげん、人参を混ぜ込み高野豆腐で挟みました。天然出汁をきかせた優しい味付けの一口サイズの商品です。 / 解凍後そのまま	
JANコード	4904811238415	製造工場   岡山

通 要冷凍 煮 揚 蓋 椀



えび団子		商品番号 203874
寸法 / 重量	(約) 径30mm / 14g/個	
荷 姿	500g×16袋	
主な原材料	魚肉・海老	
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。煮物、焼物、揚げ物等様々な場面で活躍します。 / 冷凍のまま、または解凍後調理	
JANコード	4904811258734	製造工場   岡山

通 要冷凍 煮 揚 蓋 椀



お好み団子 (かに)		商品番号 203811
寸法 / 重量	(約) 径30mm / 14g/個	
荷 姿	500g×16袋	
主な原材料	魚肉・スワイゴニペースト	
特徴 / 調理方法	スワイゴ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	
JANコード	4904811283118	製造工場   岡山







通 要冷凍 蒸 蒸 蓋



海老蓮根万頭 15個入		商品番号 203461
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	
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・祝い事にもおすすです。 ／冷凍のまま、または解凍後調理	
JANコード	4904811234615	製造工場   岡山

通 要冷凍 蒸 蒸 蓋



萩万頭 (レンコン) 15個入		商品番号 201861
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	
特徴 / 調理方法	緑豆と小豆を混ぜ込んだ遠根ペ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	
JANコード	4904811218615	製造工場   岡山

通 要冷凍 揚 蒸 蒸 蓋



卯の花万頭 15個入		商品番号 202621
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	
特徴 / 調理方法	菜材の風味を活かす為、味付けしていない卯の花の生地に菜の花と筍を包み込みました。動物性原料不使用 / 冷凍のまま、または解凍後調理	
JANコード	4904811226214	製造工場   岡山

通 要冷凍 蒸 蒸 蒸 蓋



とうもろこし万頭 15個入		商品番号 202651
寸法 / 重量	(約) 径50×高さ28mm / 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	
特徴 / 調理方法	白い芋の身を粒感を残したとうもろこしの身で包み込んだ一品です。黄色が料理に華を添えます。 ／冷凍のまま、または解凍後調理	
JANコード	4904811226511	製造工場   岡山

通 要冷凍 蒸 蒸 蒸 蓋



百合根餅 15個入		商品番号 209513
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	
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。蓮根のシャキシャキとした食感がよく合っています。 ／冷凍のまま、または解凍後調理	
JANコード	4904811295135	製造工場   岡山

通 要冷凍 揚 蒸 蒸 蓋



角煮万頭 15個入		商品番号 202631
寸法 / 重量	(約) 径50×高さ28mm / 38g/個	
荷 姿	15個×14PC	
主な原材料	山芋・豚バラ肉・筍	
特徴 / 調理方法	豚の角煮と筍のシャキとした食感の具材をもちりとした山芋の生地で包み込みました。 ／冷凍のまま、または解凍後調理	
JANコード	4904811226313	製造工場   岡山

通 要冷凍 煮 蒸 蒸 蓋



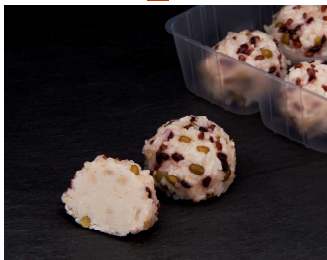
えびと貝柱の若葉蒸し 15個入		商品番号 209541
寸法 / 重量	(約) 径50×高さ25mm / 43g/個	
荷 姿	15個×14PC	
主な原材料	魚肉・海老・グリーンピース・いたや貝柱	
特徴 / 調理方法	グリーンピースのペースを加えた柔らかな生地に海老・貝柱を載せて仕上げました。濃い緑と桃色が見えやすい一品です。 ／冷凍のまま、または解凍後調理	
JANコード	4904811223411	製造工場   富田林

通 要冷凍 蒸 蒸 蒸 蓋



宝玉寄せ 15個入		商品番号 209591
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	
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きます。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	
JANコード	4904811295913	製造工場   富田林

通 要冷凍 蒸 揚 蒸 蓋



五穀万頭 15個入		商品番号 201801
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	
特徴 / 調理方法	蓮根の身に五穀米をまとうせ彩りの良い万頭に仕上げました。素材の味がよく活かしている一品です。 ／冷凍のまま、または解凍後調理	
JANコード	4904811218011	製造工場   岡山

通 要冷凍 煮 蒸 蒸 蓋



やわらか蒸し(海老) 15個入		商品番号 203664
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	
特徴 / 調理方法	海老と枝豆のコトラストが美しい一品。身が柔らかいので、短時間の蒸し調理がおすすめです。 ／冷凍のまま、または解凍後調理	
JANコード	4904811233649	製造工場   富田林

通 要冷凍 煮 蒸 蒸 蓋



やわらか蒸し(蟹) 15個入		商品番号 203874
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	
特徴 / 調理方法	蟹肉の彩りが美しい一品。身が柔らかいので、短時間での蒸し調理がおすすめです。 ／冷凍のまま、または解凍後調理	
JANコード	4904811238743	製造工場   富田林

通 要冷凍 蒸 蒸 蒸 蓋



鮭つつみ 15個入		商品番号 203203
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	
特徴 / 調理方法	鮭のほく身を柔らかく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頂けます。 ／冷凍のまま、または解凍後調理	
JANコード	4904811232031	製造工場   岡山





**えび茶巾** 20個入  
商品番号 **203961**

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
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
JANコード	490481123610 製造工場   富田林



**かに茶巾** 20個入  
商品番号 **203971**

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
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
JANコード	4904811239719 製造工場   富田林



**ほぼて茶巾** 20個入  
商品番号 **201361**

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
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。温めて頂く、ほぼ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
JANコード	4904811213610 製造工場   富田林



**茶巾ゆば** 15個入  
商品番号 **203211**

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
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、味の評価が高い商品です。 ／冷凍のまま、または解凍後調理
JANコード	4904811232116 製造工場   岡山



**焼き湯葉包み (カニ)** 15個入  
商品番号 **201711**

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
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
JANコード	4904811217113 製造工場   富田林



