

キューピー

スノーマン 目玉焼風まるオムレツP



とろとした卵黄風ソースを自分で包んだ目玉焼風の加工品です。冷凍するだけの簡単にご使用いただけます。

スノーマン とろ〜りやわらかたまご



独自の技術でできた耐凍性・耐熱性の解凍専用食品です。解凍するだけで簡単にご利用いただけます。温めても卵黄部はとろ〜り半熟。白身部はやわらかな食感が楽しめます。

オマールソースペース



オマールえびの頭部をしっかりと炒め、自社製フューム・ド・ポワソンで丁寧に仕上げました。オマールえびの頭で独特の味わい・上品な香りが特長のソースです。パスタやクラウンソースの他、魚介類やスープのだしとしても、幅広いメニューにご利用いただけます。

ケイエス冷凍食品

タレなしシャキシャキ肉だんご



鶏肉・豚肉を使用した大きめの肉だんごに、たまねぎ・れんこんを入れ、シャキシャキとした食感に仕上げました。タレなしのタイプです。

KSミートボール(黒酢)



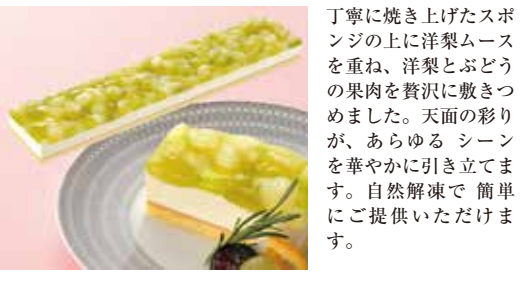
一口サイズの肉だんごにコクのある黒酢タレを合わせました。食感も約90g(製品100gあたり)です。50個入り・袋の大袋タイプです。

2016 秋冬

業務用冷凍食品おすすめメニュー

味の素冷凍食品

フリーカットケーキ 洋梨とぶどう



丁寧に焼き上げたスポンジの上に洋梨・フルーツを乗せ、洋梨とぶどうの果肉を贅沢に敷きつめました。天面が軽いため、あらゆるシーンに活用いただけます。自然解凍で簡単に提供いただけます。

時間が経ってもなめらか! 専門店のかにクリームコロッケ



独自のアミノ酸技術により濃厚な特製甘辛ソースが良く、時間が経ってもなめらかな食感を保った専門店のかにクリームコロッケです。店頭パックシールつき。(32枚箱)

ワインに合うGYOZA



にら・にんにくを使わず、中具に合鴨肉とハーブを使用し、酸味と甘みとしてワインに配合しました。すっきりとした香りとコクのある味わいでワインに相性抜群のGYOZAです。速結タイプで油なし・水なしで簡単に調理していただけます。

バター香るエビピラフ (個食)/(大袋)



大ぶりのえびとホーンマンとビーマンを使ったエビピラフです。独特の味と香り、コクを追求しました。個食タイプは、電子レンジで加熱していただきます。大袋タイプは、電子レンジで加熱していただきます。

極 洋

魚屋の洋食 海老ビスクのフライ



ムネビシを使用し、海老のビスクのような濃厚ソースを乗せたフライに仕上げました。極洋食品塩釜工場製造商品です。

釜でずしえび



エビの殻をつけたままボイルし、旨み閉じ込めた状態で、開きやすいように調理されています。

だんごり上手 バサ切身(骨なし・皮なし)



ベトナムで完全養殖されたクセのない選別した白身魚を切身にしました。フライ、ムネビシに最適です。

さば塩焼き



脂のりよきで定番があるソルウェー産のさばを、最新式の焼成器で焼きました。急速凍結して、急凍凍結しました。温めれば焼きあがったさばを味わえます。

ニチレイフーズ

美味しさ極だつ®パリッと春巻



昨年発売した「具材凍だつ®パリッと春巻」のこだわり製法はそのままに、調理はより簡単に、時間が経ってもパリッと感が持続するように仕上げました。豚肉と歯ごたえの良い大きな具材に、XO醤と香味油が香るとろとした前を合わせ「極だつ®春巻のニューラインアップです。

Quick & Smart Made 若鶏の照焼き(旨辛醤油仕立て)



たまり醤油と濃口醤油を加えた特製旨辛ソースがたっぷり味付けした逸品です。主菜・副菜など様々なシーンで使いやすいミニタイプです。電子レンジでもおいしく召上がります。

