

【2015年春季 業務用冷凍食品 新商品一覧】

No.	商品名	規格/入数	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
【新商品】							
1	Vege del i ca® 具材たっぷりあんのふわふわしんじょ (山菜とたけのこ)	600g (20個入) ×4袋+タレ400g×4袋/2合	中冷	391132	揚げる 蒸す タレはポイル	3月1日	ふんわりとなめらかな白身魚のしんじょに、たけのこ山菜(わらび、ぜんまい)、にんじんなど具材がたっぷり入った和風あんがおいしい一品です。
2	Vege del i ca® 山芋だんごのきざみおくらあなか	540g (12個入り) ×6袋+タレ360g×6袋/2合	海外	390500	揚げる 蒸す タレは解凍	3月1日	山芋で作っただんごに、きざみおくらたっぷりのたれをかけました。ネバネバ食材を組み合わせた、見た目も鮮やかでヘルシー感溢れる一品です。
3	Vege del i ca® 5品目具材のきんぴら豆腐包み	780g (12個入) ×6袋+タレ240g×6袋/2合	伊勢丸食品	391088	揚げる 蒸す	3月1日	にんじん、れんこん、ごぼう、ごまで作ったきんぴらを豆腐で包みました。タレにも具材を加え、食感豊かに仕上げました。5品目の素材(玉ねぎ、にんじん、れんこん、ごぼう、ごま)を使用しています。
4	Vege del i ca® 紅生姜と山芋の落とし揚げ	900g (30個入) /4袋×2合	山東日冷食品	390517	揚げる オープン	3月1日	山芋と白身魚のすり身を合わせ、紅生姜、玉ねぎ、にんじんをトッピングし、色鮮やかに仕上げました。紅生姜の酸味とあおさの風味がおいしさを引き立てます。
5	Vege del i ca® とうもろこしのつまみ揚げ	1kg/6袋×2合	海外	390524	揚げる 蒸す	3月1日	白身魚のすり身にとうもろこしをふんだんに加え一口大に仕上げました。とうもろこしの甘い風味が癖になる一品です。おかず、スナック、おつまみ等、様々な食シーンで楽しめます。
6	Vege del i ca® 枝豆ととうもろこしのつまみ揚げ	1kg/6袋×2合	海外	390531	揚げる 蒸す	3月1日	枝豆ととうもろこしを白身魚のすり身でつなぎ一口大に仕上げました。枝豆ととうもろこしの色のコントラストが鮮やかな一品です。おかず、スナック、おつまみ等、様々な食シーンで楽しめます。
7	Vege di sh 7品目具材のひじき煮豆腐包み(タレなし)	1200g (30個入) /4袋×2合	伊勢丸食品	391101	揚げる 蒸す	3月1日	ひじき、れんこん、にんじん、ごぼう、くわい、椎茸で作ったひじき煮を豆腐で包みました。7品目の素材(玉ねぎ、ひじき、れんこん、にんじん、ごぼう、くわい、椎茸)を使用した、ヘルシー感ある一品です。
8	Vege di sh 5品目具材のきんぴら豆腐包み(タレなし)	1200g (30個入) /4袋×2合	伊勢丸食品	391118	揚げる 蒸す	3月1日	にんじん、れんこん、ごぼう、ごまで作ったきんぴらを豆腐で包みました。5品目の素材(玉ねぎ、にんじん、れんこん、ごぼう、ごま)を使用した、ヘルシー感ある一品です。
9	Vege di sh 5種の野菜のミネストローネ	60g×5袋/8袋×2合	フクミツ	3915100	希釈して加熱	3月1日	5種の野菜(玉ねぎ・キャベツ・トマト・にんじん・セロリ)とベーコン、ショートパスタの入った具沢山のミネストローネです。簡単なオペレーションでアレンジも自在なスープです。
10	Vege di sh 5種の野菜のクラムチャウダー	60g×5袋/8袋×2合	フクミツ	3915200	希釈して加熱	3月1日	5種の野菜(じゃがいも・玉ねぎ・キャベツ・にんじん・セロリ)とあさり、ベーコンの入った具沢山のクラムチャウダーです。簡単なオペレーションでアレンジも自在なスープです。
11	こだわりのおいしさ ほっかり包みコロッケ(牛肉)	900g (10個入) /5袋×2合	JA士幌町 食品工場	391156	揚げる	3月1日	牛肉と椎茸をしょうゆとみりんで煮込み、マッシュしたなめらかな十勝産男爵いもで包んだコロッケです。
12	こだわりのおいしさ ほっかり包みコロッケ(カレー)	900g (10個入) /5袋×2合	JA士幌町 食品工場	391170	揚げる	3月1日	牛肉の入った、甘辛さが程よいカレーを、マッシュしたなめらかな十勝産男爵いもで包んだコロッケです。
13	こだわりのおいしさ 完熟トマトのメンチカツ	900g (10個入) /4袋×3合	千葉畜産工業	391149	揚げる	3月1日	イタリア産完熟トマトのソースを肉で包んだメンチカツです。トマトの酸味と肉の旨味がおいしい一品です。

