

## 2013年 秋季 業務用新商品&リニューアル商品一覧

| No.              | 商品名  | 規格/入数   | 生産工場            | JANコード<br>4902130 | 調理<br>方法        | 発売日<br>(リニューアル<br>予定日) | 商品特長   |
|------------------|--|---|-----------------|-------------------|-----------------|------------------------|--|
| <b>【新商品（冷凍）】</b> |  |   |                 |                   |                 |                        |  |
| 1                | 衣革命®<br>揚げたて逸品生メンチカツ90                       | 3600g(40個入)/3合  | 森工場             | 362583            | 揚げる             | 10月1日                  | レンジで温め直しても、揚げたてのように衣がサクツとした食感に仕上がる新技術を使用したメンチカツです。肉の食感とジューシー感にこだわり、シンプルな味付けに仕上げました。                            |
| 2                | 衣革命®<br>揚げたて逸品生メンチカツ50                       | 3kg(60個入)/3合  | 森工場             | 362569            | 揚げる             | 10月1日                  | レンジで温め直しても、揚げたてのように衣がサクツとした食感に仕上がる新技術を使用したメンチカツです。肉の食感とジューシー感にこだわり、シンプルな味付けに仕上げました。                            |
| 3                | 衣革命®<br>揚げたて逸品クリームコロッケ75(かに入り)<br>(かに2.9%入り) | 3kg(40個入)/3合  | 森工場             | 362613            | 揚げる             | 10月1日                  | レンジで温め直しても、揚げたてのように衣がサクツとした食感に仕上がる新技術を使用したクリームコロッケです。ホワイトソースには、北海道産牛乳を使用し、従来にないとろ〜り感を実現致しました。                  |
| 4                | 衣革命®<br>揚げたて逸品クリームコロッケ50(かに入り)<br>(かに2.7%入り) | 3kg(60個入)/3合  | 森工場             | 362606            | 揚げる             | 10月1日                  | レンジで温め直しても、揚げたてのように衣がサクツとした食感に仕上がる新技術を使用したクリームコロッケです。ホワイトソースには、北海道産牛乳を使用し、従来にないとろ〜り感を実現致しました。                  |
| 5                | 衣革命®<br>揚げたて逸品ポテトコロッケ50(牛肉入り)<br>(牛肉4.1%入り)  | 3kg(60個入)/3合  | 森工場             | 363092            | 揚げる             | 10月1日                  | レンジで温め直しても、揚げたてのように衣がサクツとした食感に仕上がる新技術を使用したポテトコロッケです。中具には北海道産じゃがいもを使用し、とろとした食感に仕上げました。あっさりとした塩味が牛肉の旨みを引き立てます。   |
| 6                | スパイス香るフライドチキン(ドラム)                           | 570g(5本入)/10袋×2合  | GFPTニチレイ        | 360961            | 解凍後<br>揚げる      | 7月1日                   | 若鶏の骨付きもも肉(ドラム)を15種類のスパイスで風味豊かに仕上げたフライドチキンです。解凍してから揚げることで、スパイスの香ばしさが引き立ち、衣は軽く、肉はやわらかくジューシーな食感に仕上がります。           |
| 7                | スパイス香るフライドチキン(サイ)                            | 590g(5本入)/10袋×2合  | GFPTニチレイ        | 360978            | 解凍後<br>揚げる      | 7月1日                   | 若鶏の骨付きもも肉(サイ)を15種類のスパイスで風味豊かに仕上げたフライドチキンです。解凍してから揚げることで、スパイスの香ばしさが引き立ち、衣は軽く、肉はやわらかくジューシーな食感に仕上がります。            |
| 8                | 伝統の味シリーズ<br>若鶏みそ焼き                           | 950g(5枚入)/4袋×2合   | GFPTニチレイ        | 362705            | オープン            | 10月1日                  | 若鶏のもも肉を辛口米みそを使用したタレに漬け込み焼き上げました。香ばしい風味と焼き色がおいしさを引き立てます。ももの1枚肉を使用しておりボリューム感もたっぷりです。                             |
