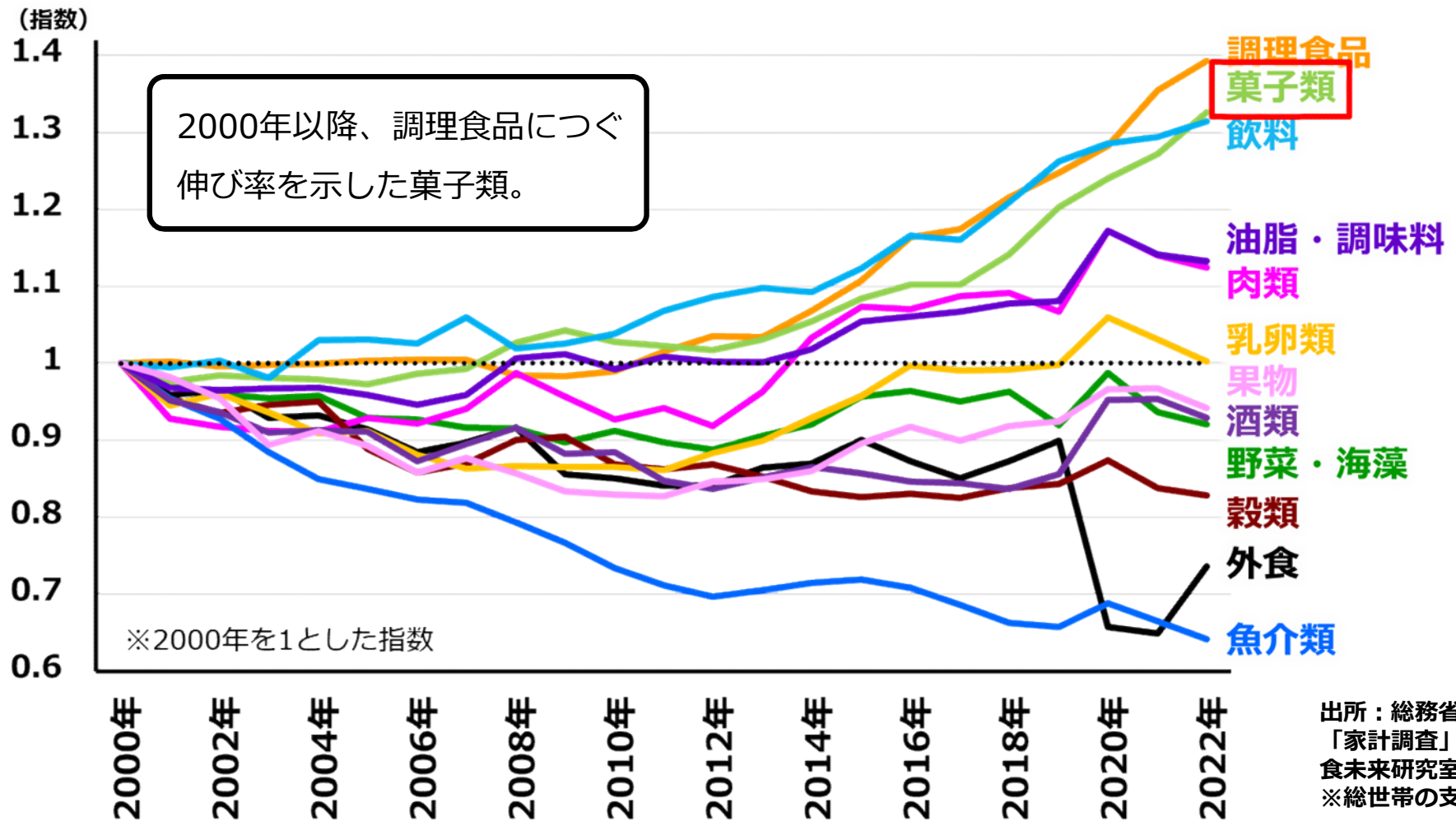


-Winter- 2023 Menu note



テーマ 菓子パン・スイーツ特集

●食費のカテゴリー別の指数推移●



間食需要を狙った菓子パン・スイーツ類の品揃えを増やし、販促強化！



丸ごとみかん&キウイの
カスタードデニッシュ



▶ カスタードミックス1kg

ご注文単位	ケース入数
1kg	1kg×10ヶ
価格	1,594円/kg(外税)



