

Food for better Quality of Life

ミルモア

~meal more~

総合カタログ 2025年度

vol.9



CATEGORY INDEX カテゴリー目次

水産素材品

水産素材 寿司ネタ	1
魚切身	4
練り製品	7

水産加工品

漬魚 焼き調理	10
切身加工品 ボイリングパック	10
海藻類	14
水産乾物	16
ツナ類 缶詰類	18

冷凍野菜

カット野菜	20
うらごし ペースト	27

農産加工品

農産乾物	28
種実類 豆・豆加工品 ナッツ加工品	30
漬物	33
中華食材	36
農産素材 山菜類	37
きのこ類 こんにゃく類	38
フルーツ缶 おろしフルーツ	39

調理加工品

コロッケ 畜産フライ	43
ハンバーグ 肉団子 ステーキ その他	46
水産フライ 水産バーグ	50
グラタン 天ぷら	53
和風食材	55
焼売 餃子 春巻き その他	56
和総菜 サラダ	59

卵・卵加工品

生たまご ゆで卵 味付け卵	64
凍結全卵	65
たまご焼き オムレツ	66
たまご調理冷蔵	67

肉・ハム類

畜産素材	69
ハムソーセージ類	71
チャーシュー	72

調味料

基礎調味料 調味酒類	72
砂糖 塩	74
香辛料	75
ケチャップ ソース類	77
マヨネーズ レモン ドレッシング類	77
和風調味料	80
洋風調味料	82
中華調味料	83
その他	85
油脂類	85

米飯具材

ふりかけ ご飯の素 丼の具	86
ペースト製品 佃煮類	89

穀類加工品

粉類 パン粉	91
お米 雑穀	92
パスタ	93
ラーメン そば うどん そうめん他	94
調理済麺類 調理済米飯類	96
冷凍パン	97

乳製品

牛乳 バター マーガリン	99
ヨーグルト 生クリーム	100
チーズ	100

デザート・飲料

ゼリー ムース	102
洋風焼菓子・ケーキ	104
アイス・冷凍フルーツ	108
和風デザート	109
お菓子材料	111
ジャム ソース類	112
飲料 お茶	114

非食品

食器洗剤	116
除菌剤	116
ラップ ホイル	117
紙加工品	117

医療・介護食品

とろみ剤	118
栄養補助食品	119
やわらか食品	120
やさしい素材	130

HOW TO USE このカタログの見方

商品カテゴリーで探す

掲載商品の属するカテゴリーをページの肩に表示。詳細な分類は、カテゴリー目次から検索できます。

商品情報の見方

商品写真や調理イメージ、商品説明など、基本的な情報の見方です。

1 商品名

2 商品説明

3 商品コード

4 商品単体サイズや その他備考記入欄

1 簡単クック 骨なしとろあじ

2 凍ったまま調理しても、ふっくら柔らかくジューシーです。魚の風味を残し、生臭さを省きました。



コード 011295

備考欄

80gもあり



規格 60g × 5切

ジェフダ

7 脂ののったあじを三枚におろし、丁寧に骨を取り除いて切身にしました。

9 調理方法 焼く、煮る、揚げる、オーブン

5 規格

最小納品単位になります

6 メーカー名

7 補足商品説明

8 温度帯

9 調理方法

※ 商品画像は一部イメージ画像も含まれており、実際の商品とは異なる場合がございます。ご了承ください。

冷凍

水産素材品

イカ切身(30)

天ぷらなどの揚げ物、炒め物、焼き物等にもご利用いただけます。



コード 003011
備考欄
1個約4×15.5cm



規格 30g×20枚

ジェフダ

『表面/鹿の子、裏面/スジ入り』加工で、加熱時に縮みを抑える様にしています。軟らかいイカを使用しておりますので、あらゆる年齢層に対応できます。

調理方法 流水・冷蔵解凍 要加熱

冷凍

イカ短冊

『表面/鹿の子、裏面/スジ入り』加工で加熱時に縮みを抑える様にしています。



コード 020161
備考欄
1個約1×4cm



規格 1kg

ジェフダ

パスタや和え物、炒め物等に幅広くご利用いただけます。1袋240個前後入り(目安)

調理方法 流水・冷蔵解凍 要加熱

冷凍

華いか

華が咲いたように切れ目が広がった「華いか」です。鹿の子の切れ目を深く入れた「いか」を、およそ2×4cmにカットし、ブラッシング処理しました。



コード 020162
備考欄
約130個入



規格 1kg

ジェフダ

タレやソースにも絡み易く見た目も良く、炒め物や茹でてマリネ等にも最適です。

調理方法 流水・冷蔵解凍 要加熱

冷凍

尾付のばし海老バナメイ21/25

天ぷら他様々にご使用頂ける伸ばしエビです。他のサイズも取りそろえております。



コード 200176
備考欄
13/15、16/20、26/30あり



規格 20尾

ジェフダ

1尾約13.5±1.5g、長さ約14.0～14.5cm。

調理方法 流水・冷蔵解凍 要加熱

冷凍

天然むきえびL(Net600)