| 9                | 伝統の味シリーズ<br>若鶏一口みそ焼き                         | 1kg/4袋×2合   | GFPTニチレイ        | 362712            | オープン            | 10月1日                  | 一口サイズの若鶏のもも肉を辛口米みそを使用したタレに漬け込み焼き上げました。香ばしい風味と焼き色がおいしさを引き立てます。ご飯のおかずやおつまみとして、また野菜といっしょに炒め物等にもご利用頂けます。           |
| 10               | 伝統の味シリーズ<br>若鶏みそ香り揚げ                         | 800g(10枚入)/6袋×2合  | GFPTニチレイ        | 362729            | 揚げる             | 10月1日                  | 若鶏のむね肉を辛口米みそを使用したタレに漬け込み、竜田風の衣で包みました。むね肉のあっさりした味とコクのあるみその風味が絶妙な一品です。   |
| 11               | 伝統の味シリーズ<br>和風春巻(豚みそ味)                       | 340g(10本入)/6袋×4合  | 白石工場            | 362651            | 揚げる             | 9月1日                   | ご飯やお酒のお供として親しまれている「豚みそ」味の春巻です。旨味の濃厚な仙台味噌を使用し、しょうが・にんにくの風味を加え、甘めのピリ辛味に仕上げました。                                   |
| 12               | 伝統の味シリーズ<br>豚みそメンチカツ                         | 4kg(100個入)/2合   | 千葉畜産            | 362422            | 揚げる             | 9月1日                   | 贅沢品といわれる江戸甘味噌をベース(使用味噌中77%)に使用した甘辛風味のメンチカツです。豚肉の旨味と味噌の風味が絶妙な一品です。  |
| 13               | 伝統の味シリーズ<br>惣菜ハンバーグ(合わせみそソース)                | 720g(6個入)×6袋<br>+ソース180g×6袋/2合                          | 関西工場            | 362804            | オープン<br>ソースはボイル | 9月1日                   | 味噌ベースのソースを使った惣菜向けハンバーグです。白ねぎとしいたけの入ったソースは、粒味噌と甘口の薄し味噌の合わせ味噌を使用し、豆乳を入れることでまろやかな味に仕上げました。                        |
| 14               | 伝統の味シリーズ<br>鮭とキャベツのふんわり天(みそダレ)               | 700g(20個入)×4袋<br>+タレ180g×4袋/2合                          | 中冷              | 363412            | 揚げる<br>タレはボイル   | 9月1日                   | 白身魚のすり身に鮭やキャベツ、豆乳を加えなめらかな食感に仕上げました。みそダレには、刻んだしいたけを入れ、ごはんに合うよう甘じょっぱい味に仕立てました。北海道名物の鮭のちゃんちゃん焼きをイメージしています。        |
| 15               | 彩りおかず<br>トマトときくらげの卵炒め                        | 1800g(2個入×15袋)<br>+タレ270g×5袋/2合                         | キューレイ           | 363672            | 蒸す<br>タレはボイル    | 9月1日                   | トマト、玉ねぎ、きくらげ、いんげん、4種の具材を使用した、色鮮やかな中華風味の卵炒めです。XO醤、豆板醤を加え、にんにくの効いた味に仕上げました。                                      |
| 16               | 彩りおかず<br>揚げ玉衣の彩り野菜の寄せ揚げ                      | 700g(20個入)×4袋<br>+タレ180g×4袋/2合                          | 海外              | 363283            | 揚げる<br>タレはボイル   | 10月1日                  | 4種の野菜(オクラ、れんこん、玉ねぎ、にんじん)を山芋ペーストとすり身でつなぎ、揚げ玉を使った衣で包みました。サクツとした衣とやわらかな中具のバランスがおいしい一品です。ほん酢醤油タレでさっぱりと召し上がりいただけます。 |
| 17               | 彩りおかず<br>彩り野菜と鶏肉の黒酢あん                        | 6kg(野菜・鶏肉1130g×4袋<br>+いんげん・ピーマン70g×4袋<br>+タレ300g×4袋)/2合 | 山東日冷            | 362170            | 揚げる<br>タレはボイル   | 10月1日                  | 6種の野菜(さつまいも、かぼちゃ、れんこん、ごぼう、いんげん、赤ピーマン)とジューシーな鶏肉を合わせ、彩りよく仕上げました。コクのある黒酢あんが、おいしさを引き立てます。                          |