牛乳と
混ぜるだけ！

※本品1に対して2.5〜3倍の牛乳を加え
約2分間混ぜてからご使用ください

POINT

①濃厚なバニラの香りが口いっぱいに広がる

バニラビーンズシード入りで濃厚なバニラの香りが広がります

②すっきりとした上品な甘さ

甘さを抑えたブレンドと口どけの良さで
飽きの来ないカスタードクリームに
仕上げました



※画像はイメージです

③アレンジ自在

牛乳の量を変えるだけで、パンだけでなくデザートにも使えます
また、牛乳の代わりに豆乳や果汁を加えたり、ココア粉末や抹茶粉末を
加えてアレンジができるので、アイテムのバリエーションが広がります



▶ 菓子パン用艶出しシロップ800g

ご注文単位	ケース入数
1本	12本
価格	613円/本(外税)



※パンを焼成した直後に薄く刷毛塗りしてください

- 丸ごとみかん&キウイのカスタードデニッシュの作り方
- ①カスタードミックス1kgに2.5倍量の牛乳を加え、艶が出るまで約2分間
しっかり混ぜる
 - ②デニッシュ生地を成形、発酵させる
 - ③真ん中に①のカスタードクリームを30g絞る
 - ④生地に液卵を塗り、焼成する（上下火200℃10分）
 - ⑤焼成後、すぐに菓子パン用艶だしシロップ800gを刷毛塗りする
 - ⑥あら熱がとれたら、季節のフルーツを置き、溶けない粉糖をトッピングする

winter sweets

菓子パン・スイーツ特集



バナラ香る
シュークリーム



- バナラ香るシュークリームの作り方
- ①シュー生地を焼成する
 - ②カスタードミックス1kgに3倍量の牛乳を加え、艶が出るまで2分間しっかり混ぜる
 - ③シュー生地に②のカスタードクリームを絞り入れる

- いちごのカスタードシュークリームのレシピ
- ①シュー生地を焼成する
 - ②カスタードミックス1kgに2.3倍量の牛乳を加え、2分間しっかり混ぜる
 - ③カスタードミックス1kgに対して50%量のいちごピューレを②に加え混ぜる
 - ④食紅を適量加えて色を調整する
 - ⑤絞り袋にクリームを入れ、焼成したシュー生地の上部をカットし、60g絞り入れる
 - ⑥カットしたいちごを飾り、ミントの葉、粉糖をトッピングする



苺のシュークリーム

- 濃厚ショコラのシュークリームの作り方
- ①シュー生地を焼成する
 - ②カスタードミックス1kgに3%量のショコラムースミックス500gを加え、混合する
 - ③②に3倍量の牛乳を加え、艶が出るまで2分間しっかり混ぜる
 - ④シュー生地に③のショコラクリームを絞り、チョコチップをトッピングする



濃厚ショコラの
シュークリーム

winter sweets

菓子パン・スイーツ特集



カスタードミックス1kg

ご注文単位	ケース入数
1kg	1kg×10ヶ
価格	1,594円/kg(外税)



10ヶ月

※本品1に対して2.5〜3倍の牛乳を加え
約2分間混ぜてからご使用ください



揚げパン用バター1kg

ご注文単位	ケース入数
1袋	1袋×10
価格	824円/袋(外税)



12ヶ月

①バター液が生地への吸油を防ぐことで
揚げたてのサクサク食感と見栄えが
続きます

②衣付きが良いから見栄え良く仕上がり
パン粉以外にもクルトンやコーンフレーク
などにアレンジできます

チョコクリーム

カスタード

いちごクリーム

クリームたっぷり
生ドーナツ

- クリームたっぷり生ドーナツのレシピ
- ①菓子パン生地を直径5〜6cmの平たい丸型に成形する
 - ②揚げパン用バター1kgを5倍量の水で溶き、①をくぐらせて発酵させる
 - ③170℃の油で片面2分ずつ油調する（クッキングシートごと油調し、剥がす）
 - ④あら熱がとれたら、箸などで穴をあけ、クリームを50gほど詰める
- ※クリームの作り方※
- カスタード：カスタードミックス1kgに対し3倍量の牛乳を加え混ぜる
 - チョコクリーム：カスタードミックス1kgに対し、5%量のココア粉末を加え混ぜ、3倍量の牛乳を加え混ぜる
 - いちごクリーム：カスタードミックス1kgに対し3倍量のいちごミルクを加え混ぜる。色が薄い場合は、食紅を少々加えて着色する



winter sweets

菓子パン・スイーツ特集



フルーツ
カップケーキ

シフォンケーキ
ミックス1.2kg

ご注文単位	ケース入数
1袋	1袋×10
価格	1,737円/袋 (外税)