海洋深層水から作られた「鮮度塩」を使用し、鮮度を保ち、エビ本来の自然な味を損なわないよう仕上げました。



コード 200443
備考欄
2L・3L・4Lもあり



規格 Net600g(約290尾)

マルハニチロ

バラ凍結のため使いやすくなっております。

調理方法 流水・冷蔵解凍 要加熱

冷凍

プロシュリンプ むきえび(バナメイ)

素材を引き立てる独自の漬込みで、えびの自然な食感、本来の旨味をお楽しみいただけます。



コード 200462
備考欄



規格 1kg

ジェフダ

サイズ31/40、80～100尾入り。

調理方法 要加熱、炒める、蒸す

冷凍

シーフードミックス

えび・いか・あさをバラ凍結していますので、様々なメニューにご使用いただけます。



コード 031136
備考欄



規格 1kg(Net800g)

NKR

配合率 えび(ミャンマー、インド)34%、いか(ペルー)あさり(中国)33%ずつ。

調理方法 蒸す、焼く、煮る、茹でる

冷凍

ボイル殻付あさり 51/60

鮮度の良いあさを砂抜きし、真空袋に詰めてボイルした商品です。解凍すると殻が開き、そのままでも美味しくお召し上がりになれます。



コード 032008
備考欄
51～60個入



規格 500g

ジェフダ

袋詰めてからボイルしているため、エキスが放出されずあさりのうまみがそのまま活きています。

調理方法 自然解凍、そのまま使用

冷凍

ボイルあさりむき身S

中国産の鮮度の良いあさを厳選し生きたまま工場に搬入、ボイル加工をしているので、あさりの旨味がしっかり残っています。



コード 032004
備考欄
700～1000粒



規格 1kg(内容量800g)

マリンデリカ

生食用のあさりです。新しいあさりの食べ方をお楽しみいただけます。Mサイズもあり。

調理方法 冷蔵庫で解凍、そのまま使用

冷凍

キス開き

天ぷらやフライに最適な商品です。



コード 002037
備考欄
177mm×250mm



規格 550g(30尾)

ハウスイ

調理方法 揚げる

冷凍

しらす干

新鮮なイワシ類の稚魚を釜揚げにし、天日干しでふっくら仕上げました。



コード 011119
備考欄



規格 200g

ジェフダ

自然解凍で簡単にお召し上がりいただけます。

調理方法 自然解凍

冷凍

水産加工品

骨なしとろあじ西京深味漬

脂ののったあじから丁寧に骨を取り除いて風味の良い西京タレにじっくりと漬け込みました。



コード010294

備考欄

60g×5枚



規格300g(5枚入)

大冷

凍ったまま、又は半解凍後袋から取り出し加熱して下さい。

調理方法焼く

冷凍

骨なしさわら西京深味漬

さわらから骨を丁寧に取り除き、風味自慢の西京タレに漬け込みました。コクのある美味しさをお楽しみください。



コード010138

備考欄

70g×5枚



規格350g(5枚入)

大冷

凍ったまま、又は半解凍後袋から取り出し加熱して下さい。

調理方法焼く

冷凍

骨なしホッケ深味干

特殊脱水シート加工による絶妙な干し加減と、まろやかな薄塩仕立てでホッケの旨味を見事に引き出しました。



コード010287

備考欄

70g×5枚



規格350g(5枚入)

大冷

凍ったまま、又は半解凍後袋から取り出し加熱して下さい。

調理方法焼く

冷凍

楽らく調味骨なし赤魚(生)酒粕漬焼

味の良いアメリカ産赤魚の旨味を引き出し、奥深い味と香りの良い酒粕で漬焼にしました。



コード011130

備考欄

55g×5枚



規格275g(5枚入)

大冷

凍ったまま袋から取り出し加熱して下さい。

調理方法焼き、蒸し、ポイル

冷凍

楽らく調味骨なしさわら(生)幽庵漬焼

本漬けにすることにより、しっかりと柑橘の香りを付けました。爽やかで優しい味わいに仕上げた漬魚です。



コード011159

備考欄

切身300g(5枚)+タレ15g



規格315g(5枚入)

大冷

解凍後、加熱して下さい。

調理方法焼き、蒸し、ポイル

冷凍

パック入骨なしトラウト塩焼

色鮮やかで脂ののったサーモントラウトを塩焼にしてポイリングパックにしました。



コード010080

備考欄



規格500g(10枚入)

大冷

二次殺菌処理済のため、自然解凍でお召し上がりいただけます。

調理方法ポイル

冷凍

さけ塩焼き(骨取り)

身色の良いサケを厳選し、しっかりと焼き上げました。自然解凍でお召し上がりいただけます。



コード011231

備考欄

秋さけ40gもあり



規格15g×10切

ジェフダ

調理済みのため、解凍後そのまま召し上がれます。

調理方法自然解凍、ポイル

冷凍

サーモン塩焼き

焼き感にこだわり、焼成後さらに丁寧に皮目を炙り仕上げました。



コード011277

備考欄



規格250g(5切)