VegeDish® パリかたれんこんチップス



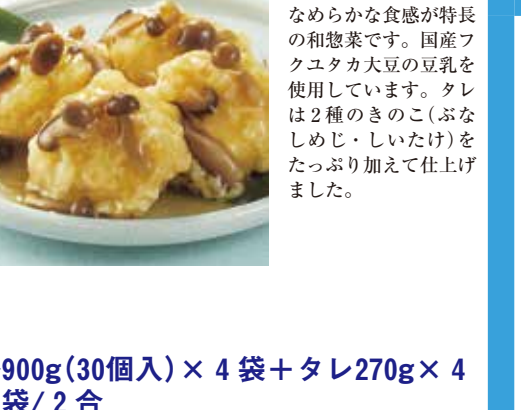
パリッと軽い食感がいっぱい。おつまみにもお弁当にもぴったりの逸品です。短時間調理で美味しく召上がります。

舞茸入り7品目具材の豆腐ハンバーグ



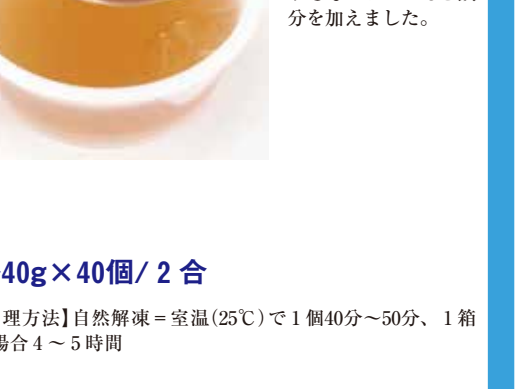
7種類の具材(たまねぎ・にんじん・きくらげ・大根・かひ、舞茸、鶏肉、黒ごま)を加えた豆腐ハンバーグです。油で揚げても、こんがり焼き上げたような色目に仕上がり、タレには旨みたっぷりな旨みを加え、季節感のある商品に仕上げました。

鮭のふわらか豆腐(きのこあん)



白身魚のすり身に豆乳と卵を加えた、口どけなめらかな食感の特長の和風あん。国産ワケユキ大豆の豆乳を使用しています。タレは2種のきのこ(ぶなしめじ・しいたけ)をたっぷり加えて仕上げました。

ピンクグレープフルーツゼリー (VC&Fe)