冷 暗
6ヶ月

＼ 高さのあるデコレーションもOK /

伊藤景パック産業
5135560 FC-180 PET メッセージ
3636244 FC-180 ドーム蓋 A-PET

■フルーツカップケーキの作り方

- ①シフォンケーキミックス1.2kgに80%量の牛乳を加えよく混ぜる
- ②耐熱カップに①を50g流し入れて焼成する（上下火170℃20分）
- ③ホイップクリームミックス500gに3倍量の牛乳を加え、ツノが立つまでよく混ぜる
- ④あら熱をとった②に、よく冷えた③を40g絞る
- ⑤いちご等のフルーツをトッピングする



ミニクロ
チョコフレンチ

フレンチトースト
ミックス1kg

ご注文単位	ケース入数
1kg	1kg×15袋
価格	1,423円/kg(外税)

冷 暗
12ヶ月

クロワッサン
(ミニ)冷凍

ご注文単位	ケース入数
6ヶ×1袋	6ヶ×13袋
価格	53円/ヶ(外税)

冷凍
12ヶ月

■ミニクロチョコフレンチのレシピ

- ①フレンチトーストミックス1kgに10%量のココア粉末を加え混合する
- ②①に2倍量の牛乳を加え混合する ③解凍したクロワッサン(ミニ)冷凍を十字に4等分にカットする
- ④③を②に軽くくぐらせ、カット断面を下にして焼成する(上下火200℃10分)
- ⑤放熱後、粉糖を振り、カップに6ヶ入れる

①上品なバニラの香りと隠し味のシナモンがほんのり香るフレンチトーストが作れます

②牛乳と混ぜるだけでフレンチ液が簡単に作れるので、味のブレがなく均一な商品が作れます

①焼成済みクロワッサンで自然解凍で美味しく食べられます

②形状と焼き色がきれいで、生地の層が詰まっていて食べ応えあります

winter sweets

菓子パン・スイーツ特集



 **粒あん (しゅまり小豆) 1kgチルド**  6ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	800円/袋(外税)

- ①北海道の上川地方とその周辺で栽培されている希少な「しゅまり小豆」を使用し小豆の上品な香りと風味が豊かな粒あんに仕上げました
- ②白ざら糖を使用した、すっきりとした甘さの粒あんです

- モのあんホイップサンドの作り方
- ①ホイップクリームミックス500gに3倍量の牛乳を加え、ツノが立つまでしっかり混ぜ冷やしておく
- ②8枚切り食パンに①を40g置く ③半分にカットした苺を3切れ置く (1.5ヶ分)
- ④もう1枚の食パンに粒あん (しゅまり小豆) 1kgチルドを60gぬり、サンドする ⑤1/2にカットする

 **ホイップクリームミックス500g**  6ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1ヶ	1ヶ×20
価格	985円/ヶ(外税)

- ①フルーツ本来の美味しさを感じられるようやさしい甘さとすっきりした後味に仕上げました
- ②保形性となめらかさを両立することでダレにくさと口どけの良さを兼ね備えたクリームです



 **カスタードミックス1kg**  10ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1kg	1kg×10ヶ
価格	1,594円/kg(外税)

- ※本品1に対して2.5～3倍の牛乳を加え約2分間混ぜてからご使用ください
- ①バニラビーンズシード入りで、濃厚なバニラの香りが口いっぱいに広がります
- ②すっきりとした上品な甘さと口どけの良さで飽きのこないカスタードクリームに仕上げました

牛乳と混ぜるだけ！



※画像はイメージです

- アーモンドとチョコのドルチェピザの作り方
- ①カスタードミックス1kgに3%量のココア粉末を混ぜ合わせる
- ②カスタードミックス1kgに2.5倍量の牛乳を加え、艶が出るまで約2分間しっかり混ぜ合わせる
- ③ピザ生地を発酵させ、②のチョコカスタードクリームを全体に塗り、スライスアーモンドとくるみ、1/2カットしたマシヨマロをトッピングする
- ④焼成 (上下火200℃12分) し、スティック状にカットする