ジェフダ

調理済みのため、解凍後そのまま召し上がれます。

調理方法自然解凍、ポイル

冷凍

サバ塩焼(骨取り)

二次殺菌処理済のため、自然解凍でお召し上がりいただけます。脂のあるサバを塩水処理して焼き上げました。



コード011233

備考欄



規格15g×10切

ジェフダ

調理済みのため、解凍後そのまま召し上がれます。

調理方法自然解凍、ポイル

冷凍

冷凍野菜

ミニブロッコリー（エクアドル）

色鮮やかに新鮮な食感を保つ様に急速加工処理をしました。



コード	400308
規格	500g
備考欄	直径約20～40mm
ジェフダ	
冷凍	

そのままOK！ブロッコリー S

軽く湯通しして急速凍結いたしました。自然解凍で使用でき、ソテー、サラダなどお手軽にご利用いただけます。1個9g～12.5g。



コード	400368
規格	500g
備考欄	直径約30～50mm
ジェフダ	
冷凍	自然解凍可

自然解凍 刻みブロッコリー

厳選した旬のブロッコリーを凍結後、細かく刻みました。花蕾と茎の混合となります。自然解凍でご使用頂けます。



コード	400470
規格	500g
備考欄	約5mmダイスカット
沖物産	
冷凍	自然解凍可

カリフラワー IQF

3cm～5cmカットしたカリフラワーをブランチング後急速バラ凍結しました。サラダはもちろん、胡麻和えや炒め物、メイン料理の添え野菜など 和洋中、幅広くご使用いただけます。



コード	400831
規格	500g
備考欄	約45～55個入
京果食品	
冷凍	

カリフラワーミニカット

中国産カリフラワーのミニサイズです。使いやすいバラ凍結しております。



コード	400072
規格	500g
備考欄	カットサイズ20～40mm
マルハニチロ	
冷凍	

ほうれん草カット

収穫したほうれん草を扱いやすい大きさにカットし、色味を保つように加工処理いたしました。



コード	400599
規格	500g
備考欄	長さ3～5cm
イズックス	
冷凍	

刻みほうれん草(2cm)

加熱調理の必要がなく、解凍するだけで簡単にお召しあがりいただけます。約2cmにカットし、IQF（バラ凍結）しているので、必要な分だけ無駄なくお使いいただけます。



コード	400294
規格	500g
備考欄	約2cmカット
ニチレイフーズ	
冷凍	自然解凍可

そのままOK！刻みほうれん草

厳選した旬のほうれん草を細かく刻みました。自然解凍でご使用いただけます。



コード	400435
規格	500g
備考欄	約5mmカット
ジェフダ	
冷凍	自然解凍可

CN菜の花3cmカット

丁寧に手で収穫した菜の花を2～3cmにカットして食べやすく仕上げました。加熱してお召し上がりください。



コード	400609
規格	500g
備考欄	約2～3cmカット
ニッスイ	
冷凍	

そのままOK！カット小松菜(IQF)

小松菜をブランチングして、急速凍結。自然解凍でそのままOK！収穫後、湯通ししてから急速冷凍しておりますので、風味と栄養を保っております。



コード	400390
規格	500g
備考欄	約4～5cmカット
ジェフダ	
冷凍	自然解凍可

小松菜カット

旬の時期に収穫した原料を風味が残るように加工、凍結いたしました。お浸しや炒め物にもお勧めです。



コード	400836
規格	500g
備考欄	約3～5cmカット
イズックス	
冷凍	

そのままOK！刻み小松菜

厳選した旬の小松菜を細かく刻みました。自然解凍でご使用いただけます。



コード	400434
規格	500g
備考欄	約5mmカット
ジェフダ	
冷凍	自然解凍可

中国産水菜カット IQF

新鮮な水菜を調理しやすい大きさにカットした後、急速冷凍しました。シャキシャキした水菜の食感をお楽しみいただけます。



コード	400165
規格	500g
備考欄	
神栄	
冷凍	

そのままOK！カット白菜 IQF

自然解凍でそのままOK！指定農場で栽培した原料を使用しており、産地から製品まで一貫した品質管理を行っている商品です。



コード	400381
規格	500g
備考欄	
ジェフダ	
冷凍	自然解凍可

農産加工品

いりごま(白)

厳選された胡麻を丹念に煎り上げました。



コード705377
備考欄80gもあり



規格1kg ジェフダ

ごま和えはもちろん、ごまだれ、から揚げの衣へのミックス、スープに、ぎょうざの具に、ピザ、菓子などのトッピングなど、広くお試しください。

調理方法そのまます使用 常温

いりごま(黒)

厳選された胡麻を丹念に煎り上げました。



コード705378
備考欄70gもあり



規格1kg ジェフダ

ごま和えはもちろん、ごまだれ、から揚げの衣へのミックス、スープに、ぎょうざの具に、ピザ、菓子などのトッピングなど、広くお試しください。

調理方法そのまます使用 常温

すりごま(白)

