

## 【2013年 春季業務用食品一覧】

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
<b>【新商品（冷凍）】</b>							
1	鶏からあげ(塩味)	1kg/6袋×2合	海外	358104	揚げる	4月1日	若鶏のむね肉を使用した唐揚げです。にんにく、しょうが汁、たまねぎを加えた塩味調味ダレで漬け込みました。手もみ風の衣は冷めてもやわらかく、お召し上がりいただけます。
2	ご当地シリーズ 唐揚げ(中津風塩味)	1kg/6袋	スラボンニチ レイフーズ	357497	揚げる	4月1日	大分中津の唐揚げを研究して開発した、飽きのこない塩味の唐揚げです。隠し味に一味唐辛子を使用しています。
3	ご当地シリーズ 唐揚げ(中津風にんにくしょうゆ味)	1kg/6袋	スラボンニチ レイフーズ	357503	揚げる	4月1日	大分中津の唐揚げを研究して開発した、醤油とニンニクベースのしっかりとした味付けの唐揚げです。隠し味に一味唐辛子を使用しています。
4	ご当地シリーズ 唐揚げ(北海道ザンギ風)	1kg/6袋	スラボンニチ レイフーズ	357527	揚げる	4月1日	北海道のザンギの特徴である、にんにく、しょうがベースのしっかりとした味付けです。
5	手羽中の唐揚げ	1kg/4袋×2合	GFP Tニチ レイ	354960	揚げる	2012年 11月1日	醤油とにんにく味の唐揚げに仕立て、衣を薄くし、肉の旨みを味わえる手羽中の唐揚げです。
6	串シリーズ 若鶏の唐揚げ串	800g(10本入)/6袋× 2合	海外	358081	揚げる	4月1日	若鶏のもも肉を使用した唐揚げ串です。一口大の唐揚げが1本の串に5つ刺さっています。もも肉はしょうゆ、しょうが汁、にんにくを加えた調味ダレで漬け込みました。手作り風の食べやすい、唐揚げ串に仕上げました。
7	串シリーズ 若鶏の竜田揚げ串	800g(10本入)/6袋× 2合	海外	358098	揚げる	4月1日	若鶏のもも肉を使用した竜田揚げ串です。一口大の竜田揚げが1本の串に5つ刺さっています。もも肉はしょうゆ、しょうが汁を加えた調味ダレで漬け込みました。竜田揚げらしく、粉吹いた外観が特徴です。
8	串シリーズ 若鶏のかつ串	700g(10本入)/6袋× 2合	海外	357992	揚げる	4月1日	若鶏のむね肉を使用したかつ串です。塩胡椒のシンプルな風味なので、様々な使用シーンでご利用いただけます。
9	串シリーズ 若鶏の炭火焼つくね串	700g(10本入)/6袋× 2合	海外	357961	蒸す 電子レンジ	4月1日	若鶏のもも肉、むね肉、皮、軟骨を使用したつくね串です。なんこつの食感が程よいアクセントになっています。炭火の風味が香ばしい一品に仕上げました。
10	ちょびチキ	500g/12袋	GFP Tニチ レイ	357923	揚げる	4月1日	若鶏のむね肉を使用した一口サイズの唐揚げです。そのまま食べる以外に、サラダのトッピングやソースとあわせるなど汎用性のある食材に仕上げました。
11	若鶏のオープン香草焼き	1kg(10枚入)/6袋	GFP Tニチ レイ	358074	オープン	4月1日	若鶏のむね肉を使用したオープン調理の香草焼きです。ソースとの相性を考え、薄味に仕上げています。
12	和風ハンバーグ 120 (醤油麺と5種の野菜入り)	1200g(10個入)/5袋 ×2合	関西工場	357633	蒸す オープン 電子レンジ	3月1日	鶏肉と豚肉に野菜(にたまねぎ、にんじん、たけのこ、ごぼう、れんこん)を入れた和風ハンバーグです。味付けに醤油麺を使い、肉や野菜の旨みを引き出しました。
13	和風ハンバーグ 80 (醤油麺と5種の野菜入り)	1600g(20個入)/3袋 ×2合	関西工場	357626	蒸す オープン 電子レンジ	3月1日	鶏肉と豚肉に野菜(にたまねぎ、にんじん、たけのこ、ごぼう、れんこん)を入れた和風ハンバーグです。味付けに醤油麺を使い、肉や野菜の旨みを引き出しました。
14	彩りおかず 筍と枝豆の卵炒め	1800g(2個×15袋)+ タレ180g×5袋/2合	キューレイ	358227	蒸す タレはポイル	3月1日	彩りおかずシリーズの1品です。枝豆ときくらげの色目がアクセントとなった中華風味の卵炒めです。
15	彩りおかず 五目豆腐の中華あんかけ (かに風味卵白あん)	640g(20個入)×4袋 +タレ220g×4袋/2 合	中冷	358296	揚げる 蒸す タレはポイル	3月1日	5種の具材(筍、くわい、きくらげ、しいたけ、青ねぎ)を入れた五目豆腐に、紅白の彩りが華やかなカニ風味の卵白あんを合わせた中華総菜です。卵白あんは香味油が味の決め手です。
16	彩りおかず 五目豆腐の中華あんかけ (四川風ピリ辛あん)	640g(20個入)×4袋 +タレ250g×4袋/2 合	中冷	358302	揚げる 蒸す タレはポイル	3月1日	5種の具材(筍、くわい、きくらげ、しいたけ、青ねぎ)を入れた五目豆腐に、赤い彩り鮮やかなピリ辛あんを合わせた中華総菜です。ピリ辛あんは豆板醤の辛味と、甜麺醤のコクが味の決め手です。
17	彩りおかず 緑黄色野菜のメンチカツ(グリーン)	4kg(100個入)/2合	千葉畜産工業	358517	揚げる	3月1日	野菜をたっぷり使ったメンチカツです。中具は、豚肉にたまねぎを入れ、キャベツ、かぼちゃ、いんげん、ほうれん草を加え、色鮮やかなグリーンに仕上げました。マヨネーズ風ソースをベースに味付けしました。
18	彩りおかず 緑黄色野菜のメンチカツ(オレンジ)	4kg(100個入)/2合	千葉畜産工業	358500	揚げる	3月1日	野菜をたっぷり使ったメンチカツです。中具は、豚肉にたまねぎを入れ、かぼちゃ、にんじん、トマト、赤ピーマンを加え、色鮮やかなオレンジに仕上げました。オリーブ風味に仕上げました。
19	クイックメイド 親子丼の具	378g/14袋×2合	キューレイ	358043	蒸す ポイル	3月1日	ふわふわとした卵の食感が特長の親子丼の具です。売場に映える色鮮やかな黄色の卵メニューを再現しました。
20	タコス風スパイシーロール	350g(10本入)/6袋× 4合	白石工場	357237	揚げる	3月1日	コーンフラワーを配合した皮で、メキシカンテイストのトマトソースを包みました。コーン風味の香ばしい皮とスパイシーな中具の組合せが、おつまみや軽食にピッタリのタコス風スナックです。
21	マカロニ&チーズ フライ	375g(15個入)/8袋× 2合	白石工場	357664	揚げる	3月1日	マカロニにチーズソースを絡めたアメリカの家庭料理『マカロニ&チーズ』を一口サイズのフライにしました。濃厚なチェダーチーズの味わいとブラックペッパーがピリッと効いたフィリングはおつまみにぴったりです。
22	ととやき(いちごクリーム)	27g×40個/2合	キューレイ	357442	自然解凍	3月1日	お子様が好きないちごクリームが入った小さいたいやきです。いちごの濃縮果汁は日本一の生産量の品種とちとめを使用しました。食物繊維を豊富に含みます。