**焼き湯葉包み (海鮮)** 15個入  
商品番号 **201791**

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
特徴 / 調理方法	鮭、いか下足、海老が入っ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
JANコード	4904811217915 製造工場   富田林



**豆乳万頭 (湯葉餡)** 15個入  
商品番号 **202561**

寸法 / 重量	(約) 径43×高さ30mm / 35g/個
荷姿	15個×16PC
主な原材料	豆腐・豆乳・魚肉・湯葉・練りごま
特徴 / 調理方法	刻み湯葉とごまの香るとろとした餡を滑らかな豆乳の身で包んだ万頭です。 ／冷凍のまま、または解凍後調理
JANコード	4904811225613 製造工場   岡山



**水 (枝豆)** 15個入  
商品番号 **202571**

寸法 / 重量	(約) 径43×高さ27mm / 35g/個
荷姿	15個×16PC
主な原材料	枝豆・魚肉・乾燥マッシュポテト
特徴 / 調理方法	枝豆の食感が残る身を半透明な生地で包んだ見た目も美しい蒸し物です。加熱することで透明感が増します。／冷凍のまま、または解凍後調理
JANコード	4904811225712 製造工場   岡山



**水 (南瓜)** 15個入  
商品番号 **202591**

寸法 / 重量	(約) 径43×高さ27mm / 35g/個
荷姿	15個×16PC
主な原材料	かぼちゃ・魚肉・乾燥マッシュポテト
特徴 / 調理方法	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。加熱することで透明感が増します。／冷凍のまま、または解凍後調理
JANコード	4904811225910 製造工場   岡山



**えびくわいちぎり**  
商品番号 **201581**

寸法 / 重量	(約) 16g/個
荷姿	500g×16袋
主な原材料	海老・ミズクワイ
特徴 / 調理方法	海老のプリア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
JANコード	4904811215812 製造工場   富田林



**ミニ串天 (ねぎ生姜)** 25本入  
商品番号 **803801**

寸法 / 重量	(約) 長さ90×幅40×高さ5mm / 20g/本
荷姿	25本×10袋×2BL
主な原材料	魚肉・ねぎ・紅生姜
特徴 / 調理方法	ねぎ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。食べやすい一口サイズになっております。／冷凍のまま、または解凍後調理
JANコード	4904811838011 製造工場   ベトナム



**湯葉精進巻** 20個入  
商品番号 **202611**

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	蓮根・湯葉・枝豆・人参・ひじき
特徴 / 調理方法	蓮根ペースの身にひじき、人参、枝豆を混ぜ込み、湯葉で巻いて仕上げました。動物性原料不使用。／冷凍のまま、または解凍後調理
JANコード	4904811226115 製造工場   岡山





大市珍味のモットーに「ready to enjoy」があります。「楽しむ為の準備は出来上がり！」と言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ただけで、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」出来るのが、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。

## 早い、けれど美味

## 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、季節の野菜と共に盛り付けるだけでお使い頂けます。

※開封後はお早めにお使い下さい。

※本品は冷蔵品ですので必ず冷蔵（1℃～10℃）で保管して下さい。（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

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
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。 / そのまま
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 103303

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
特徴 / 調理方法	きめ細かい高野豆腐に、海老を加えたり身で旨みを出しています。天然のだしを使用し上品な味付けに仕上げました。 / カットしてそのまま
JANコード	4904811133031   製造工場   岡山

通 要冷蔵 煮 蓋



椎茸高野サンド 5個入 商品番号 103311

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
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。天然のだしを使用し上品な味付けに仕上げました。 / カットしてそのまま
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 20本入 商品番号 103321

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
特徴 / 調理方法	湯葉を高温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ております。 / カットしてそのまま
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

寸法 / 重量	(約) 長さ160×幅115×高さ30mm / 500g/PC
荷 姿	500g×20PC
主な原材料	魚肉・海老
特徴 / 調理方法	滑らかな舌触りが特徴で海老の風味豊かなしんじょうです。切り分けて前菜、椀物としてお召し上がり下さい。 / カットしてそのまま、または調理して
JANコード	4904811141319   製造工場   岡山

通 要冷蔵 前小 蓋椀



ほたてしんじょう 商品番号 102371

寸法 / 重量	(約) 長さ160×幅115×高さ30mm / 500g/PC
荷 姿	500g×20PC
主な原材料	魚肉・根立貝柱
特徴 / 調理方法	滑らかな舌触りが特徴でほたての風味豊かなしんじょうです。切り分けて前菜、椀物としてお召し上がり下さい。 / カットしてそのまま、または調理して
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

寸法 / 重量	(約) 長さ165×幅115×高さ30mm / 600g/PC
荷 姿	600g×16PC
主な原材料	豆腐・湯葉・姜末
特徴 / 調理方法	湯葉を豆腐でつないだ独特の食感。わび醤油やタレを付けてそのまま、また表面に衣をつけて揚げても美味しいです。 / カットしてそのまま、または調理して
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、繊細な色どりに溢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美しい「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か存在感と次々と食べな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、折詰など多様なシーンに大変ご好評を頂いています。



通 要冷蔵 才



商品番号	101401
寸法 / 重量	(約) 長さ115×幅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
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
JANコード	4904811001293   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号	101061
寸法 / 重量	(約) 長さ120×幅50×高さ 35mm / 160g/本
荷 姿	10本×4BL
主な原材料	魚肉・チーズ・青のり
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
JANコード	4904811001217   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号	101431
寸法 / 重量	(約) 径38×長さ115mm / 140g/本
荷 姿	10本×4BL
主な原材料	魚肉・湯葉・人参・グリンピース・さくらが海老・椎茸
特徴 / 調理方法	黒湯葉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
JANコード	4904811001224   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号	101211
寸法 / 重量	(約) 径38×長さ115mm / 145g/本
荷 姿	10本×4BL
主な原材料	魚肉・チーズ・青のり
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
JANコード	4904811001200   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号	101411
寸法 / 重量	(約) 長さ115×幅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
特徴 / 調理方法	カット面がユニークで楽しい、かに風味蒲鉾入りの一品です。 / カットしてそのまま
JANコード	4904811001286   製造工場   岡山