厳選された胡麻を丹念に焙煎し、丁寧にすり上げました。



コード705379
備考欄80gもあり



規格1kg ジェフダ

ごま和えはもちろん、ごまだれ、から揚げの衣へのミックス、スープに、ぎょうざの具に、ピザ、菓子などのトッピングなど、広くお試しください。

調理方法そのまます使用 常温

すりごま黒

すりたての風味が香る、すりごまです。



コード721288
備考欄70gもあり

規格500g みたけ食品工業

調理方法そのまます使用 常温

旨みねりごま白

ごま100%のなめらかなねりごまです。油が分離しても簡単に混ぜることができるスタンドパウチタイプです。



コード721260
備考欄1kgもあり

規格120g みたけ食品工業

調理方法そのまます使用 常温

旨みねりごま黒

キメの細かいねりごまです。使い勝手の良いスタンドパウチ包材。



コード721289
備考欄

規格1kg みたけ食品工業

調理方法そのまます使用 常温

どんこ椎茸 M

程よい厚さで水戻りが良く、お好みの切り幅でスライス、またはそのままホールでご使用いただけます。



コード705085
備考欄約130～150個入



規格500g ジェフダ

中国河南省産。サイズ統一しており使用しやすい商品です。直径4～5cm。

調理方法炒める、煮る、炊く 常温

生切スライス椎茸

水戻りが早く色々なメニューにご使用いただけます。水戻り時間5～10分となります。



コード705084
備考欄



規格500g ジェフダ

約7～8倍に戻ります。

調理方法炒める、煮る、炊く 常温

再乾スライス 3mm

幅3mmにスライスした椎茸。サイズが揃っており、使用時の見栄えがよいです。



コード705087
備考欄幅3mm



規格1kg×10 神乾

調理方法炒める、煮る、炊く 常温

干し菊(菊のり)

お味噌汁、お吸い物にさっと少量入れますと、菊の香りがふんわりと立ち、お料理を一段と美味しく引き立てます。



コード490791
備考欄



規格1枚(12g) 村井青果

調理方法要加熱 常温

ポテトフレークス(マッシュポテト)

お魚料理や、肉料理の付け合わせ、サラダ、スープなど幅広くご利用頂けます。



コード705389
備考欄

規格1kg ジェフダ

約50gに対して、80℃位のお湯200cc使用。ヘラでむらなく混ぜ合わせ、フタをして2～3分むらすと、おいしい裏ごしじゃがいもが出来上がります。

調理方法 常温

調理加工品

ベーシック野菜コロッケ

北海道産の馬鈴薯と野菜をたっぷり使用したコロッケです。



コード 530195
備考欄
75g×10個もあり

規格 60g×10個

ジェフダ

新鮮な野菜が色鮮やかに入ったマイルドな味わいのコロッケです。良質な馬鈴薯との組み合わせは野菜のおいしさをいっそう引き立てます。

調理方法 揚げる

冷凍

5種国産野菜コロッケ(Fe・Ca)

国産5種の野菜(じゃがいも・にんじん・かぼちゃ・たまねぎ・黒えだまめ)を彩良く自然な味わいに仕上げました。



コード 680040
備考欄
40g×10個もあり

規格 60g×10個

NKR

弊社従来品と比べ、鉄分とカルシウムの栄養強化をした野菜コロッケです。

調理方法 揚げる

冷凍

コンベクションレンジ調理コロッケ

冷蔵庫解凍やレンジ、コンベクションオーブンで簡単に調理できる便利なコロッケです。



コード 680016
備考欄

規格 60g×10個

味のちぬや

調理方法 電子レンジ、オープン

冷凍

ベーシック北海道ポテトコロッケ

北海道産の馬鈴薯のベーシックなポテトコロッケです。



コード 530403
備考欄

規格 60g×10個

ジェフダ

調理方法 揚げる

冷凍

ベーシックハムポテト

風味豊かなハムでポテトサラダを包み上げたフライです。



コード 530172
備考欄

規格 60g

ジェフダ

たっぷりの野菜とジャガイモで仕上げた中具を風味豊かなハムで包み上げ、フライにしました。

調理方法 揚げる

冷凍

ベーシックミートコロッケ

北海道産の馬鈴薯と豚肉の旨味たっぷりのコロッケです。良質な豚肉を使用し、肉独特の上品な甘さを引き出した自信作です。



コード 530196
備考欄
75g牛肉コロッケもあり

規格 60g×10個

ジェフダ

昔ながらのお肉屋さんのコロッケです。

調理方法 揚げる

冷凍

焼いて牛肉入りコロッケ55(鉄・Ca)

オープンやスチームコンベクションオープンでの焼き調理専用のポテトコロッケです。



コード 500449
備考欄
約77×54×21mm

規格 550g(10個入)