菓子パン・スイーツ特集

餅入りあんぱん





粒あん
(しゅまり小豆)
1kgチルド

 6ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	800円/袋(外税)



きねつき餅
(北海道)冷凍

 12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	1,030円/袋(外税)

※50ヶ入/袋、重量目安：14~20g/ヶ

- ①北海道の上川地方とその周辺で栽培されている希少な「しゅまり小豆」を使用し小豆の上品な香りと風味が豊かな粒あんに仕上げました
- ②白ざら糖を使用した、すっきりとした甘さの粒あんです
- ③仕上げに、熱いうちに菓子パン用艶出しシロップ800gを刷毛塗りする



ショコラパイ



ケーキ (ショコラ) 650g冷凍

 12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
8ヶ	8ヶ
価格	1,220円/ヶ(外税)

※商品サイズ：直径約18cm×高さ(中央)約7.5cm、高さ(側面)約5cm
※半解凍状態でカットすると断面が綺麗にカットできます

- ①ビター風味のチョコチップとチョコペーストをふんだんに練り込んでいますので濃厚なチョコレート風味が楽しめるケーキです
- ②自然解凍後、お好みのサイズにカットしてご使用ください

- ショコラパイの作り方
- ①ケーキ (ショコラ) 650g冷凍を8等分にカットし、さらに横に倒して3等分にスライスする
 - ②長方形のパイ生地を三角形2枚になるよう斜めにカットし、1枚に網目状になるよう切り込みを入れる
 - ③三角形になったパイ生地に①でカットしたケーキ (ショコラ) を置き、網目状のパイ生地をかぶせる
 - ④液卵を塗り焼成(上下火200℃18分)し、熱いうちに菓子パン用艶出しシロップ800gを刷毛塗りする





マフィンミックス1kg

ご注文単位	ケース入数
1袋	1袋×10
価格	952円/袋(外税)

冷蔵

6ヶ月

本品1に対して60%量の水を加え混合し生地をマフィン型に流し入れ焼成（上下火170度30分）



①口いっぱい広がるバターの香りとやさしい甘さの美味しいマフィンが作れます

②しっとりふわふわの食感です

③水と混ぜるだけで簡単に作れるのでアレンジ自在です



ドーナツボールミックス1kg

ご注文単位	ケース入数
1袋	1袋×10
価格	709円/袋(外税)

冷蔵

13ヶ月

※本品1に対して30%量の水を加え混合成形し、160～170℃の油で揚げてください

①揚げた後もパサつきにくく、外はカリカリ、中はしっとりのドーナツが簡単に作れます

②発酵不要なのですぐに品出しができ、チャンスロスを防ぎます
生地がまとまりやすく、作業性がよくなりました

③水と混ぜるだけで簡単に作れるので、アレンジ自在です

■ガトーショコラ（直径15cmの丸型1台分）の作り方

①全ての材料（マフィンミックス1kgを200g、純ココア30g、牛乳150g、サラダ油20g、チョコチップ20g）を混ぜ合わせる

②丸型に流し込む

③焼成する（上下火170℃30分）

■ココナッツとチョコのスノードーナツの作り方

①ドーナツボールミックス1kgに30%量の水と15%量のフルーツグラノーラを加え混ぜ合わせる

②約30gに丸め、170度で4分油調する

③あら熱が取れたら、溶かしたホワイトチョコにドーナツを半分付け、ココナッツをまぶす

④冷蔵庫で冷やし固めて完成

winter sweets

菓子パン・スイーツ特集



伊予柑のタルト



あんホイップ
メロンパン



カスタード
ミックス1kg

冷蔵
10ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1kg	1kg×10ヶ
価格	1,594円/kg(外税)



タルトカップ
(7cm)冷凍

冷凍
18ヶ月

ご注文単位	ケース入数
48ヶ×1箱	48ヶ×6箱
価格	81円/ヶ(外税)