冬 要冷蔵 才



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

通 要冷蔵 才



商品番号	梅: 101001   朝顔: 101031   桜: 101011   浜菊: 101041   あやめ: 101021
寸法 / 重量	(約) 長さ120×幅50×高さ 35mm / 165g/本
荷 姿	10本×4BL
主な原材料	魚肉
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
JANコード	4904811001156 (全柄共通)   製造工場   岡山



通 要冷蔵 才



商品番号 <b>101551</b>	
寸法 / 重量	(約) 長さ160×幅55×高さ30mm / 280g/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
特徴 / 調理方法	すり身と鶏卵のコク、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
JANコード	4904811115518   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号 <b>102431</b>	
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
特徴 / 調理方法	折詰や仕出し、弁当に最適な、焼き目入り蒲鉾です。 / カットしてそのまま
JANコード	4904811124312   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号 <b>102461</b>	
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
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
JANコード	4904811002467   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号 <b>101321</b>	
寸法 / 重量	(約) 径40×長さ200mm / 240g/本
荷 姿	20本
主な原材料	魚肉・鶏卵・椎茸・人参・きくらげ
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
JANコード	4904811113217   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号 <b>101351</b>	
寸法 / 重量	(約) 径40×長さ200mm / 240g/本
荷 姿	20本
主な原材料	魚肉・卵白・海老・卵黄
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、味と食感を優しく仕上げています。 / カットしてそのまま
JANコード	4904811113514   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号 <b>102121</b>	
寸法 / 重量	(約) 径40×長さ200mm / 240g/本
荷 姿	20本
主な原材料	魚肉・卵白・プロックリー・きゅうりピクルス
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
JANコード	4904811120413   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号 <b>102411</b>	
寸法 / 重量	(約) 長さ110×幅48×高さ38mm / 190g/本
荷 姿	20本
主な原材料	魚肉
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
JANコード	4904811002412   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号 <b>102421</b>	
寸法 / 重量	(約) 長さ110×幅48×高さ38mm / 190g/本
荷 姿	20本
主な原材料	魚肉
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
JANコード	4904811002429   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号 <b>101381</b>	
寸法 / 重量	(約) 長さ100×幅50×高さ35mm / 150g/本
荷 姿	10本×3合
主な原材料	魚肉 (とびうお)
特徴 / 調理方法	とびうおすり身100%使用の蒲鉾です。素材本来の味が堪能できます。 / カットしてそのまま
JANコード	4904811001385   製造工場   岡山

冬 要冷蔵 才



商品番号 <b>102051</b>	
寸法 / 重量	(約) 径40×長さ200mm / 250g/本
荷 姿	20本
主な原材料	魚肉・チーズ
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
JANコード	4904811120512   製造工場   岡山

冬 要冷蔵 才



商品番号 <b>102061</b>	
寸法 / 重量	(約) 径40×長さ200mm / 250g/本
荷 姿	20本
主な原材料	魚肉・チーズ・卵卵
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
JANコード	4904811120611   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号 <b>102123</b>	
寸法 / 重量	(約) 長さ170×幅50×高さ40mm / 280g/本
荷 姿	20本
主な原材料	魚肉・人参・コンソメ
特徴 / 調理方法	紋甲イカの身を使用したオードブル蒲鉾です。イカの松笠に見立て焼き目つけた香ばしい外観と魚卵の食感を特長です。 / カットしてそのまま
JANコード	4904811002092   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号 <b>102341</b>	
寸法 / 重量	(約) 長さ230×幅40×高さ35mm / 300g/本
荷 姿	20本
主な原材料	魚肉
特徴 / 調理方法	折詰に向いた、リーズナブルで『美味しい蒲鉾』を追求して生まれた製品です。 / カットしてそのまま
JANコード	4904811002341   製造工場   岡山

冬 要冷蔵 才



商品番号 <b>102441</b>	
寸法 / 重量	(約) 長さ230×幅40×高さ35mm / 300g/本
荷 姿	20本
主な原材料	魚肉
特徴 / 調理方法	折詰に向いた、リーズナブルで『美味しい蒲鉾』を追求して生まれた製品です。 / カットしてそのまま
JANコード	4904811002443   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号 <b>102344</b>	
寸法 / 重量	(約) 長さ200×幅50×高さ35mm / 300g/本
荷 姿	30本
主な原材料	魚肉
特徴 / 調理方法	折詰に向いた、リーズナブルで『美味しい蒲鉾』を追求して生まれた製品です。 / カットしてそのまま
JANコード	4904811002344   製造工場   岡山





通 要冷蔵 才



商品番号	101081
寸法 / 重量	(約) 長さ145×幅75×高さ40mm / 350g/本
荷 姿	6本×4BL
主な原材料	魚肉
特徴 / 調理方法	切り口に寿の文字をあしらった、おめでたい蒲鉾です。 / カットしてそのまま
JANコード	4904811001637   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号	101083
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
特徴 / 調理方法	はすの花をあしらった、オードブル蒲鉾です。 / カットしてそのまま
JANコード	490481110537   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号	407191
寸法 / 重量	(約) 長さ125×幅38×高さ30mm / 145g/本
荷 姿	30本
主な原材料	昆布・鮭
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
JANコード	4904811471911   製造工場   高田林

通 要冷蔵 才



商品番号	105141
寸法 / 重量	(約) 長さ145×幅40/50×高さ45mm / 365g/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
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、具材たっぷりの定番商品です。 / カットしてそのまま
JANコード	4904811151417   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号	105861
寸法 / 重量	(約) 長さ160×幅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
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
JANコード	4904811155613   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号	105571
寸法 / 重量	(約) 長さ160×幅50×高さ30mm / 250g/本
荷 姿	20本
主な原材料	魚肉・海老・ゆで卵・さくらげ
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
JANコード	4904811155712   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号	105213
寸法 / 重量	(約) 径50×長さ145mm / 340g/本
荷 姿	20本
主な原材料	魚肉・ニンジン卵・さくらげ・人参・グリーンピース
特徴 / 調理方法	ニンニクのプチプチとさ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
JANコード	4904811152117   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号	105361
寸法 / 重量	(約) 径50×長さ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
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
JANコード	4904811151615   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号	105301
寸法 / 重量	(約) 径50×長さ145mm / 340g/本
荷 姿	20本
主な原材料	魚肉・海老・青のり
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ਣのご利用に最適です。 / カットしてそのまま
JANコード	4904811153015   製造工場   岡山