色が鮮やかなピンクグレープフルーツ果汁を使ったゼリーです。すっきりと爽やかな酸味が特徴です。不足しがちなビタミンCと鉄分を加えました。

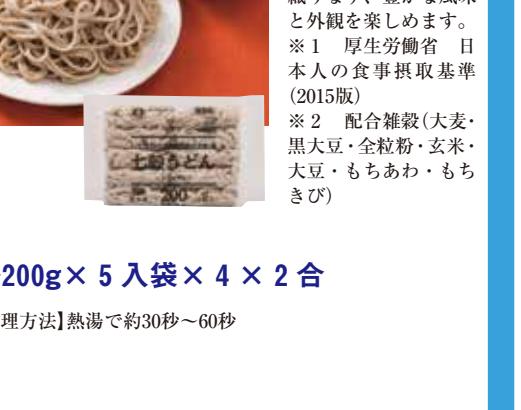
シマダヤ

食塩ゼロうどん<ミニダブル>



うどん本来の美味しさをそのままに、食塩をゼロにしたこだわりの逸品です。厳選した国産小麦を使用し、風味豊かに仕上げました。

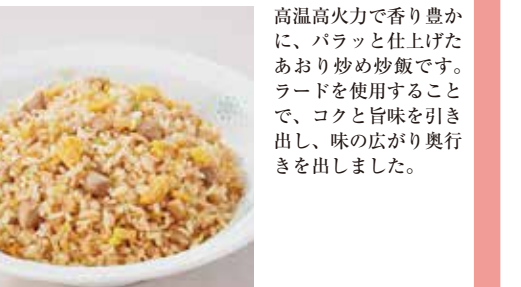
1/2日分の食物繊維がとれる七穀うどん<ミニダブル>



もちもち・なめらかな食感の特長の、食物繊維が21.2分(10g)入った七穀うどんです。厳選した7種類の穀物が織りなす、豊かな風味と外観を家味します。

マルハニチロ

炊飯の極み 香火力あおり炒め炊飯



高温高火力で香り豊かに、パラッと仕上げたあおり炒め炊飯です。ラーペを使用することで、コクと旨味を引き出し、味の広がりが爽やかになりました。

粗挽き鮮味まぐろのたたき80



まぐろを粗挽きにし、キラッと光る香りと酸味の絶妙なたたきです。解凍・開封後、すぐにまぐろ本来の美味しさを堪能できます。電子レンジでもおいしく召上がります。

えび団子のクルトン揚げ



ジューシーなえび団子にサクサクのクルトンの衣を付けた、食感も楽しめる逸品です。串揚げ専用。点検不備でも本格的な味が楽しめます。

ふっくら生地角ピザ(ベーコン&チーズ)/(マヨネーズ)



ふっくらとモチモチ感のある生地を焼き上げた、口どけが良く食べやすいワンハンドタイプの角ピザです。コクと旨みたっぷりのベーコンとチーズ、人気の焼きチーズとマヨネーズをトッピングした2タイプを用意しました。

日清フーズ

MA・MA PASTA STELLA クリーミーポロネーゼ



じっくり煮込んだミートソースと、クリームソースをあわせて濃厚でクリーミーな味わいのソースに、まいたけをトッピング。細めの平麺パスタ(クリオーネ)使用。

IQF(バラ凍結)ペンネ



短時間で調理できるペンネです。噛み応えがありソースの絡みもよいため、本格的なメニューとして使えます。好きな量だけ使用できます(特許出願中)。独自製法により、通常の冷凍(-18℃)流通・保管が可能です。

日本水産

手包みオムライス



トマトの風味豊かなオムライスを、ふんわりとした食感の山菜と各種のきのこを加えた醤油味のおこわです。おこわ専門店「わびすけ」の特許製法使用。

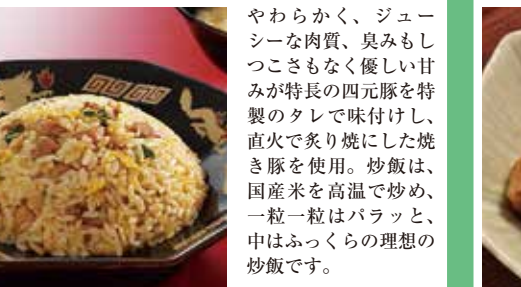
クチーナカルダ ローストチキンとトマトクリーム雑穀米ドリア



雑穀(黒米・丸麦・挽割大豆)を使用したドリアです。さわやかなトマトクリームソースに、こんがりと焼きあがった鶏肉をトッピングした2タイプを用意しました。

テーブルマーク

とろ〜りチーズのかぼちゃ包み揚げ(北海道マスカルポーネチーズ使用)



深いコクのチューダーチーズとなめらかなクリームソースを使用した、とろ〜りとしたフリリングを、マスカルポーネチーズのさわやかな風味とコクを加えた旨めのかぼちゃ生地で包んだ2層コロッケです。手作り感のある形状もポイントです。

四元豚の炙り焼豚炒飯



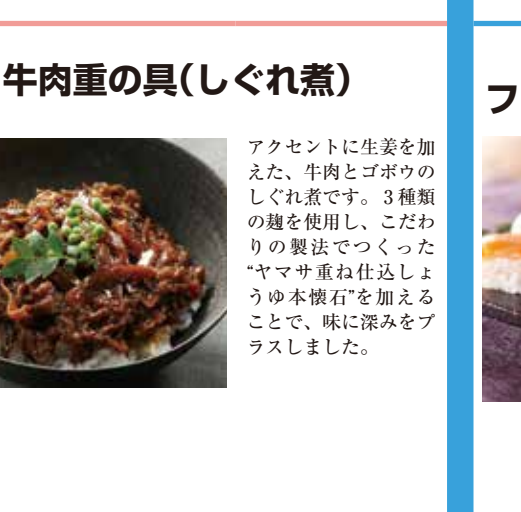
やわらかく、ジューシーな肉質。臭みも少ないのも特徴です。旨みたっぷりの豚肉を特製のタレで味付けし、直火で炙り焼いた焼豚を調理。炒飯は、国産米を高温で炒め、一枚一枚パリッと、中はふっくら理想の炒飯です。

まるやかソースのチーズハンバーグ(デミグラスソース)