- ①バニラビーンズシード入りで濃厚なバニラの香りが口いっぱいに広がります

②すっきりとした上品な甘さと口だけの良さで飽きのこないカスタードクリームに仕上げました
- ①サクサクした食感のパイ生地タルトカップです

②発酵バターを使用しているので、バターの豊かな香りが楽しめます

■伊予柑のタルトの作り方

①カスタードミックス1kgに3倍量の牛乳を加え、艶が出るまで約2分間しっかり混ぜる

②解凍したタルトカップ(7cm) 冷凍に、①のカスタードクリームを30g入れる

③季節のフルーツ(伊予柑)をトッピングする

④仕上げにデザートコーティングソース300gを刷毛塗りし、チャールを飾る



粒あん
(しゅまり小豆)
1kgチルド

冷蔵
6ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	800円/袋(外税)



ホイップクリーム
ミックス500g

冷蔵
6ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1ヶ	1ヶ×20
価格	985円/ヶ(外税)

- ①北海道の上川地方とその周辺で栽培されている希少な「しゅまり小豆」を使用し小豆の上品な香りと風味が豊かな粒あんに仕上げました

②白ざら糖を使用した、すっきりとした甘さの粒あんです
- ①フルーツ本来の美味しさを感じられるようやさしい甘さとすっきりした後味に仕上げました

②保形性となめらかさを両立することでダレにくさと口だけの良さを兼ね備えたクリームです

■あんホイップメロンパンの作り方

①ホイップクリームミックス500gに3倍量の牛乳を加えて角が立つまでしっかり混ぜる

②メロンパンに切り込みを入れ、粒あん(しゅまり小豆) 1kgチルドを30g、①のホイップクリームを30g絞る



熟成豚使用の
デミカツライ麦サンド



食研とんかつ冷凍

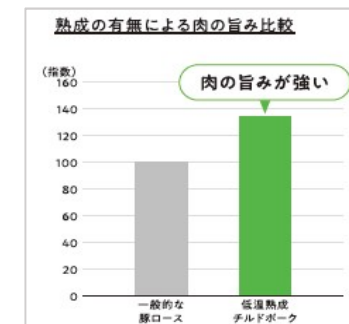
価格 235円/枚(外税)



※エリアによって商品が異なります。
詳細は担当営業員にお問い合わせください 12ヶ月

熟成豚の美味しさ広がる

低温熟成させた豚肉の素材を活かす
製法で、肉本来の美味しさを引き出
しました



※一般的な豚ロースを100として数値化※自社調べ



カツサンドソース400g

ご注文単位	ケース入数
1ヶ	1ヶ×20
価格	337円/ヶ(外税)



6ヶ月



デミグラスソースRT500g

ご注文単位	ケース入数
1袋	20袋
価格	433円/本(外税)



13カ月

■熟成豚使用のデミカツサンドのレシピ

- ①デミグラスソースRTに対し2割量のカツサンドソースを混ぜます。
- ②8枚切りライ麦パンに①のソースを15g線掛けて油調した食研とんかつ冷凍を1枚のせる
- ③②の上に、①ソースを15g線掛けて千切りキャベツを20g載せ、もう1枚のライ麦パンで挟む
- ④2等分にカットする

冬の調理パン

Winter



てりやきチキンの
ライ麦チーズサンド



ローストビーフとルッ
コラのサンドイッチ



▶ チキンステーキ
(炙り焼き) 冷凍



18ヶ月

ご注文単位	ケース入数
10枚×1袋	10枚×4袋
価格	230円/枚(外税)



▶ てりやきバーガー
ソース400g



6ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1ヶ	1ヶ×20
価格	309円/ヶ(外税)

①炭火で焼き上げ、肉と皮の間の余分な脂を落としたので冷めても香ばしい味わいです

①香ばしい味わいです。たまり醤油と味噌のコクのある味わいに、はちみつの甘味と果実のさわやかな酸味をバランスよくブレンドしました

■てりやきチキンチーズサンドの作り方

- ライ麦食パンにマヨネーズを壁塗りし、レタスを40g置く
- チキンステーキ(炙り焼き)冷凍を自然解凍後に油調し、てりやきバーガーソース400gを刷毛塗りし、①の上に置く
- チェダーチーズ(スライス)を置き、もう1枚のライ麦食パンでサンドする
- 1/2にカットする



▶ 巻ずしの芯
(ローストビーフ)70冷凍



11ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋(5本)	10袋
価格	440円/本(外税)

①牛モモ肉のローストビーフをスライスして波状のトレーに詰めて、1本の芯に仕上げました

②解凍後のドリップが出にくく、見栄えの良いローストビーフです



▶ ポテトサラダ
1kgチルド



3ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	750円/袋(外税)