ヤヨイサンフーズ

フライヤーを使わずに、油で揚げたような見た目と歯切れのよい衣、しっとりとした生地の食感が楽しめます。

調理方法 焼く

冷凍

ベーシックカレーコロッケ

北海道産の馬鈴薯をしっかりとカレー味に仕上げたコロッケです。風味豊かな香辛料は最高の味を引き出しています。



コード 530420
備考欄

規格 60g×10個

ジェフダ

大人から子供まで人気のメニューのカレー、そのおいしさをコロッケにすることで一層楽しめます。

調理方法 揚げる

冷凍

ベーシックデリカかぼちゃコロッケ

粗めのサクサクパン粉で仕上げたかぼちゃコロッケです。



コード 530418
備考欄

規格 75g×10個

ジェフダ

甘さたっぷりのかぼちゃを使用し、サクサクのパン粉で仕上げたかぼちゃコロッケです。

調理方法 揚げる

冷凍

ベーシックコーンコロッケ

北海道産の馬鈴薯と甘さたっぷりのコーンを使用したフライです。



コード 530417
備考欄

規格 60g×10個

ジェフダ

あらゆる場面に対応できる正統派のコロッケです。コーン10%入り。

調理方法 揚げる

冷凍

ベーシックカニコロッケ

国産の馬鈴薯にカニ身をを加えた昔ながらのコロッケです。



コード 530419
備考欄

規格 40g×12個

ジェフダ

粗めのパン粉を使用して、サクサク感アップ。食べた瞬間カニの風味がより一層口の中で広がります。

調理方法 揚げる

冷凍

卵・卵加工品

生たまご L 10ヶP

自社農場で生産された新鮮な卵をパック詰めしています。



コード 110402
備考欄
M・MSサイズもあり

規格 10個P(0.67kg) アイ・ティー・エスファーム

HACCPに準じた衛生管理の徹底を図り、安心してお召し上がりいただけるおいしい卵をお届けしております。

調理方法 そのまま使用

冷蔵

温泉たまご 10個入り

卵本来の美味しさが味わえる温泉卵です。



コード 110422
備考欄
約46〜64g(殻込み)

規格 10個入 アイ・ティー・エスファーム

お好みで丼物や麺類、サラダ等にトッピングしても美味しくお召し上がり頂けます。

調理方法 そのまま使用

冷蔵

マジックパールエッグ

マジックパールは、しっとりした黄身の仕上がりで独自の味付けが最大の特徴です。割ってそのまま塩要らずで食べられます。



コード 110207
備考欄
46g以上/個

規格 1個 マジックパール

30個以上からのご注文になります。

調理方法 そのまま使用

冷蔵

ゆでたまご

白身のぷりぷり感が特徴のゆでたまごです。



コード 110423
備考欄

規格 6個 アイ・ティー・エスファーム

おでん等の鍋物や麺類、サラダ等へのトッピングにも最適です。

調理方法 そのまま使用

冷蔵

ベーシックうずら卵水煮 2号缶

容器詰加圧加熱のうずら卵水煮缶詰です。1缶に50〜55個入。



コード 705300
備考欄
小規格もあり

規格 2号缶 ジェフダ

生卵をボイル・殻の剥離後、選別して缶に詰めた容器詰加圧加熱殺菌食品。

調理方法 そのまま使用

常温

凍結全卵HV No3

鶏卵のみで製造し、鶏卵の持つ粘りと繋がりを残した調理適性に優れた殺菌凍結卵です。



コード 520022
備考欄
500gもあり



規格 1kg キューピー

卵スープやオムレツ等の各種卵料理をお作りいただけます。

調理方法 流水・冷蔵庫内で解凍、要加熱

冷凍

凍結卵黄プレーンタイプ

凍結変性を抑えたプレーンタイプの殺菌加工凍結卵です。卵黄の代替としてご使用いただけます。



コード 520248
備考欄



規格 200g キューピー

調理方法 流水・冷蔵庫内で解凍、要加熱

冷凍

凍結卵白 HV

生卵白と同等の粘りや繋がりを残した殺菌凍結卵です。



コード 520069
備考欄



規格 500g キューピー

従来の殺菌卵白では使用できなかったエビやホタテ等のつや出しや縮み防止、また、スープのあくとりやうきみ等にご使用いただけます。

調理方法 流水・冷蔵庫内で解凍、要加熱

冷凍

PP濃縮茶碗蒸しの素

2倍の水を加えて加熱するだけで、かつおと昆布のだしが効いた茶碗蒸しを手軽にお作りいただけます。



コード 520065
備考欄



規格 1.8kg キューピー

調理方法 流水・冷蔵庫内で解凍、要加熱

冷凍

なめらか食感茶碗蒸し(おぼろ状)

かつお節の風味がほどよく効いた、なめらかな食感のおぼろ状茶碗蒸しです。



コード 520277
備考欄



規格 500g キューピー

袋のままスチームコンベクションオーブンで加熱調理するだけで提供できます。

調理方法 スチコン

冷凍

錦糸たまご

卵の素材を生かした細切りタイプの錦糸たまごです。寿司、弁当等食メニューに。冷やし中華等麺類メニューに。



コード 530025
備考欄



規格 500g ジェフダ

中華サラダ等惣菜メニューのトッピングにも。しっとりとした食感で細切りの錦糸卵です。

調理方法 自然解凍、ボイル

冷凍

肉・ハム類

簡単クック鶏もも皮なし切身

赤身で鉄分が多く含まれ、コクがあり旨味がある部位を使用し、脂肪を抑えるように皮をはずした手切りタイプの切身です。



コード 805018

備考欄



規格 300g(5枚入)

