

## 【 2017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 4912130	調理方法	発売日 (リニューアル 予定日)	商品特長
<b>【冷凍食品 新商品】</b>							
1	グレイビーハンバーグ120	1200g(10個入)/5袋×2合	関西工場	328077	焼く 蒸す	9月1日	植物性たん白を使用せず、牛肉・豚肉のみで仕上げました。肉本来の美味しさを追求するために、肉を挽く際の温度や挽き目・塩練り時間・成型条件にこだわり、あっさりとした飽きのこない味に仕上げました。ステーキ屋さんのハンバーグのようなジューシーで弾力のある肉の美味しさをお楽しみください。
2	グレイビーハンバーグ100	1kg(10個入)/6袋×2合	関西工場	328107	焼く 蒸す	9月1日	
3	シェフズベシャリテ 【東京・日本橋】三代目たいめいけん 茂出木浩司シェフ監修 チキンステーキ(デミグラスソース)	720g(6枚入)×12袋 +ソース200g×3袋×4袋	海外	328244	焼く	10月1日	【東京・日本橋】三代目たいめいけんの茂出木浩司シェフ監修のチキンステーキです。鶏肉は塩・胡椒でシンプルな味付けにし、デミグラスソースは、赤ワイン、トマトペースト、ソテーオニオンを加え、旨味と酸味のある味わい深いソースに仕上げました。
4	シェフズベシャリテ 【東京・根岸】レストラン香味屋 小田倉光夫シェフ監修 ハンバーグ(デミグラスソース)	720g(6個入)×5袋 +ソース220g×5袋/2合	関西工場	328121	焼く 蒸す	10月1日	【東京・根岸】レストラン香味屋の小田倉光夫シェフ監修のハンバーグです。牛肉・豚肉のジューシーなハンバーグに、香味野菜とマスタードの風味を効かせました。ソテーオニオン、ワイン、野菜ペースト、ラードを加え、マッシュルーム入りの濃厚なデミグラスソースに仕上げました。
5	シェフズベシャリテ 【東京・根岸】レストラン香味屋 小田倉光夫シェフ監修 メンチカツ	1200g(10個入)/5袋×2合	船橋第二工場	328046	揚げる	10月1日	【東京・根岸】レストラン香味屋の小田倉光夫シェフ監修のメンチカツです。牛肉・豚肉のジューシーなメンチカツにセロリ、ガーリック、マスタードの風味を効かせました。サクッと軽いパン粉で仕上げたボリューム感のあるメンチカツです。
6	ちよい飲みスベシャリテ バジル&チーズ味わうミニクロケット	270g(15個入)/10袋×2合	JA土幌町食品工場	328053	揚げる	10月1日	じゃがいもにバジル、オリーブオイル、チーズを加えてジェノベーゼ風のクロケットに仕上げました。一口サイズで食べやすく、おつまみに最適です。バジルの芳醇な香りとチーズの濃厚なうまみをお楽しみください。
7	ちよい飲みスベシャリテ アンチョビ香るポテトチーズフリット	240g(15個入)/16袋×2合	山東日冷食品	327360	揚げる	9月1日	洋風居酒屋でお馴染みのアンチョビポテトをフリッター衣で包みました。一口サイズで食べやすく、おつまみにも最適です。旨味強いアンチョビにチーズを加えることでまろやかに仕上げました。
8	ごちそうバックデリ 燻製ベーコン味わうミニクリームコロッケ(袋入り)	680g(20個入)/6袋×2合	白石工場	327667	揚げる	9月1日	北海道産豚肉の燻製ベーコンの風味と蔵王モzzarellaチーズのコクが特徴のクリームコロッケです。独自技術の衣を更に改良し、袋で長時間密封してもサクッと軽い衣の食感が変わりません。
9	ごちそうバックデリ 純和鶏 のチーズ入りミニメンチ(袋入り)	4200g(120個入)/2合	船橋第二工場	327766	揚げる	9月1日	トロツとしたチーズソースを、岩手県産「純和鶏」のミンチで包んだメンチカツです。独自技術の衣を更に改良し、袋で長時間密封してもサクッと軽い衣の食感が変わりません。