とろ〜りなめらかなチーズフィリングを、ジューシーな肉質の逸品ハンバーグです。鉄板で両面をこんがり焼きあげ、デミグラスソースと合わせたハンバーグです。ソースにはトマトやリンゴ果汁を使用することで旨みをアップし、赤ワインやフェンネルを加えることで、より深みを出しました。

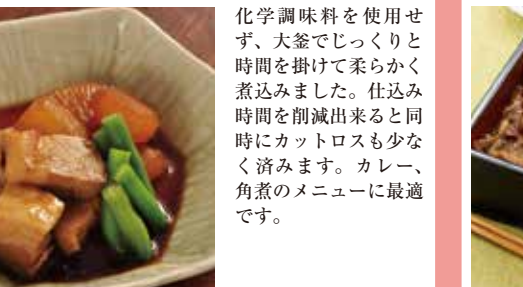
手包みオムライス



トマトの風味豊かなオムライスを、ふんわりとした食感の山菜と各種のきのこを加えた醤油味のおこわです。おこわ専門店「わびすけ」の特許製法使用。

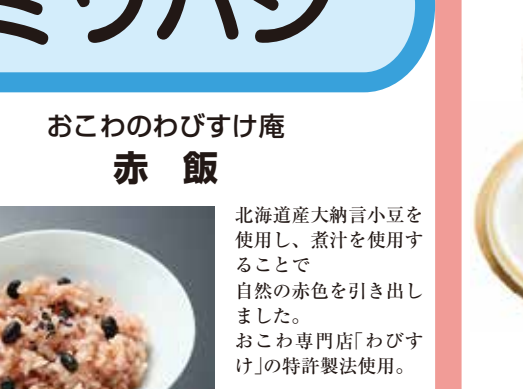
大 冷

美味しく頂くから 楽らく骨なし紋付だら



クセのない白身魚で、塩味や煮付などの和風調味料で調理し、中華や洋食メニューにも最適です。ヨーロッパでは代表的な魚で、フライ、ムネビシ等多く利用されます。

Boiled Meat 豚バラ肉の下煮



化学調味料を使用せず、大釜でじっくりと時間を掛けて柔らかく煮込みました。仕込み時間を削減出来ると同時にカットロスも少なく済みます。カレー・角煮のメニューに最適です。

おこわのわびすけ 赤飯



北海道産大納言小豆を使用し、蒸すを使用することで、自然の赤色を引き出した。おこわ専門店「わびすけ」の特許製法使用。

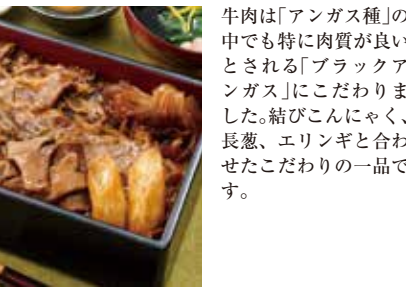
おこわのわびすけ 山菜と3種のきのこのおこわ



国産米 極細と国産キャベツを使用したおこわです。販売に便利な袋を内添しています。

日東ベスト

アンガスビーフのすき焼き重の素



牛肉は「アンガス種」の中でも特に肉質が良いとされる「ブラックアンガス」にこだわりました。結びこんにやく、長葱、エリンギと合わせてこだわり一品です。

卵・乳不使用 和風きんぴら包み焼き50P



卵・乳不使用のおかず「フランスール」の専用工場製造しております。きんぴら包み焼きのハンバーグで「きんぴら」を包み込みました。10個入りのポリリングパックとなっています。

宝 幸

国産鶏肉 桜姫®使用 キャベツメンチカツセット



国産鶏肉 桜姫®と国産キャベツを使用した逸品です。販売に便利な袋を内添しています。

イタリア産熟トマトが入ったメンチカツ(ドルチェベルゴ®使用)



イタリア産熟トマトを「ドルチェベルゴ®」は、イタリアで伝統的に作られている生ハムの原料とすることを主目的として開発された豚です。完熟トマトに仕上げたトマトソースを包み込んだメンチカツです。ワンポイントシェールを内添しています。

日本の冷凍食品 2016年版 9月30日 発行

冷凍食品新聞

冷凍食品新聞社

〒160-0008 東京都新宿区三栄町24番地 TEL 03(3359)9191(FAX) 03(3359)9190 http://www.reishoku.co.jp

月～金の毎日配信 FAX速報「冷食とチルド」(無料見本紙配信受付中) 4,200円/月(税込)

●各種定期刊行物・出版物はWEBから申込みいただけます●