①じゃがいもを粗めにほぐしゴロッとした形をあえて残しました

②原料のじゃがいもを当日製造量だけ皮むきから一貫生産し、じゃがいも本来の味・風味を活かしたポテトサラダに仕上げました。

■ローストビーフとルッコラのサンドイッチの作り方

- 全粒粉食パンにポテトサラダ1kgチルドを置き、細切りにしたパプリカ赤・黄をおきます
- 解凍した巻ずしの芯(ローストビーフ)70g冷凍にローストビーフソース1kgを絡めます
- ①の上に②をおきます
- ルッコラを重ね、もう1枚の全粒粉食パン(マヨネーズを壁塗り)でサンドします

冬の調理パン



グラタンコロッケ
バーガー

▶ グラタンコロッケ
(カニ入り)80g冷凍



12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	12袋
価格	110円/ケ(外税)



▶ カツサンド
ソース400g



6ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1ケ	1ケ×20
価格	337円/ケ(外税)

- 異なる3つの食感(衣の“サクッ”、
クリームの“トロッ”、マカロニの
“モチッ”)が楽しめる三位一体の
美味しいグラタンコロッケです
- 生乳を使用し、濃厚でミルク感の強い
ホワイトソースに仕上げました

- 野菜の旨味とコク、果実のさわやか
な酸味が効いています
- 液だれしにくい粘度で、パンに染み
込みにくく、出来立ての見栄えが
持続します

- グラタンコロッケバーガーのレシピ
- バンズに斜め上から切り込みをいれ、マヨネーズを壁塗りする
 - 千切りキャベツを10g置く
 - 油調したグラタンコロッケ(カニ入り)80g冷凍を挟む
 - カツサンドソース400gを15g線掛けする



▶ カニクリーム
コロッケ冷凍



12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	10袋
価格	92円/ケ(外税)

カニの美味しさがしっかり詰まった
なめらかで口どけの良いクリームに
仕上げました



▶ 博多明太子
フィリング
200g冷凍



12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	10袋
価格	620円/袋(外税)

博多明太子をふんだんに使用し、
明太子の風味とバターのコクのある
味わいに仕上げました

- 明太子ソースのカニクリームコロッケバーガーのレシピ
- カニクリームコロッケ冷凍を170℃で6分半油調する
 - バンズにマヨネーズを塗ってグリーンリーフを置く
 - ①を置き、博多明太子フィリング200g冷凍を8g線掛けする
 - パセリをトッピングし、バンズではさむ



明太子ソースの
カニクリーム
コロッケバーガー



冬の調理パン

Winter



やみつきフライド
チキンコッペ

骨なしフライド チキン冷凍



18ヶ月

ご注文単位	ケース入数
10ヶ×1袋	10ヶ×6袋
価格	135円/ヶ(外税)

※約95g~130g/ヶ



ハニーマスタード ソース1ℓ



6ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1本	1本×12
価格	1,207円/本(外税)

- ① **薄衣・骨なし**で食べやすく
パンの具材に最適です
- ② 特製衣で油調後の歩留まりが良く
冷めても柔らかくジューシーです

- ① **鮮やかな黄色**で洋食メニューをより
華やかにします
- ② 蜂蜜とマスタードを使用した
風味豊かな洋風ソースです



■やみつきフライドチキンコッペのレシピ

- ① **骨なしフライドチキン**を170度の油で7分間揚げます
- ② 横から切り込みを入れたコッペパンにマヨネーズを塗り、グリーンリーフをおきます
- ③ **フライドチキン**を縦に2等分割ぎ切りします
- ④ 上記3に**ハニーマスタードソース**を絡めます
- ⑤ コッペパンに上記4の断面を奥にしてはさみます



食研から揚げ 1kg 冷凍



18ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	1,090円/袋(外税)

※22ヶ前後入り/袋

生仕上げ製法で**肉が旨い**



肉は
生のまま

完全
加熱済

※油調前の断面比較



レッドスパイス ミックス300g



4ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1本	1本×12
価格	1,070円/本(外税)