No	商品名	規格/入数	生産工場	JANコード 4912130	調理方法	発売日 (リニューアル 予定日)	商品特長
10	ごちそうバックデリ 15種のスパイス&ハーブ香るフライドチキンバー	1kg/6袋×2合	海外	327223	揚げる	9月1日	若鶏のささみをスティック状のフライドチキンに仕上げました。15種のスパイス&ハーブを組み合わせ、香り立ち高いフライドチキンです。バック売りだけでなく、オードブルセットにもお使い頂けます。
11	ごちそうバックデリ チキンのたまごカツ(タルタルソース)	1020g(6個入)/4袋×2合	船橋第二工場	323201	揚げる	9月1日	彩りの良いたまごのタルタルソースを、国産チキンのむね肉で包みました。メッシュの細かいパン粉を使用し薄衣に仕上げましたので、衣の軽い食感が続きます。カットの仕方で様々なトレーに合わせることができます。
12	とりささみ天ベース	900g(20本入)/6袋×2合	海外	327377	揚げる	9月1日	丸ごと1本そのままの若鶏のささみに下味をつけ、冷めてもパサつかないように加工した蒸し鶏です。天ぷらだけでなくフライドチキン、チキンカツの素材としてもご使用いただけます。
13	高知県産ゆず香る鶏竜田揚げ	1kg/6袋×2合	GFPTニチレイ	327285	揚げる	9月1日	鶏もも肉に高知県産のゆず皮で味付けした、さっぱりとした味わいの竜田揚げです。サクッと軽い食感に仕上げました。
14	いかの香ばし揚げ	750g(30個入)/6袋×2合	山東日冷食品	327186	揚げる	9月1日	白身魚のすり身に、いか、コンニャク、ネギ、紅生姜を加え、かつお風味の醤油ダレで香ばしいすり身天に仕上げました。おつまみにぴったり一品です。
15	"Quick & Smart"Made 炭火焼鶏むねスライスIQF	500g/12袋×2合	海外	327162	自然解凍	9月1日	鶏むね肉を炭火で香ばしく焼き上げスライスしました。バラ凍結ですので必要な分だけお使いいただけます。また、自然解凍するだけでご利用いただけるので、パン、サラダ、パスタ等様々な具材としてお使いいただけます。
16	和みな食事 コーヒー牛乳プリン(ファイバー入り)	40g×10個/8袋×2合	長崎工場	320088	自然解凍	9月1日	どこか懐かしい、コーヒー牛乳味に仕上げたプリンです。不足しがちな食物繊維を加えました。少量の10個入パックに包装しました。
17	和みな食事 アセロラゼリーVC	40g×10個/8袋×2合	長崎工場	327735	自然解凍	9月1日	レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれるアセロラの果汁を使用したゼリーです。1食あたり天然ビタミンC約100mg摂ることができます。少量の10個入パックに包装しました。
18	デミグラスソースのロコモコ丼キット	720g(6個入)×5袋 +目玉焼き210g(6個入)×5袋 +ソース180g×5袋/2合	関西工場	327957	揚げる (タリはボイル)	9月1日	ふっくらやわらかジュシーなハンバーグにデミグラスソースと目玉焼きをセットしました。デミグラスソースは一晩ねかせコクのあるソースに仕上げています。ご飯の上に盛り付けるだけで、簡単にロコモコ丼が提供できます。
19	花乃菓房® 和三盆糖のわらび餅(こしあん)	375g(15個入)/6袋×2合	岩手阿部製粉	327780	自然解凍	9月1日	国産の和三盆糖を使用し程よい甘さに仕上げたわらび餅です。独自に配合したこしあんを包み、表面にはきなこをまぶしました。

No	商品名	規格/入数	生産工場	JANコード 4912130	調理方法	発売日 (リニューアル 予定日)	商品特長
<b>【常温食品 新商品】</b>							
1	Friendly Dining® パスタソース(ポロネーゼ風)	140g/4袋×10袋	山形工場	805837	ポイル	9月1日	畜肉由来原料とアルコールを使用せずに作ったポロネーゼ仕立てのパスタソースです。ひき肉の代わりに大豆ミート(大豆加工品)を使用しています。トマトと香味野菜の旨みと、スパイス・ハーブの香りが特徴のkokのある味わいに仕上げました。
2	Friendly Dining 7種の野菜カレー(キーマカレー風)	170g/5袋×6袋	山形工場	805875	ポイル	9月1日	畜肉由来原料とアルコールを使用せずに作ったカレーです。ひき肉の代わりに大豆ミート(大豆加工品)を使用し、7種の野菜(たまねぎ、にんじん、れんこん、赤ピーマン、トマトペースト、ポテト、インゲン)を入れてキーマカレー風に仕上げました。トマトの旨みが効いた食べごたえのある一品です。
3	Friendly Dining 麻婆ソース	1kg/6袋	山形工場	805899	ポイル	9月1日	畜肉由来原料とアルコールを使用せずに作った麻婆ソースです。ひき肉の代わりに大豆ミート(大豆加工品)を使用し、山椒の香りと豆板醤の辛味が効いたソースに仕上げました。豆腐や野菜、中華麺などにかけるだけで簡単に中華メニューができあがります。
<b>【冷凍食品 リニューアル商品】</b>							
1	ちよい飲みスベシャルテ 生ハム味わうミニクロケット	270g(15個入)/8袋×2合	白石工場	323515	揚げる	10月1日	スペインバルでお馴染みの生ハムのクリームコロッケです。まろやかでクリーミーなソースに、濃厚な旨みの生ハムとブラックペッパーを合わせました。一口サイズで食べやすく、おつまみにも最適です。衣の食感をサクッと歯切れ良く改良しました。
2	ちよい飲みスベシャルテ トリュフ香るミニクロケット	270g(15個入)/8袋×2合	白石工場	323522	揚げる	10月1日	フレンチバルで人気の高い「トリュフ」と「チーズ」の組み合わせをミニクロケットにアレンジしました。トリュフの芳醇な香りとチーズの濃厚な旨みがぎゅっと詰まった贅沢な一品です。一口サイズで食べやすく、おつまみにも最適です。衣の食感をサクッと歯切れ良く改良しました。