冬 要冷蔵 才



商品番号	102111
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
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
JANコード	4904811121113   製造工場   岡山

夏 秋 冬 要冷蔵 才



商品番号	103001
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
特徴 / 調理方法	海老、イカを表面に散らした、見た目だけでなく味もやさしい一品です。 / カットしてそのまま
JANコード	4904811130016   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号	802831
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
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
JANコード	4904811834310   製造工場   バトナム

通 要冷蔵 才



商品番号	105271
寸法 / 重量	(約) 径50×長さ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
特徴 / 調理方法	3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、様々な彩りを演出できます。 / カットしてそのまま
JANコード	4904811157716   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号	105381
寸法 / 重量	(約) 長さ135×幅50×高さ45mm / 300g/本
荷 姿	20本
主な原材料	魚肉・人参・チーズ・レッドピーマン・グリーンピースペースト
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。雑煮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
JANコード	4904811153817   製造工場   岡山

冬 要冷蔵 前 才



商品番号	105011
寸法 / 重量	(約) 長さ155×幅40/50×高さ45mm / 365g/本
荷 姿	20本
主な原材料	魚肉・フロコリ・海老・さくらげ・かぼちゃペースト
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ムな味わいが美味しい一品です。 / カットしてそのまま
JANコード	4904811150113   製造工場   岡山

通 要冷蔵 才



商品番号	102801
寸法 / 重量	(約) 長さ158×幅225×高さ49mm
荷 姿	6セット
内 容	日の出・市松・鮭昆布巻・宝巻・花蒲
特徴 / 調理方法	大市珍味の人気商品を厳選して詰め合わせた5本詰めのギフトセットです。 / カットしてそのまま
JANコード	4904811128013   製造工場   岡山・高田林

通 要冷蔵 才



商品番号	102831
寸法 / 重量	(約) 長さ160×幅415×高さ50mm
荷 姿	6セット
内 容	日の出・波の月・市松・白蒲鉾・鮭昆布巻・鮭昆布巻・宝巻・花蒲
特徴 / 調理方法	大市珍味の人気商品を厳選して詰め合わせた8本詰めのギフトセットです。 / カットしてそのまま
JANコード	4904811128310   製造工場   岡山



逸なる

本格派。



洋風オーダブル

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。パサつかず、身がふくっつらとして濃厚な風味を損なわないままご堪能頂けるのは、大市珍味がこだわるオリジナルの製法が秘訣。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ダ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 316361

スライスサーモン (100g×60)

寸法 / 重量	(約) 100g/PC
荷 姿	10PC×6BL
主な原材料	紅鮭
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。 / 解凍後そのまま (本品は未加熱)
JANコード	4904811006366   製造工場   富田林

商品番号 316391

スライスサーモン (300g×20)

寸法 / 重量	(約) 300g/PC
荷 姿	20PC
主な原材料	紅鮭
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。 / 解凍後そのまま (本品は未加熱)
JANコード	4904811006397   製造工場   富田林



**通 要冷凍 前才素小**

商品番号 306031

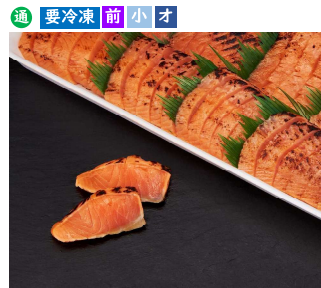
スモークサーモン (片身)

寸法 / 重量	(約) 650~750g/PC
荷 姿	10PC
主な原材料	紅鮭
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)
JANコード	4904811360314   製造工場   富田林

商品番号 306021

スモークサーモン (片身・大)

寸法 / 重量	(約) 775~875g/PC
荷 姿	8PC
主な原材料	紅鮭
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)
JANコード	4904811360215   製造工場   富田林



商品番号 307031

サーモンたたき (ゆず風味) 500g

寸法 / 重量	(約) 500g/PC
荷 姿	18PC
主な原材料	サーモントラウト
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付けました。扱いやすいサイズにスライスしております。 / 解凍後そのまま
JANコード	4904811370313   製造工場   富田林



商品番号 407531

アスパラサーモンサラダ 500g

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・揚げドレッシング・アスパラガス
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。 / 解凍後そのまま (本品は未加熱)
JANコード	4904811475315   製造工場   富田林



商品番号 407074

紅鮭ミルフィーユ

寸法 / 重量	(約) 長さ135×幅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
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ダブルです。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811470716   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 2044161

寸法 / 重量	(約) 長さ195×幅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・赤ピーマン
特徴 / 調理方法	海老を中心にアスパラのペーストを加えた緑色の身とレッドピーマンを加えた白い身を重ねた彩りの対比が綺麗なテリーヌです。 / 半解凍でカット
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

寸法 / 重量	(約) 長さ195×幅43×高さ35mm / 280g/本
荷姿	30本
主な原材料	魚肉・ほたて貝柱・レッドピーマン・ピュレ
特徴 / 調理方法	ほたての貝柱と香草を加えた白い身とレッドピーマンを加えた身の対比が綺麗な一品です。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811240715   製造工場   富田林

通 要冷凍 才



**テリーヌdeサーモングリレ** 商品番号 204211

寸法 / 重量	(約) 長さ195×幅43×高さ35mm / 275g/本
荷姿	30本
主な原材料	魚肉(紅鮭・ひとよらたら)・玉ねぎ・アスパラガス
特徴 / 調理方法	しっとりとした紅色の身としっとり柔らかい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
JANコード	4904811242115   製造工場   富田林

通 要冷凍 才



**カニとクリームソースのパイ包み** 商品番号 201831

寸法 / 重量	(約) 長さ170×幅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・黄ピーマン
特徴 / 調理方法	カニ肉、黄ピーマン、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
JANコード	4904811218912   製造工場   富田林

通 要冷凍 才



**チーズとベーコンのパイ包み** 商品番号 201621

寸法 / 重量	(約) 長さ170×幅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・オニオンソース
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ました。濃厚な味わいがとても美味しい一品です。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811218813   製造工場   富田林