- ① **刺激的な辛さ**と**旨味**がクセになる
- ② ふりかけるだけで**やみつき度**アップ

■レッドホットから揚げドッグのレシピ

- ① ドッグパンに切り込みを入れる
- ② マヨネーズ適量、レタスを挟む
- ③ **食研から揚げ冷凍**を1/2カットして3カット分を挟む
- ④ **レッドスパイス300g**をお好み量まぶして完成（量によって辛さを調整）



レッドホット
から揚げドッグ

冬の惣菜パン



Winter

たこ焼パン

チーズタッカルビパン

たこ焼 30g 冷凍  12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋 (24個)	8袋
価格	35円/個(外税)

お好みソース2kg  12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1本	6本
価格	1,128円/袋(外税)

食研仕込
ごろごろチキン
1kg冷凍  18ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	1,460円/袋(外税)

※約45-55ヶ/袋

焼肉のたれ
コチュジャン2kg  12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1本	6本
価格	1,873円/袋(外税)

専門店のたこ焼のような
外が「カリッ」、中が「トロッ」とした
美味いたこ焼です

- ①野菜や果汁の旨みが溶け込んだ濃厚な味わいのソースです
- ②生地に染み込みにくく時間がたってもソースの味をしっかりと感じられます

一口大の鶏もも肉を炭火でじっくり焼き上げているので、食べ応えがあり、香ばしい商品です

コチュジャンの辛さと旨味がクセになる辛口タイプのたれです
お肉との相性抜群！

■たこ焼パンの作り方

- ①惣菜パン生地を直径10cmほどに平たく伸ばし、中央を丸くくり抜く（直径3〜4cm）
- ②耐熱カップの中央に、くり抜いたパン生地を置き、その上に油調したたこ焼き30g冷凍を1ヶ置く
- ③くり抜いた残りのパン生地を、しならせながら伸ばし二重の輪っかにして、②にかぶせて発酵させる
- ④パン生地に液卵を塗り、お好みソース2kg、マヨネーズを線掛けして焼成する（上下火200℃10分）
- ⑤仕上げに青のり、紅生姜をトッピングする

■チーズタッカルビパンの作り方

- ①惣菜生地を円形にのばし、半分にカットした食研仕込ごろごろチキン1kg冷凍を3カット分、スライス玉ねぎを中心に置きます。
- ②焼肉のたれコチュジャン2kgを7g、シュレットチーズ15gを載せて包餡します。
- ③包餡後、発酵させます
- ④発酵後、切れ目を入れて液卵を塗り、焼成します（上下火180度10分）（スチコンの場合200度10分 *風なし）焼成後、パセリをまぶして完成。

冬の惣菜パン



もち明太の
海鮮グラタンパン



牛すじ入り
カレーパン

博多明太子フィリング 200g冷凍

12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	10袋
価格	620円/袋(外税)

きねつき餅 (北海道)冷凍

12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	1,030円/袋(外税)

博多明太子をふんだんに使用し、
明太子の風味とバターのコクのある
味わいに仕上げました。

- ①北海道産水稲もち米を丁寧に「きね」
でついて仕上げました
- ②つくたての餅をそのまま冷凍している
ので、冷めても硬くなりにくく経時変化
に強いお餅です

■もち明太の海鮮グラタンパンのレシピ

- ①5倍加水したホワイトソースの素1kgに博多明太子フィリング200g冷凍を1：1で混合する
- ②生地を平たく円形に成型し、発酵させた後、①を12g生地に塗る
- ③2等分にカットしたきねつき餅(北海道)冷凍を1ヶ、食研仕込ごろごろ海鮮500g冷凍を20g
シュレッドチーズ(モッツアレラ)チルドを8gトッピングし焼成する(上下火200℃10分)
- ④刻みのりをトッピングする

ビーフカレー フィリングRT1kg

12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	1袋×12
価格	760円/袋(外税)

牛すじ煮込み 1kg冷凍

12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	2,190円/袋(外税)

※エリアによって商品が異なります
詳細は担当営業員にお問い合わせください

- ①牛肉と野菜の旨み、甘みが溶け
込んだコク深いカレーフィリング
- ②包餡しやすい粘度で口当たりも
なめらか

牛すじを柔らかくなるまでじっくり
煮込み、特製のピリ辛醤油たれで
仕上げました。

■牛すじ入りカレーパンのレシピ

- ①ボイル解凍した牛すじ煮込み1kg冷凍とビーフカレーフィリング1kgを1：2で混合する
- ②生地に①を45g包餡し、5倍加水した揚げパン用バター1kgにくぐらせる
- ③パン粉付けし、発酵させる
- ④油調する(180℃、片面2分ずつ)