ジェフダ

UDF区分「容易にかめる」かたさです。凍ったまま調理しても柔らかく冷めても美味しくお召し上がりいただけます。

調理方法 炒める、焼く、煮る

冷凍

楽らく匠味 鶏むね皮無切身

肉に厚みがあり、高タンパク低カロリーで脂肪も少なく、味も淡泊であっさりしている部位を使用した手切りタイプの切身です。



コード 800020

備考欄



規格 300g(5枚)

大冷

チキンカツ、蒸し鶏、から揚げ等幅広い用途にご使用頂けます。

調理方法 要加熱

冷凍

鶏もも角切り

子供から高齢の方まで年代を問わず咀嚼が可能なサイズにカットしています。



コード 810973

備考欄



規格 20g×25個

岩手フード

唐揚げなどにそのままのサイズでご使用いただけます。

調理方法 要加熱

冷凍

鶏もも皮なし開き切身

鶏モモ肉の皮を排除し、脂肪摂取制限等に対応します。



コード 810981

備考欄



規格 60g×10枚

岩手フード

唐揚げやソテー等用途も幅広く対応が可能です。

調理方法 要加熱

冷凍

楽らく匠味鶏むねひき肉(3.0mm)

鶏むね肉を皮付きのまま挽き、パサつきと臭みを抑えました。そぼろ・ハンバーグ・団子等、幅広い用途にご使用いただけます。



コード 800030

備考欄



規格 500g

大冷

UDF区分「容易にかめる」かたさです。凍ったまま調理しても柔らかく冷めても美味しくお召し上がりいただけます。

調理方法 炒める、焼く、煮る

冷凍

鶏もも挽肉

3.2mm細引きの鶏もも挽ミンチです。



コード 810971

備考欄



規格 500g

岩手フード

バラバラミンチ状の為、計量しやすくご使用分だけを取り出せます。

調理方法 要加熱

冷凍

国産やわらかささみ

やわらかく加工処理、下味をつけてあるので「焼く」「揚げる」「煮る」「蒸す」など、さまざまな調理に幅広くご利用いただけます。



コード 653600

備考欄

約14～17本入



規格 1kg

自楽園

調理方法 焼く、揚げる、煮る、蒸す

冷凍

豚小間

豚肉を小間切れにした商品で、IQFにする事で計量しやすくなっています。



コード 810942

備考欄



規格 500g

岩手フード

調理方法 要加熱

冷凍

簡単クック豚肩切り落とし

豚肉の旨みをひきたてる肩(うで)を使ってスライスしました。厚みがあり、形状も大きく身割れも少ない商品です。カット幅約6-7cm前後、厚み約3mm。



コード 805010

備考欄



規格 500g

ジェフダ

UDF区分「容易にかめる」かたさです。凍ったまま調理しても柔らかく冷めても美味しくお召し上がりいただけます。

調理方法 炒める、焼く、煮る

冷凍

簡単クック豚肩ロース切身

豚肉の味を象徴する部位です。脂身と風味のある豚肩ロースの一枚肉です。約100×100mm、厚み約50-60mm。



コード 805011

備考欄

10枚入



規格 600g

ジェフダ

UDF区分「容易にかめる」かたさです。凍ったまま調理しても柔らかく冷めても美味しくお召し上がりいただけます。

調理方法 炒める、焼く、煮る

冷凍

豚モモ千切り長7cm

豚もも肉を千切り状にした商品で、IQFにする事で計量しやすくなっています。



コード 810950

備考欄



規格 500g

岩手フード

チンジャオロース用などにご使用頂けます。

調理方法 要加熱

冷凍

調味料

本醸造 上級醤油

本醸造JAS上級のこいくちしょうゆです。赤みの強い明るい色を特長とし、料理の素材を活かす上級規格本醸造のこいくちしょうゆです。



コード	705047
規格	1.8L
備考欄	10Lもあり
	ジェフダ
	常温

うすくち醤油

料理の素材の色や持ち味を活かす、色の淡い調味専用しょうゆです。やわらかな色と香りを持ち、のびが効きます。色は淡くても食塩分はこいくちより約1割濃くなっております。



コード	705063
規格	1.8L
備考欄	10Lもあり
	ジェフダ
	常温

減塩醤油

「本醸造しょうゆ」の風味はそのままに、塩分を約半分に減らしたお醤油。かけ醤油としてももちろん、煮物などにご使用頂いた際も、色が明るく鮮やかに仕上がりに、味の染み込みも良いのが特長。



コード	705169
規格	1.8L
備考欄	
	ジェフダ
	常温

ミニパック醤油 3ml

芳ばしい香り、明るく冴えた色が特長のおしょうゆです。お弁当等別添用に十分な容量の3mlです。



コード	705127
規格	100個入
備考欄	
	ジェフダ
	常温

減塩醤油ミニパック 3ml

JAS特級醤油の減塩タイプのミニパックです。当社従来品のこいくち醤油に比べ食塩分は約45%カットしております。



コード	712533
規格	100個入
備考欄	
	内池醸造
	常温

本みりん

みりん本来の上品な香りと甘み、こくのあるうまみが特徴です。素材の生臭みを消す効果や味をよくしみこませる効果も持っています。アルコール分13.5度以上14.5度未満。