通 要冷凍 才



**鮭とチーズのパイ包み** 商品番号 209811

寸法 / 重量	(約) 長さ140×幅60×高さ45mm / 280g/本
荷姿	25本
主な原材料	鮭・パイ生地・サーモンラウト・チーズ・いか
特徴 / 調理方法	チーズを入れたサーモンラウトペーストの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
JANコード	4904811297719   製造工場   富田林

通 要冷凍 才



**はかた地どりのテリーヌ** 商品番号 204411

寸法 / 重量	(約) 長さ190×幅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・赤ピーマン
特徴 / 調理方法	“はかた地どり”のさきみを使用し、鶏肝の風味豊かなテリーヌです。鮮やかな緑色が美しい一品です。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811244119   製造工場   岡山

通 要冷凍 才



**合鴨テリーヌ** 商品番号 204191

寸法 / 重量	(約) 長さ190×幅40×高さ30mm / 280g/本
荷姿	12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
特徴 / 調理方法	合鴨のさき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一品です。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811240913   製造工場   岡山

通 要冷凍 才



**ハムとチーズの枝豆テリーヌ** 商品番号 202551

寸法 / 重量	(約) 長さ155×幅40×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
特徴 / 調理方法	表面の網目が美しく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。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811225514   製造工場   岡山

通 要冷凍 才



**はかた地どりと香草のパイ包み** 商品番号 202311

寸法 / 重量	(約) 長さ145×幅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
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。パセリとパリの入った香草の身を間に通し、色合いが鮮やかに仕上げました。 / 半解凍でカット
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

寸法 / 重量	(約) 長さ145×幅50×高さ40mm / 270g/本
荷姿	25本
主な原材料	豆腐・りんご・パイ生地・クリームソース・マッシュルームソース
特徴 / 調理方法	しっとりとした豆腐ペースト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(リンゴ)の甘味が良く合います。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811217618   製造工場   富田林

通 要冷凍 才



**さつまロールパイ** 商品番号 201591

寸法 / 重量	(約) 長さ145×幅50×高さ40mm / 290g/本
荷姿	25本
主な原材料	さつま芋ペースト・パイ生地・クリームソース・マッシュルームソース
特徴 / 調理方法	しっとりとしたさつま芋の身にチーズ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ます。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811215515   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 202671

寸法 / 重量	(約) 長さ310×幅40×高さ45mm / 690g/本
荷姿	12本
主な原材料	魚肉(ひとよらたら・ほたて)・ブロッコリーと完熟レズクッキー
特徴 / 調理方法	色とりどりの野菜と練製した紅鮭が入った野菜色のテリーヌです。彩りの良いカット面の美しさが特徴です。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811256716   製造工場   岡山

通 要冷凍 才



**タンシチューのテリーヌ** 商品番号 204211

寸法 / 重量	(約) 長さ300×幅40×高さ45mm / 650g/本
荷姿	12本
主な原材料	鶏肉・豚タン・ブロッコリー・玉葱・マッシュルーム・トマトペースト
特徴 / 調理方法	鶏肉ペーストの生地に豚タンと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たせます。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811224210   製造工場   富田林

通 要冷凍 才



**コーンテリーヌ** 商品番号 202661

寸法 / 重量	(約) 長さ310×幅40×高さ45mm / 700g/本
荷姿	12本
主な原材料	山芋・スイートコーン・豆腐・乾燥マッシュルーム・チーズ・ハム
特徴 / 調理方法	ブラックペッパーを効かせたじゃがいもの中にハムとチーズを入れ、とうもろこしをペーストにした生地で覆った黄色い映える一品です。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811226610   製造工場   岡山

通 要冷凍 才



**ポークミートローフ** 商品番号 202641

寸法 / 重量	(約) 長さ310×幅40×高さ45mm / 680g/本
荷姿	15本
主な原材料	豚肉・牛乳・人参・アスパラガス・油揚げ・玉葱・マッシュルーム
特徴 / 調理方法	色とりどりの野菜と豚の旨味が詰まったポークミートローフです。表面を丁寧に焼き上げ香ばしい一品に仕上げました。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811226412   製造工場   富田林





# 変幻自在の妙。



使い勝手のいい  
素材いろいろ

丸め、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揃うのも大市珍珠の魅力です。新鮮な素材を滑らかな「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揃います。素材の風味を十分に引き立てながら、様々な料理にさっと使っただけの汎用性の高さで、調理の手間や時間短縮に寄与いたします。

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 焼 蓋 素



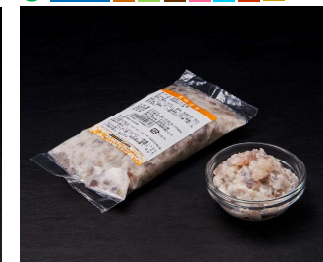
商品番号	203281
寸法 / 重量	(約) 長さ250×幅70×高さ40mm / 500g/本
荷 姿	20本
主な原材料	魚肉(パシフィックホワイティング)
特徴 / 調理方法	名前通りのソフトな食感に仕上がります。様々な場面での調理に活用いただけます。解凍後、軽く焼くから素材と合わせて焼酎、揚げ物、蒸し物等でお使い頂けます。
JANコード	4904811003280   製造工場   富田林

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 焼 蓋 素



商品番号	203511
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
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、軽く焼くから素材と合わせて焼酎、揚げ物、蒸し物等でお使い頂けます。
JANコード	4904811003518   製造工場   富田林

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 焼 蓋 素



商品番号	204981
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
特徴 / 調理方法	ムキエを叩いて仕上げました。色もよく海老のプリとした食感を活かした原材料です。解凍後、軽く焼くから素材と合わせて焼酎、揚げ物、蒸し物等でお使い頂けます。
JANコード	4904811249817   製造工場   富田林

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 焼 蓋 素



商品番号	407451
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
特徴 / 調理方法	いかの身だけをすり身に仕上げました。いかのプリとした食感を活かした原材料です。解凍後、軽く焼くから素材と合わせて焼酎、揚げ物、蒸し物等でお使い頂けます。
JANコード	4904811007455   製造工場   富田林

