

【2015年秋季 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	本格中華 具材種だつパリッと春巻	550g(10本入)/6袋×2合	白石工場	303913	揚げる	9月1日	従来にない「手作りのような形状」、「時間が経ってもパリッとした軽い食感」にこだわりました。歯ごたえの良い大きな具材に、鶏ガラの旨味が濃厚なとろっとしたあんを合わせ、本格的な一品に仕上げました。
2	贅沢中華 肉種だつパリッと春巻	550g(10本入)/6袋×2合	白石工場	303937	揚げる	9月1日	従来にない「手作りのような形状」、「時間が経ってもパリッとした軽い食感」にこだわりました。細切りにカットした豚肉をたっぷり入れ、XO醤・豆鼓醤などで味わい深く濃厚なあんまで仕上げた贅沢な一品です。
3	贅沢中華 海鮮種だつパリッと春巻	550g(10本入)/6袋×2合	白石工場	303968	揚げる	9月1日	従来にない「手作りのような形状」、「時間が経ってもパリッとした軽い食感」にこだわりました。食感が楽しめるイカ、えび、かにを入れ、海鮮の旨味を効かせた上品なあん到老酒を加え香り高く仕上げた贅沢な一品です。
4	VegeDelica® 3種の根菜のつまみ揚げ	1kg/6袋×2合	海外	303265	揚げる 蒸す	9月1日	白身魚のすり身にきんぴら風に味付けした3種の根菜(にんじん、れんこん、ごぼう)をふんだんに加えました。根菜の彩りとシャキシャキした食感が楽しめる、秋にぴったりの一品です。
5	こだわりのおいしさ 肉種だつメンチカツ80	3600g(45個入)/2合	千葉畜産 工業	304392	揚げる	9月1日	豚肉と牛肉をバランス良く合わせた挽き肉に、大きめにカットした玉ねぎを加えました。肉の挽き目と製造方法にこだわり、より「肉粒感」を感じられるメンチカツに仕上げました。
6	こだわりのおいしさ 肉種だつメンチカツ90	4050g(45個入)/2合	千葉畜産 工業	304477	揚げる	9月1日	豚肉と牛肉をバランス良く合わせた挽き肉に、大きめにカットした玉ねぎを加えました。肉の挽き目や製造方法にこだわり、より「肉粒感」を感じられるメンチカツに仕上げました。
7	こだわりのおいしさ 紅ずわい蟹入り白湯あんの芙蓉蟹	3kg(30個入)+タレ240g×5袋/2合	キューレイ	304798	蒸す 揚げる (タレはポイル)	9月1日	「地養卵」を使用し、食感の良い白ネギとたけのこを加えて作ったかに玉に、紅ずわい蟹を使用した白湯スープベースのたれをかけました。
8	こだわりのおいしさ 鹿児島県産若鶏の唐揚げ(塩にんにく味)	1kg/6袋	アクシーズ	304040	揚げる	9月1日	こだわりの飼育方法で育てた鹿児島県産若鶏のむね肉を使用した唐揚げです。塩麹を加えた特製タレに漬け込み、やわらかな食感と味わい深い風味のから揚げに仕上げました。
9	こだわりのおいしさ 鹿児島県産若鶏の唐揚げ(醤油しょうが味)	1kg/6袋	アクシーズ	304088	揚げる	9月1日	こだわりの飼育方法で育てた鹿児島県産若鶏のむね肉を使用した唐揚げです。醤油麹を加えた特製タレに漬け込み、やわらかな食感と味わい深い風味のから揚げに仕上げました。
10	クイックメイド オープン焼チキンミニ	500g/12袋×2合	海外	303234	ポイル 蒸す	9月1日	オープンできつね色になるまで焼き上げた若鶏のもも肉を、ポイルや蒸しなど簡単調理で提供できるようにしました。ホテルビュッフェやお弁当など、様々な食シーンで使いやすい一品です。
11	クイックメイド 直火焼ひじき豆腐つくね	450g(25個入)/12袋×2合	山東日冷食品	303272	ポイル 蒸す	9月1日	玉ねぎ、にんじん、ひじき、枝豆、きくらげ、れんこん、ごぼうの7種の具材の入った豆腐つくねを、ポイルや蒸しなど簡単調理で提供できるようにしました。直火焼きたる香ばしさが食欲をそそります。ホテルビュッフェやお弁当など、様々な食シーンで使いやすい一品です。
12	若鶏ごま香り揚げ80	800g(10枚入)/6袋×2合	海外	303203	揚げる	9月1日	若鶏のむね肉を、2色のごまをふんだんに加えた衣で包みました。むね肉のあっさりした風味に、ごまの香ばしい風味がよく合います。惣菜や、バーガーのパーティなど、幅広い用途に使用できます。