【2015年春季 業務用冷凍食品 新商品一覧】

No.	商品名	規格/入数	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
14	豆乳パンナコッタ(いちごソース)Ca&Fe	40g×40個/2合	長崎工場	391224	解凍	3月1日	牛乳や卵を使用せず作ったデザートです。 牛乳や生クリーム代わりに豆乳で作ったパンナコッタ風プリンの上に、甘酸っぱいイチゴのソースをかけました。不足しがちなカルシウムと鉄分を加えました。
15	ハブルフルーツ(復刻版)Ca	35g×40個/2合	長崎工場	391231	解凍	4月1日	当社商標登録のある『ハブルフルーツ』の復刻版です。 つぶつぶみかん、パイナップルの果実の入った、小さい泡を口の中で感じられるデザートです。不足しがちなカルシウムを加えました。
16	ハブルフルーツ(ぶどう)Ca	35g×40個/2合	長崎工場	391248	解凍	3月1日	ぶどう果汁を使用して作った『ハブルフルーツ』です。 小さい泡を口の中で感じられるデザートです。不足しがちなカルシウムを加えました。
17	国産紅ずわいがに入りクリームコロッケ25	375g(15個入)/8袋×2合	白石工場	390715	揚げる	3月1日	国産紅ずわいがにと、宮城県蔵王産ミルク使用。プッフェ、軽なおつまみ、洋食プレートなど、様々なシーンで使いやすい小さいサイズのクリームコロッケです。
18	担々風春巻	330g(10本入)/6袋×4合	白石工場	390753	揚げる	3月1日	煎りが強く風味の良い白練り胡麻に、花椒や豆板醤を効かせ、担々麺風の程よい辛みに仕上げた一品です。
19	ごま衣のスティックチキン	1kg/6袋×2合	海外	390340	揚げる	3月1日	スティック状にカットした若鶏のむね肉を、白ごまと黒ごまを合わせた衣で包みました。ごまの香ばしさが、あっさりしたむね肉によく合う一品です。
20	炭火焼 おつまみ鶏つくね	540g(30個入)/12袋×2合	海外	390333	オープン 蒸す 電子レンジ	4月1日	炭火で焼いた香ばしさと鶏肉の弾力感が楽しめる、一口サイズの鶏つくねです。そのままでも、アレンジメニューの素材としても幅広くご使用頂けます。
21	おつまみ砂肝焼き(スライス)	500g/12袋×2合	海外	368967	揚げる オープン フライパン	4月1日	若鶏の砂肝を薄くスライスし、にんにくベースのタレに漬け込み焼き上げました。おつまみの一品としても、炒め物の具材等としてもご使用頂けます。
22	塩味えだまめ(台湾産)	500g/20袋	海外	390951	解凍	3月1日	緑が濃く、大粒な品種を使用。大規模農場での栽培、大型収穫機での一斉収穫等、人手に頼る他産地よりも劣化が抑制されており、おいしさが保たれています。