コード	705000
規格	1.8L
備考欄	
	ジェフダ
	常温

ベーシックみりん風(醗酵タイプ)

独自の技術により、お酒とみりんと酵素を結びつけました。肉や魚の生臭みを消し、料理材料の持ち味を引き出し、料理に上品な甘味とテリ・ツヤを与えます。



コード	705245
規格	1.8L
備考欄	
	ジェフダ
	常温

鬼ころし

お馴染みの「鬼ころし」でありながら、アルコール度数15度の確かな飲みごたえ。通も納得いくくよかな味わいが自慢のお酒です。



コード	705119
規格	1.8L
備考欄	
	ジェフダ
	常温

ベーシック特醸料理酒

酒造法合成清酒に属する料理酒で清酒と同様の香味。清酒に類似した料理酒(合成清酒)で清酒よりも経済的。冷凍食品、水産珍味類、中華惣菜に最適。(税区分10%)



コード	705226
規格	1.8L
備考欄	
	ジェフダ
	常温

ベーシック料理酒(醗酵タイプ)

清酒の発酵技術を生かして醸造された清酒タイプの調味料です。肉や魚の生臭みを消し、料理材料の持ち味を引き出し、料理に上品な甘味とテリ・ツヤを与えます。



コード	705254
規格	1.8L
備考欄	
	ジェフダ
	常温

テイスティワイン 赤

お手軽にご利用いただける大容量の紙パックワイン。あっさりとした渋みとほどよい酸味、甘味が調和した赤ワインで、料理の味を引き立てます。



コード	705323
規格	1.8L
備考欄	白もあり
	ジェフダ
	常温

ベーシック穀物酢

スキップとした香りとキレのある酸味が特長の穀物酢です。香りのよいキレのある酸味が特長です。和、洋、中のお料理に幅広くご利用頂けます。



コード	705044
規格	1.8L
備考欄	20Lもあり
	ジェフダ
	常温

米酢

米のもつ甘味とやわらかな酸味と旨味が特長です。和、洋、中に幅広くご利用いただきたい風味の良い米酢です。



コード	705230
規格	1.8L
備考欄	
	ジェフダ
	常温

カンタン黒酢

黒酢を100%使用した調味酢です。黒酢の風味とコクが特徴で、甘酢漬け・酢の物・お寿司・マリネ・肉料理など、いろいろなメニューを黒酢風味で簡単に作れます。



コード	712109
規格	500ml
備考欄	72×72×190mm
	ミツカン
	常温

米飯具材

ゆかり梅入り

赤しそと梅をブレンドした、混ぜごはんの素です。



コード 710356

備考欄

ゆかりもあり



規格 200g

三島食品

カリカリ梅の食感とさわやかな酸味が赤しそに良く合います。

調理方法 混ぜ込む

常温

菜めし

青菜の風味と色合いを生かした混ぜごはんの素です。広島県特産の広島菜に、京菜と大根葉をブレンドしています。



コード 701114

備考欄

米150gに4～5g使用



規格 250g

三島食品

米7.5～9.5kg(約5～6.3升)分の炊き上がったごはんに本品250g(1袋)をむらなく混ぜ込んでください。

調理方法 混ぜ込む

常温

紅鮭菜めし

青菜(広島菜、京菜、大根葉)と紅鮭を組み合わせた彩りの良い混ぜごはんの素です。



コード 710321

備考欄

米150gに4～5g使用



規格 250g

三島食品

米7.5～9.5kg(約5～6.3升)分の炊き上がったごはんに本品250g(1袋)をむらなく混ぜ込んでください。

調理方法 混ぜ込む

常温

紅鮭わかめ

紅鮭とわかめを合わせた、彩り豊かな混ぜごはんの素です。開封後の保管が便利なチャック式の袋入りです。



コード 710315

備考欄

米150gに5～6g使用



規格 300g

三島食品

米7.5～9.5kg(約5～6.3升)分の炊き上がったごはんに本品250g(1袋)をむらなく混ぜ込んでください。

調理方法 混ぜ込む

常温

乾燥カリカリ梅(国産梅)

梅肉を調味し乾燥させた、さっぱり味の混ぜご飯の素です。国産の梅100%使用し、着色料は使用せず自然な色合いに仕上げています。



コード 710378

備考欄

米150gに3～4g使用



規格 200g

三島食品

米6.0～7.5kg(4～5升)分の炊き上がったごはんに本品200g(1袋)をむらなく混ぜ込んでください。

調理方法 混ぜ込む

常温

ひじきごはんの素

不足しがちな栄養素であるカルシウムなどのミネラルを豊富に含むひじきに、青菜としらすをブレンドした、混ぜごはんの素です。



コード 701116

備考欄

米150gに4～5g使用



規格 250g

三島食品

米7.5～9.5kg(約5～6.3升)分の炊き上がったごはんに本品250g(1袋)をむらなく混ぜ込んでください。

調理方法 混ぜ込む

常温

わかめご飯の素

あたたかいごはんに混ぜるだけで、磯の風味豊かなわかめごはんができていきます。



コード 705107

備考欄



規格 300g

ジェフダ

米7.5～9kg(約5～6升)分の炊き上がったごはんに本品300g(1袋)をむらなく混ぜ込んでください。

調理方法 混ぜ込む

常温

梅しらす(冷凍)