冬 Winter の惣菜パン



海老とカニカマの
ホワイトピザ

天ぷら素材 (カニかま) 冷凍



12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋 (10本)	10袋
価格	110円/本(外税)

食研仕込蒸しえび 500g冷凍



18ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	5袋
価格	1,950円/袋(外税)

※100±10尾入り/袋

①食べた時に美味しさがジュワッとあふれる**ジューシー**なカニかまです

②**綺麗な赤色**で食材が映えます

①こだわりの養殖環境（海水養殖、遮光設備）で育った、**旨味が強く、色の濃いエビ**を使用しています

②エビを生きたまま工場に運び加工した、**色鮮やかな蒸しえび**で、赤色が栄えトッピング効果抜群です

■海老とカニカマのホワイトピザのレシピ

- ①三角ピザ生地を発酵させ、5倍加水した**ホワイトソースの素1kg**を15g塗る
- ②ほうれん草、カニカマ、蒸しえび、玉ねぎスライスを置く
- ③**シュレッドチーズ（モッツアレラ）** チルドをトッピングし、焼成（上下火200℃10分）

シュレッドチーズ (モッツアレラ)チルド



ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	1,910円/袋(外税)



4ヶ月

ホワイトソース の素1kg



12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1kg	1kg×10
価格	2,085円/kg(外税)



牛乳不要で、**水溶きするだけ**で
ホワイトソースが簡単に作れます

豊かな香りとコク
にこだわって
ブレンドした
シュレッドチーズ
です



ほうれん草とブロッコリーの
パングラタン



■ほうれん草とブロッコリーのパングラタンレシピ

- ①耐熱容器に5倍加水した**ホワイトソースの素1kg**を50g入れる
- ②カットした食パン、スライス玉ねぎ、ブロッコリー、ほうれん草、ベーコンを並べる
- ③さらにホワイトソースを40g上掛けする
- ③**シュレッドチーズ（モッツアレラ）** チルドをトッピングし、焼成（上下火200℃10分）



冬の惣菜パン



ベーコンとほうれん草の
クロックムッシュ

朝食用ベーコン
(スライス)
500g冷凍

冷凍 12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	10袋
価格	1,460円/袋(外税)

シュレッドチーズ
(モッツアレラ)
チルド

冷蔵 4ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	6袋
価格	1,910円/袋(外税)

※加熱してお召し上がりください

- ①肉の旨み、脂の口どけと甘みが特長の
極上ベーコンです
- ②スライス済みで使いやすい商品です

豊かな香りとコク
にこだわって
ブレンドした
シュレッドチーズ
です



※写真はイメージです

- ベーコンとほうれん草のクロックムッシュのレシピ
- ①6枚切り食パンに、茹でたほうれん草を15gと朝食用ベーコン(スライス)500g冷凍を2枚置く
 - ②シュレッドチーズ(モッツアレラ)チルドを20gのせて、もう1枚の食パンで挟む
 - ③②の上に、ホワイトソースの素1kgを5倍加水したソースを30g、シュレッドチーズ(モッツアレラ)チルドを40gのせる
 - ④焼成(上下火200℃10分)

ホワイトソース
の素1kg

冷蔵 12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1kg	1kg×10
価格	2,085円/kg(外税)

チーズ入り
ソーセージ
500g冷凍

冷凍 12ヶ月

ご注文単位	ケース入数
1袋	10袋
価格	1,010円/袋(外税)

※10本入り/袋

※エリアによって商品が異なります
詳細は担当営業員にお問い合わせください

牛乳不要で、水溶きするだけで
ホワイトソースが簡単に作れます

4種のチーズをブレンドしたダイス
カットチーズをふんだんに練り込
んだソーセージです

- グリルチーズドッグのレシピ
- ①切り込みを入れたドッグパンにシュレッドチーズ(モッツアレラ)チルドを10g入れる
 - ②解凍したチーズ入りソーセージ500g冷凍を1本挟み、ホワイトソースの素1kgを5倍加水したソースを12g塗る
 - ③シュレッドチーズ(モッツアレラ)チルドを15gのせる
 - ④ブラックペッパーを適量振りかけて焼成(上下200℃6分)



グリルチーズドッグ