

## 【2012年 秋季業務用食品一覧】

No	商品名	規格/入数	温度帯	生産工場	JANコード 4902130	調理方法	発売日 (リニューアル 予定日)	商品特長
<b>【新商品】</b>								
1	惣菜ハンバーグ(完熟トマトソース)	720g(6個入)×6袋 +ソース240g×6袋/2合	冷凍	関西工場	353796	オープン フライパン/蒸す (ソース:ポイル)	9月1日	トマトソースを使った惣菜向けハンバーグです。完熟トマトを使ったトマトペーストに「人参・セロリ・玉ねぎ」を入れた、具材感あるソースに仕上げました。
2	惣菜ハンバーグ(きのこソース)	720g(6個入)×6袋 +ソース180g×6袋/2合	冷凍	関西工場	353758	オープン フライパン/蒸す (ソース:ポイル)	9月1日	ホワイトソースを使った惣菜向けハンバーグです。パイオンや白ワインを入れたホワイトソースに「マッシュルーム、ぶなしめじ」を入れました。
3	惣菜ハンバーグ(和風おろしソース)	720g(6個入)×6袋 +ソース150g×6袋 +大根おろし70g×6袋/2合	冷凍	関西工場	353727	オープン フライパン/蒸す (ソース:ポイル) (大根おろし:湯水解凍)	9月1日	大根おろしと和風ソースを使った惣菜向けハンバーグです。和風ソースは「大根おろし」にびつたりの「オニオンソース」に仕上げました。
4	惣菜ハンバーグ120	720g(6個入)/7袋×2合	冷凍	関西工場	353802	オープン フライパン/煮る 蒸す	9月1日	惣菜向けハンバーグのソースなしタイプです。使いやすい1袋6個入りです。
5	塩麹を使った和風ハンバーグ120	1200g(10個入)/5袋×2合	冷凍	関西工場	354281	オープン 蒸す/レンジ	10月1日	豚肉・鶏肉に木綿豆腐を加え、味付けは生姜と塩麹を使った和風ハンバーグです。中には玉葱、人参、ごぼう、れんこん、ねぎを入れました。
6	具材たっぷりパリッとサクッと春巻38	380g(10本入)/6袋×4合	冷凍	白石工場	353161	揚げる	9月1日	パリッと軽く、歯切れ良い皮が特長の春巻です。具材のカットを工夫し、中具の具材感や食感を感じやすく仕上げました。味付けに「中華パイオン、オイスターソース、XO醤」を使用しています。
7	一口チキンステーキ(プレーン)	1kg/4袋×2合	冷凍	GFPTニチレイ	345098	オープン 揚げる/蒸す	10月1日	お客様がアレンジしやすい様に、薄味に仕上げたチキンステーキです。
8	チキンステーキ(プレーン)	950g(5枚入)/4袋×2合	冷凍	GFPTニチレイ	345067	オープン	10月1日	お客様がアレンジしやすい様に、薄味に仕上げたチキンステーキです。
9	骨なしチキンバー	1kg/6袋×2合	冷凍	海外	353925	揚げる	10月1日	モモ肉を使ったスティックタイプの唐揚げです。タレをかけても、そのまま食べても、カリッとした食感の衣が特長です。
10	彩りおかず (グリルチキンミニと4種の野菜)	Gグリルチキンミニ 1kg×2袋 洋風野菜ミックス 1kg×2袋 ランチウエッジ 1kg×2袋	冷凍	海外 (国内でセットアップ)	353901	オープン	10月1日	ジューシーなGグリルチキンミニと洋風野菜(ブロッコリー、カリフラワー、にんじん)、フライドポテトのセットです。彩り鮮やかなメニューが簡単オペレーションで実現できます。
11	クイックメイド 炭火焼鶏つくね丼の具(なんこつ入り)	160g×5袋/4袋×2合	冷凍	海外	354120	ポイル 蒸す	10月1日	炭火でしっかり焼き上げたなんこつ入り鶏つくねです。鶏つくねとタレを袋に入れたクイックメイドシリーズのアイテム追加として発売します。鶏つくねは1袋6個入り。
12	かぼちゃと豆腐の落とし揚げ	1kg(30個入)/4袋×2合	冷凍	山東日冷	353093	揚げる	10月1日	豆腐に玉ねぎ、人参を加え、ディスクカットかぼちゃをトッピングして揚げた彩り豊かな、手作り感のある落とし揚げです。
13	日向夏ゼリー(Fiber&Fe)	40g×40個/2合	冷凍	長崎工場	353024	自然解凍	1月1日	生産量日本一の宮崎産日向夏果汁を使用しました。Fiber(3g/個)とFe(3mg/個)入り。
<b>【リニューアル商品】</b>								
1	グリエハンバーグ30	750g(25個入)/4袋×4合	冷凍	関西工場	304705	揚げる/フライパン 煮る/蒸す	10月1日	ご愛顧頂いているグリエハンバーグのリニューアルです。牛脂を加え更に牛肉の旨みとジューシー感をアップしました。味付けに「トマトペースト、ローストガーリック、チーズパウダー」を加えコクが深まりました。
2	グリエハンバーグ60	1500g(25個入)/4袋×2合	冷凍	関西工場	304750	オープン フライパン/揚げる 煮る/蒸す	10月1日	
3	グリエハンバーグ80	2kg(25個入り)/2袋×2合	冷凍	関西工場	304811	オープン フライパン/揚げる 煮る/蒸す	10月1日	
4	グリエハンバーグ120	1200g(10個入)/5袋×2合	冷凍	関西工場	303920	オープン フライパン/煮る 蒸す	10月1日	
5	グリエハンバーグ150	900g(6個入)/6袋×2合	冷凍	関西工場	304897	オープン/蒸す フライパン/煮る	10月1日	
6	舞茸と豆腐のふんわり天 (舞茸入りタレ)	760g(20個入)×4袋+タレ200g×4袋/2合	冷凍	中冷	351822	揚げる/蒸す (タレ:ポイル)	8月1日	白身魚のすり身に豆乳、卵白、舞茸を加えて、ふんわりなめらかな食感の商品に仕上げました。タレにも舞茸を入れることにより、より具材感をアップ、風味豊かに仕立てました。