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 焼 蓋 素



商品番号	204873
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)
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、軽く焼くから素材と合わせて焼酎、揚げ物、蒸し物等でお使い頂けます。
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、軽く焼くからお好みの具材と合せてお使いください。焼酎、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座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 柄 蓋 素



商品番号	203501
寸法 / 重量	(約) 長さ250×幅70×高さ40mm / 500g/本
荷 姿	20本
主な原材料	はも・いか
特徴 / 調理方法	魚は惣のみを使用し、いかに配合することで旨味をプラスし歯切れの良い食感に仕上げました。／解凍後、軽く焼くから素材に合わせて焼、揚げ物、蒸し物等でお使い頂けます。
JANコード	4904811235032   製造工場   富田林

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 柄 蓋 素



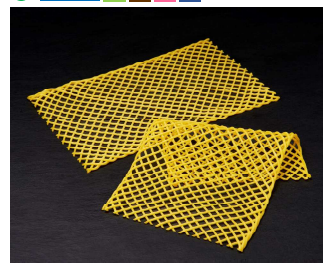
商品番号	204881
寸法 / 重量	(約) 長さ250×幅70×高さ40mm / 500g/本
荷 姿	20本
主な原材料	魚肉・いか・はたて貝柱
特徴 / 調理方法	はたての傘からでさくりとした独特の食感が特徴のすり身です。／解凍後、軽く焼くから素材と合わせて焼、揚げ物、蒸し物等でお使い頂けます。
JANコード	4904811248810   製造工場   富田林

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 柄 蓋 素



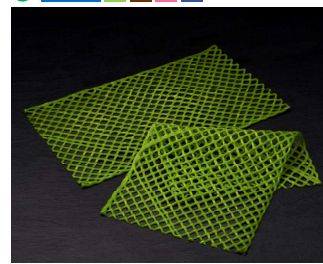
商品番号	201831
寸法 / 重量	(約) 長さ220×幅60×高さ40mm / 500g/本
荷 姿	20本
主な原材料	れんこん
特徴 / 調理方法	蓮根を細く削いたベースです。刻みは蓮根のみやシヤベベースの持ち味と2つの食感をお楽しみください。／解凍後、お好みの素材を合わせて揚げ物、蒸し物等でお使い頂けます。
JANコード	4904811218318   製造工場   富田林

通 要冷凍 蒸 焼 揚 才



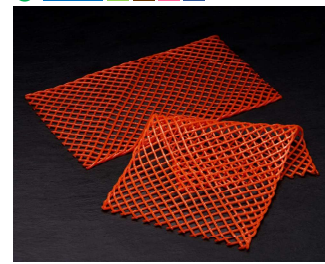
商品番号	209881
寸法 / 重量	(約) 長さ250×幅140mm / 30g/枚
荷 姿	10枚×20袋
主な原材料	山芋・かぼちゃペースト
特徴 / 調理方法	かぼちゃの甘味と風味、色鮮やかな黄色の網目状のシートです。／解凍後、中温(160～170℃)の油で表面が色づく程度にさっと揚げてご使用ください。
JANコード	4904811298815   製造工場   岡山

通 要冷凍 蒸 焼 揚 才



商品番号	209891
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
特徴 / 調理方法	ほうれん草の素材の色目、味を活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。
JANコード	4904811298914   製造工場   岡山

通 要冷凍 蒸 焼 揚 才



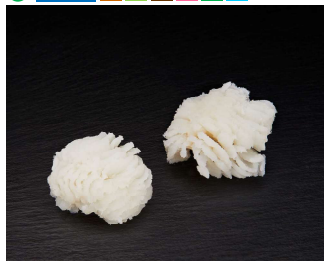
商品番号	209901
寸法 / 重量	(約) 長さ250×幅140mm / 30g/枚
荷 姿	10枚×20袋
主な原材料	山芋・トマトピューレ
特徴 / 調理方法	トマトのみで色付けされた鮮やかな赤色とトマトの酸味が特徴の網目状のシートです。／解凍後、中温(160～170℃)の油で表面が色づく程度にさっと揚げてご使用ください。
JANコード	4904811299010   製造工場   岡山

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 和 柄



商品番号	5032623
寸法 / 重量	(約) 10～13g/個
荷 姿	500g×12PC
主な原材料	鱧
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。／解凍後そのまま
JANコード	4904811526215   製造工場   富田林

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 和 柄



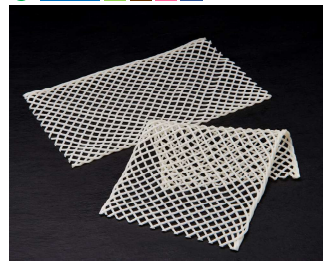
商品番号	507414
寸法 / 重量	(約) 10～13g/個
荷 姿	500g×12PC
主な原材料	鱧
特徴 / 調理方法	鮮度の良い鱧をすべて処理して湯引きに致しました。食べやすい一口サイズとなっております。／解凍後そのまま
JANコード	4904811574117   製造工場   富田林

通 要冷凍 煮 蒸 焼 揚 和 素



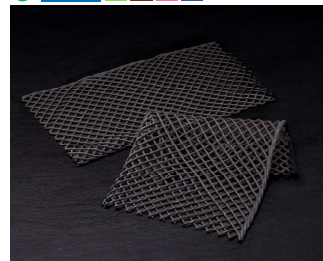
商品番号	707953
寸法 / 重量	(約) 長さ240×幅240mm / 20g/枚
荷 姿	10枚×15袋×2BL
主な原材料	大豆
特徴 / 調理方法	高級食材である生湯菜を1枚ずつパチを入れ使いやすい形にして連続しました。／解凍後、加熱調理してお召上がりください。
JANコード	4904811007950   製造工場   タイ

通 要冷凍 蒸 焼 揚 才



商品番号	209871
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
特徴 / 調理方法	山芋をベースとした素朴な味わい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。
JANコード	4904811298716   製造工場   岡山