| 18               | 米粉ドッグミニ(キャラメルクリームFiber入り)                    | 35g×40個/3合  | 長崎工場            | 363115            | 自然解凍            | 9月1日                   | 米粉を使用し焼き上げた生地で「キャラメルクリーム」を包みました。不足しがちな食物繊維を加えました。  |
| 19               | ととやき(チョコレートクリームFe入り)                         | 27g×40個/2合  | キューレイ           | 363016            | 自然解凍            | 9月1日                   | 北海道産生クリームを使用した「チョコレートクリーム」をココア味の生地で包みました。不足しがちな鉄分を加えました。   |
| 20               | アセロラミルク(Ca&Fe入り)                             | 40g×40個/2合  | 長崎工場            | 363191            | 自然解凍            | 9月1日                   | クリーミーでなめらかな牛乳ベース、色鮮やかでほんのり甘味つばいアセロラベース、二種類のゼリーが層になっています。不足しがちなカルシウム、鉄分を加えました。                                  |
| 21               | かぼちゃのムース(Fiber&Ca&Fe入り)                      | 40g×40個/2合  | 長崎工場            | 363184            | 自然解凍            | 9月1日                   | 北海道産かぼちゃのペーストを使用、素材のおいしさと風味が際立つムースに仕上げました。不足しがちな食物繊維、カルシウム、鉄分を加えました。   |
| 22               | ランチディッシュバーグ80                                | 1600g(20個入)/3袋×2合                                       | 関西工場            | 362774            | オープン            | 9月1日                   | 鶏肉を使用したハンバーグです。パイオンを使用し、しっかりした味付けに仕上げました。ソースをかけなくてもおいしく召し上がれます。  |
| 23               | ランチディッシュバーグ60                                | 1500g(25個入)/4袋×2合                                       | 関西工場            | 362798            | オープン            | 9月1日                   | 鶏肉を使用したハンバーグです。パイオンを使用し、しっかりした味付けに仕上げました。ソースをかけなくてもおいしく召し上がれます。  |
| 24               | じゃがスティック スパイシーポテト                            | 200g(10本入)/20袋×2合                                       | JA士幌町<br>食品工場   | 363559            | 揚げる             | 9月1日                   | 北海道産じゃがいもをベースに、カリツとした食感に仕上げたスティック状のおつまみです。なめらかな裏ごし風ポテトをピリツとするブラックペッパー入りのスパイシーな衣で包みました。                         |
| 25               | じゃがスティック レッドペッパーカレー                          | 200g(10本入)/20袋×2合                                       | JA士幌町<br>食品工場   | 363566            | 揚げる             | 9月1日                   | 北海道産じゃがいもをベースに、カリツとした食感に仕上げたスティック状のおつまみです。なめらかなカレー味の裏ごし風ポテトを、ピリツと辛いレッドペッパー入りの衣で包みました。                          |
| 26               | トマトクリーム&パスタフライ                               | 375g(15個入)/8袋×2合  | 白石工場            | 362668            | 揚げる             | 9月1日                   | イタリアンレストラン等で人気のトマトクリームのパスタを一口サイズのフライに仕上げました。完熟トマトのペーストに生クリームを加えたまろやかなソースを、カリツとした衣で包みました。                       |