## 【2013年 春季業務用食品一覧】

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
<b>【新商品（常温品）】</b>							
1	レストランユース インド風バターチキンカレー	180g/5袋×6袋	山形工場	815768	ホイル	3月1日	バターと生クリームが甘いココトトマトとヨーグルトの酸味が特徴の香り高いマイルドなインド風バターチキンカレーです。隠し味にカシューナッツを加え、より深みのある味わいに仕上げています。
<b>【リニューアル商品（冷凍）】</b>							
1	テンシン 點心春巻	1100g(20本入)/3袋 ×2合	白石工場	357220	揚げる	3月1日	当社独自の製法バリッとサクッと技術を用い、バリッと軽く歯切れの良い皮にリニューアルしました。餡には隠し味に香味油を加え、香ばしい香りを演出しました。
<b>【リニューアル商品（常温品）】</b>							
1	レストランユース 欧風ビーフカレー	200g/5袋×6袋	山形工場	815751	ホイル	3月1日	旨みとコクにこだわった、欧風ビーフカレー独特の高級感あふれる個食用カレーです。ビーフエキス調味料を加え、たまねぎの一部にソテーオニオンを使用しました。
2	レストランユース 欧風ビーフカレー	3kg/4袋	山形工場	815744	ホイル	3月1日	旨みとコクにこだわった、欧風ビーフカレー独特の高級感あふれる大袋カレーです。ビーフエキス調味料を加え、たまねぎの一部にソテーオニオンを使用しました。
3	レストランユース 欧風カレーソース	3kg/4袋	山形工場	815836	具材調理後 一緒に煮込む	3月1日	旨みとコクにこだわった、欧風ビーフカレー独特の高級感あふれるカレーソースです。ビーフエキス調味料を加え、たまねぎの一部にソテーオニオンを使用しました。炒めた肉や野菜に欧風カレーソースを入れて召し上がってください。