通 要冷凍 蒸 焼 揚 才

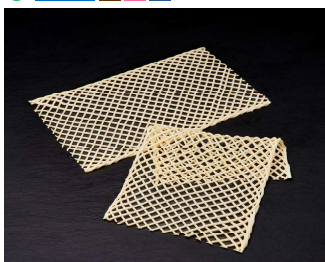


商品番号	209921
寸法 / 重量	(約) 長さ250×幅140mm / 30g/枚
荷 姿	10枚×20袋
主な原材料	山芋・練りごま
特徴 / 調理方法	黒ごまの風味豊かで黒い色が料理を引き締める網目状のシートです。／解凍後、中温(160～170℃)の油で表面が色づく程度にさっと揚げてご使用ください。
JANコード	4904811299218   製造工場   岡山



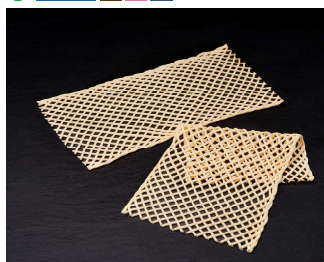
**調理方法**  
解凍後、中温 (160～170℃) の油で表面が色づく程度にさっと揚げてご使用下さい。  
揚げる際に、形を作りながら揚げるとそのままの形で揚がりますので、様々なアレンジが出来ます。例えば器を作る時は、お玉などで押さえながら揚げると綺麗に形を作る事が出来ます。

通 要冷凍 焼 揚 才



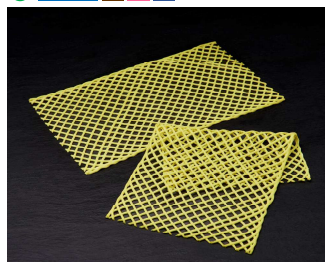
商品番号	203421
寸法 / 重量	(約) 長さ250×幅140mm / 35g/枚
荷 姿	10枚×20袋
主な原材料	魚肉・練りごま
特徴 / 調理方法	揚げるとごまの香りが香ばしいすり身で作った網目状のシートです。／解凍後、中温(160～170℃)の油で表面が色づく程度にさっと揚げてご使用ください。
JANコード	4904811234219   製造工場   岡山

通 要冷凍 焼 揚 才



商品番号	203431
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
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。
JANコード	4904811234318   製造工場   岡山

通 要冷凍 焼 揚 才



商品番号	203441
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
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。
JANコード	4904811234417   製造工場   岡山







2024 New Release

新たな挑戦。



Desert Terrine

通 要冷凍 前和



商品番号	202671
寸法 / 重量	(約) 長さ180×幅50×高さ40mm / 250g/本
荷姿	30本
主な原材料	魚肉・かにみそ・液卵白
特徴 / 調理方法	口当たり滑らかなすり身にかに味噌をふんだんに混ぜ込みました。滑らかな食感がまるで豆腐のような至極の一品です。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811226719   製造工場   富田林

通 要冷凍 前小



商品番号	205681
寸法 / 重量	(約) 長さ21×幅20×高さ24mm / 11g/個
荷姿	35個×20PC
主な原材料	さつま芋ペースト・かぼちゃペースト・ゆず皮
特徴 / 調理方法	さつま芋の甘味と柚子の香り引き立つ前菜の一品です。一口大にカット済みですので解凍後盛り付けだけでお使い頂けます。 / 解凍後そのまま
JANコード	4904811256815   製造工場   岡山

通 要冷凍 前小



商品番号	205691
寸法 / 重量	(約) 長さ240×幅40×高さ25mm / 200g/本
荷姿	30本
主な原材料	山芋・食塩・かつお節・昆布
特徴 / 調理方法	かつおと昆布で丁寧に作った出汁に山芋のすりおろしを加えて固めたシンプルながら味わいのある一品に仕上げました。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811226917   製造工場   岡山

通 要冷凍 揚 椀煮



商品番号	202681
寸法 / 重量	(約) 径40×高さ20mm / 20g/個
荷姿	500g×16袋
主な原材料	魚肉・山芋・ニシン卵・液卵白・かにエキス
特徴 / 調理方法	芯の身に天然かつお出汁で味付けした数の子を使用し、ゆでた際にすりつぶした食感と香ばしい真丈の身がマッチした一品です。 / 冷凍のまま、または解凍後調理
JANコード	4904811226818   製造工場   岡山

通 要冷凍 才



商品番号	209701
寸法 / 重量	(約) 長さ310×幅40/42×高さ35mm / 630g/本
荷姿	15本
主な原材料	豆腐、チョコレート、牛乳、小麦粉、バター、ココアパウダー
特徴 / 調理方法	豆腐を使用することでカロリー及び脂質を抑えたデザートスイーツです。外側はしっかりと食感で内側は滑らかな食感に仕上げました。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811297016   製造工場   富田林

通 要冷凍 才



商品番号	209761
寸法 / 重量	(約) 長さ310×幅40/50×高さ45mm / 630g/本
荷姿	15本
主な原材料	豆腐、チョコレート、乳等を主原料とする食品、レシミン
特徴 / 調理方法	豆腐を使用したホワイトチョコのデザートスイーツです。外側は焼き目が香ばしく内側の滑らかな食感とアクセントにレシミンが効いた一品です。 / 半解凍でカット
JANコード	4904811297610   製造工場   富田林



2024  
Renewal  
大市珍味  
オリジナル  
冷凍弁当

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!
- エコロジー! 環境に配慮したバガスモールド容器でカフェご飯風に!
- 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! ※食品安全マネジメント規格「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°C) を「最大氷結晶成帯」と呼びます。この最大氷結晶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、最大氷結晶成帯を2.0~2.5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。



お客様の声



容器サイズが大きくてストック出来ない!!



普通ゴミで捨てられる容器は便利です!!

Renewal Point!

【モールド容器サイズ】180×180×28mm

ご好評いただいているモールド素材はそのままに! 冷凍庫で嵩張らない容器に変更し、ストックしやすいサイズにしました。リニューアルに伴い、メニューも刷新し、順次追加していきます。

【お召し上がり方】



電子レンジで温めるだけのカンタン調理! 600Wで3分温めて下さい。容器の底が冷たい場合は30秒ずつ追加で温めて下さい。



管理栄養士 時岡 奈穂子さん

大阪府下で長年にわたり栄養指導に従事され令和5年に大阪府知事賞を受賞。Studishの全メニューを監修。



索引 (商品名-荷姿...ページNo.)