| 27               | 若鶏のはらみ焼き(むね軟骨入り)                             | 500g/12袋×2合   | 海外              | 361586            | オープン<br>揚げる     | 10月1日                  | 希少部位である「はらみ」を焼き物に仕上げました。むね軟骨付きですので、弾力ある肉とコリツとした軟骨、2つの食感が同時に楽しめます。  |
| 28               | もも肉しょうゆ香り揚げミニ                                | 900g(30枚入)/6袋×2合  | 海外              | 353116            | 揚げる             | 10月1日                  | 若鶏のもも肉をにんにく、しょうが等を加えたタレに漬け込み、竜田風の衣で包みました。  |
| 29               | 鶏もも肉の卵衣ふんわり揚げ(南蛮用)                           | 1kg/4袋×2合   | スラボン<br>ニチレイフーズ | 362743            | 揚げる             | 10月1日                  | 若鶏のもも肉を卵をたっぷり使用したふんわりした衣で包みました。揚げたてをお酢ベースのしょうゆタレにくぐらせ、タルタルソースをかけて「チキン南蛮」メニューとしてご利用ください。                        |
| 30               | 若鶏むね肉の卵衣ふんわり揚げ                               | 800g(10枚入)/6袋×2合  | GFPTニチレイ        | 362736            | 揚げる             | 10月1日                  | 若鶏のむね肉をお酢を加えた竜田風味の竜田風衣で包みました。お酢の風味が香る塩味ベースのあっさりした味に仕上げました。   |
| 31               | ツイスト&トースト                                    | 420g(7個入)×12袋   | 海外              | 363986            | オープン            | 10月1日                  | 生地に全粒粉小麦粉を使用したサンド用のパンです。スライスが途中まで入っており、ツイストする(ひねる)と2枚に分かれます。   |

## 2013年 秋季 業務用新商品&リニューアル商品一覧

| No.                    | 商品名                      | 規格/入数             | 生産工場 | JANコード<br>4902130 | 調理<br>方法 | 発売日<br>(リニューアル<br>予定日) | 商品特長   |
|------------------------|--------------------------|-------------------|------|-------------------|----------|------------------------|--|
| 32                     | 穴あきバゲット (全粒粉)            | 1300g (20本入) / 2袋 | 海外   | 363993            | オープン     | 10月1日                  | 生地に全粒粉小麦粉を使用したホットドッグ用のパンです。表面はカリッと、中身はもちっとしたソフトバゲットに、貫通していないホール(穴)を開けてあるので、中にフィリングを入れてもごぼれにくく、手を汚すことなく片手で食べることができます。 |
| <b>【新商品 (常温)】</b>      |                          |                   |      |                   |          |                        |  |
| 1                      | サラダチキン (プレーン)            | 1kg/6袋            | 山形工場 | 817885            | そのまま     | 9月1日                   | 国産のささみを使用した鶏のほくし肉です。プレーンな味付けで、サラダのトッピングやソースの具材など、いろいろなメニューにご使用頂けます。  |
| <b>【リニューアル商品 (冷凍)】</b> |                          |                   |      |                   |          |                        |  |
| 1                      | クイックメイド<br>完熟トマトのえびチリ丼の具 | 135g/10袋×4合       | 長崎工場 | 363481            | ホイル      | 10月1日                  | 完熟トマトの甘味や酸味が特徴のソースにXO醤、えび醤、豆板醤で辛みを加えました。えびはより薄衣にし、食感を柔しめるように致しました。   |
| 2                      | クイックメイド<br>四川風麻婆豆腐丼の具    | 150g/10袋×4合       | 長崎工場 | 363214            | ホイル      | 10月1日                  | 「山椒」の豊かな風味と「豆板醤」「麻辣醤」「甜麵醤」3種の「醤(ジャン)」のkok深い旨みはそのままに、「花椒油」を加えることで、より香り高い味わいに仕上げました。                                   |