13	若鶏ごま香り揚げミニ	900g(30枚入)/6袋×2合	海外	303227	揚げる	9月1日	若鶏のむね肉を、2色のごまをふんだんに加えた衣で包みました。むね肉のあっさりした風味に、ごまの香ばしい風味がよく合います。惣菜や、オードブルの一品など幅広い用途に使用できます。
14	甘酒プリンCa	40g×40個/2合	長崎工場	303838	自然解凍	9月1日	日本古来の飲料である甘酒をベースにした、昔懐かしい味のデザートです。花見、入学入園、ひな祭り等のお祝いごとに最適です。不足しがちなカルシウムを加えました。
15	ブルーベリーのゼリー(VC&Fe)	35g×40個/2合	長崎工場	303029	自然解凍	9月1日	国産のブルーベリー果汁を使用した、赤紫色が鮮やかなゼリーです。不足しがちな鉄分を加えました。(1カップで鉄分が約1.5mg、ビタミンCが約20mg)
16	アセロラゼリー(VC&Fe)	35g×40個/2合	長崎工場	303012	自然解凍	9月1日	レモンの約34倍のビタミンCを含むアセロラの果汁で作ったゼリーです。不足しがちな鉄分を加えました。(1カップで鉄分が約1.5mg、ビタミンCが約30mg)
17	花乃菓房 京宇治抹茶の葛練り	480g(2個入)/8袋×2合	岩手阿部製粉	304378	自然解凍	9月1日	京都の宇治抹茶を使い、じっくりと練り上げた葛練りです。隠し味に加えた生クリームのコクと宇治抹茶のほろ苦さ、葛のねっとりトロける食感が楽しめます。凍ったままでもカットが可能です。
18	花乃菓房 京宇治抹茶のわらび餅	375g(15個入)/6袋×2合	岩手阿部製粉	300042	自然解凍	9月1日	京都の宇治抹茶、国産のわらび粉、和三盆糖を使ってもっちり仕上げたわらび餅で、沖縄県産の黒糖で作った黒蜜を包み、表面にきな粉と宇治抹茶をまぶしました。

【リニューアル商品】

1	ハンバーググロッソ110	110g/24個×2合	関西工場	303814	ポイル電子レンジ	9月1日	牛肉と豚肉を使った、肉粒感を感じられる、しっかりとした食感のハンバーグです。肉厚の形状と焼き目にもこだわりました。
2	ハンバーググロッソ130	130g/24個×2合	関西工場	303821	ポイル電子レンジ	9月1日	牛肉と豚肉を使った、肉粒感を感じられる、しっかりとした食感のハンバーグです。肉厚の形状と焼き目にもこだわりました。
3	グリエハンバーグ30	750g(25個入)/4袋×4合	関西工場	303531	オープン蒸す・焼く・煮る	9月1日	肉粒感とジューシー感にこだわった、牛肉と豚肉のハンバーグです。ふっくらほぐれの良い食感に仕上げました。
4	グリエハンバーグ60	1500g(25個入)/4袋×2合	関西工場	303708	オープン蒸す・焼く・煮る	9月1日	肉粒感とジューシー感にこだわった、牛肉と豚肉のハンバーグです。ふっくらほぐれの良い食感に仕上げました。
5	グリエハンバーグ80	1600g(20個入)/3袋×2合	関西工場	303722	オープン蒸す・焼く・煮る	9月1日	肉粒感とジューシー感にこだわった、牛肉と豚肉のハンバーグです。ふっくらほぐれの良い食感に仕上げました。
6	グリエハンバーグ120	1200g(10個入)/5袋×2合	関西工場	303739	オープン蒸す・焼く・煮る	9月1日	肉粒感とジューシー感にこだわった、牛肉と豚肉のハンバーグです。ふっくらほぐれの良い食感に仕上げました。
7	グリエハンバーグ150	900g(6個入)/6袋×2合	関西工場	303760	オープン蒸す・焼く・煮る	9月1日	肉粒感とジューシー感にこだわった、牛肉と豚肉のハンバーグです。ふっくらほぐれの良い食感に仕上げました。