<b>あ</b>	合鴨テリーヌ	30本	25
	赤魚けんちん	8切×50本	5
	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
	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
<b>い</b>	いかすり身	500g×20本	28
	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	500g×20本	28
<b>う</b>	宴	20本	21
	卵の花万頭 15個入	15個×14PC	12
<b>え</b>	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×3BL	10
	えびしんじょう	500g×20PC	16
	えびす	10本×4BL	18
	えびすり身	500g×20本	28
	海老たたき身	250g×25本	28
	えび団子	500g×16袋	9
	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
	海老と貝柱の若菜蒸し 15個入	15個×14PC	11
	海老もみじ	25本	22
	海老吉野	25本	22
	海老選根万頭 15個	15個×12PC	12
	海老若草	20本	21
<b>お</b>	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	9
	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
<b>か</b>	角煮万頭 15個入	15個×14PC	12
	かに茶巾 20個入	20個×10PC	13
	かごとクリームソースのバイ包み	30本	26
	蟹の煮ごごり	30本	6
	かに風味真丈	500g×16袋	31
	鎌倉紋甲	20本	20
<b>か</b>	きのこ信田 5本入	5本×12袋	8
	錦糸巻	36本	24
<b>く</b>	燻製茶豆	500g×25袋	6
<b>こ</b>	五穀万頭 15個入	15個×14PC	11
	寿	6本×4BL	21
	こまち湯葉 20個入	20個×16PC	9
	子持ちイカ S	6袋×4BL	4
	子持ちイカ 2S	6袋×4BL	4
	子持ちイカ 3S	7袋×4BL	4
	蒟蒻きぬた	36本	4
	蒟蒻きぬた (紅)	36本	4
	コーンテリーヌ	12本	25

<b>さ</b>	鮭つつみ 15個入	15個×12PC	12
	鮭とチーズのバイ包み	25本	26
	笹かき信田 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
	サツマイモの柚香寄せ 35個入	35個×20PC	31
	さつまロールバイ	25本	26
	三宝	20本	21
	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×3BL	5
<b>し</b>	椎茸伊達巻	20本	20
	椎茸の旨煮 S 50枚入	50枚×5袋×4BL	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
<b>す</b>	水晶 (枝豆) 15個入	15個×16PC	13
	水晶 (南瓜) 15個入	15個×16PC	13
	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	10PC×6BL	24
	スライスサーモン 300g	20PC	24
	すり身豆腐 (かにみそ)	30本	31
<b>そ</b>	ソフトすり身	500g×20本	28
<b>た</b>	大市がんも 50個入	50個×10袋×2BL	9
	宝巻	10本×4BL	18
	筍の煮ごごり	30本	6
	タンシチューのテリーヌ	12本	25
<b>ち</b>	チーズとベーコンのバイ包み	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
<b>て</b>	テリーヌ de サーモングリエ	30本	25
<b>と</b>	豆乳万頭 (湯葉卵) 15個入	15個×16PC	13
	とうもろこし万頭 15個入	15個×14PC	12
	飛魚蒲鉾	10本×3合	19
	とらふぐの皮の煮ごごり	30本	6
	鶏高野サンド 40切入	40切×14PC	9
	トーフ de ショコラ	15本	31
	トーフ de ホワイト	15本	31
<b>な</b>	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
<b>は</b>	はかた地どりと香草のバイ包み	25本	26
	はかた地どりのテリーヌ	30本	25
	秋万頭 (レンコン) 15個入	15個×14PC	12
	花蒲	10本×4BL	18
	花三色	20本	22
	花豆腐 4本入	4本×10PC	8
	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	5
	はもすり身	500g×20本	29
	鱧ちりおとし	500g×12PC	29
	鱧照焼 800g	800g×10PC	5
	鱧の煮ごごり (土瓶蒸し風)	30本	26
	はも湯引き	500g×12PC	29

<b>ひ</b>	引き上げ湯葉 20本入	20本×12PC	16
	引き上げ平湯場 10枚入	10枚×15袋×2BL	29
	一口ゆば茶巾 10個入	10個×15袋×2BL	9
	一口焼き湯葉巻 12個入	12個×15袋×2BL	9
	日の出	10本×4BL	18
<b>ふ</b>	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×10袋×4BL	5
<b>へ</b>	紅鮭ミルフィーユ	40本	24
<b>ほ</b>	宝玉寄せ 15個入	15個×14PC	11
	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	500g×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
	ボーグミートローフ	15本	26
<b>ま</b>	舞姫	20本	21
	まつば	30本×20袋	22
	ままかり青菜巻	36本	4
<b>み</b>	ミニ串天 (ネギ生姜) 25本入	25本×10袋×2BL	14
	みのり	20本	21
<b>む</b>	蒸し物ベース (れんこん)	500g×20本	29
<b>や</b>	焼き茄子の煮ごごり	30本	6
	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	12
	やわらか蒸し (蟹) 15個入	15個×14PC	12
<b>ゆ</b>	湯葉の八幡巻	30本	5
	湯葉三色巻 12個入	12個×12袋×2BL	9
	湯葉精進巻 20個入	20個×16PC	14
	百合根餅 15個入	15個×14PC	12
<b>よ</b>	養老豆腐	30本	31
	寄せ湯葉とうふ	600g×16PC	16
	淀の月	10本×4BL	18
<b>り</b>	リンゴと豆腐のバイ包み	25本	26
<b>れ</b>	蓮華 (緑)	6本×4BL	21

会社概要

■ 事業内容 各種水産物の和洋冷凍総業  
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 楠崎 眞治  
代表取締役社長 西野 美穂

■ URL <https://daiichinmi.co.jp/>

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

■ 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  
〒584-0022 食品安全マネジメント規格JFS-B 規格取得  
大阪府富田市中野町東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番11号  
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.,  
The Quang ward, Son Tra Dist., Da Nang City, Viet Nam  
TEL: +84.236.384.170 / FAX: +84.236.384.8230

■ 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 〒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

  大市珍味 公式HP & 公式LINEはこちら!  
新製品情報や商品の調理例など、  
様々な情報を発信しております。

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