梅、ごま、しらす、赤しそをブレンドしました。梅の酸味と赤しそのさわやかな香りが、食欲をそそります。



コード 701234

備考欄



規格 360g

三島食品

和え物、サラダ、パスタなどにもご使用いただけます。炊き上がったごはん6～7kgに対して本品1袋をむらなく混ぜ込んでください。

調理方法 混ぜ込む、そのまま使用

冷凍

六種の彩り野菜(冷凍)

にんじん、キャベツ、大根、かぼちゃ、むらさきいも、きゅうりの6種類の野菜と梅をブレンドし、素材を生かした味に仕上げました。



コード 701078

備考欄



規格 320g

三島食品

和え物、サラダ、パスタなどにもご使用いただけます。炊き上がったごはん6～7kgに対して本品1袋をむらなく混ぜ込んでください。

調理方法 混ぜ込む、そのまま使用

冷凍

鶏そぼろと焦がしネギ(冷凍)

鶏そぼろの旨みとバーメラ油で炒めたネギの香り、唐辛子の辛みが特徴です。



コード 701151

備考欄



規格 450g

三島食品

和え物、サラダ、パスタなどにもご使用いただけます。炊き上がったごはん5～7kgに対して本品1袋をむらなく混ぜ込んでください。

調理方法 混ぜ込む、そのまま使用

冷凍

特ふり たらこ

香ばしいたらこに相性の良いごまをブレンドした、風味と旨みにこだわったふりかけです。



コード 701574

備考欄

さけもあり

規格 2.5g×40個

丸美屋フーズ

調理方法 そのまま使用

常温

穀物加工品

薄力小麦粉(きさらぎ)

良質な原料小麦と優れた技術により作られた薄力小麦粉です。



コード705057

備考欄中力粉もあり

規格1kg

ジェフダ

汎用性の高い小麦粉です。ガゼット包装なので、異物混入、防水、防虫、粉漏れの心配がありません。

調理方法そのまま使用

常温

強力小麦粉(うきぐも)

良質の小麦を使用した強力小麦粉です。パン、ピザ生地、うどんなどに合う高品質な小麦粉です。



コード705056

備考欄

規格1kg

ジェフダ

ガゼット包装なので、異物混入、防水、防虫、粉漏れの心配がありません。

調理方法そのまま使用

常温

欧州産 片栗粉(馬鈴薯澱粉100%)

欧州産馬鈴薯澱粉100%です。透明度が高くなめらかなとろみが素材の味を引き立てます。



コード704014

備考欄

規格1kg

雪和食品

から揚げや竜田揚げ、あんかけなどに。

ノングルテン米粉(国産)

従来の上新粉より細やかな粒子の米粉パウダー。汎用性が高く、様々な料理にご使用頂けます。



コード705828

備考欄

規格1kg

ジェフダ

ベーシックさっくり揚がる天ぷら粉ライト

さっくり感のある衣の天ぷら粉です。時間が経ってもさっくり感が長続きます。



コード705100

備考欄

規格1kg

ジェフダ

天ぷら総菜に幅広くご利用できます。

調理方法そのまま使用

常温

調理方法そのまま使用

常温

調理方法水に溶いて使用

常温

から揚げ粉しょうゆ味

しょう油の香り豊かな、和風しょうゆ味タイプです。2種類の粉末醤油と香味野菜の風味を効かせました。



コード705104

備考欄

規格1kg

ジェフダ

まぶし、水溶き、両方でご使用いただけます。

焙焼作り パン粉 5mm

丹念にミキシングした生地を食パン式(焙焼作り)でパンの中まで充分に熱を通して焼き上げています。



コード705358

備考欄カラーパン粉2kgもあり

規格1kg

ジェフダ

「乳・卵」不使用商品です。工場内でも使用していないのでコンタミ問題もない商品です。

ホットケーキミックス

卵と水だけでホットケーキが作れます。



コード705337

備考欄

規格1kg

ジェフダ

卵と水を添加して滑らかになるまで攪拌頂き、温めた鉄板で焼くことで本格的なホットケーキが簡単に作れます。

調理方法揚げる

常温

調理方法そのまま使用

常温

調理方法そのまま使用

常温

お菓子百科蒸しパンミックス

野菜など、いろんな具材との相性を考えた味わい。食べごたえがあり腹持ちも良く、もっちり、ふんわりとした食感が楽しめます。



コード721084

備考欄

規格400g

日清製粉ウェルナ

保存に便利なチャック付

きな粉

厳選された大豆を丁寧に焙煎しました。香ばしさの中に、大豆の甘みを引き出しました！



コード705829

備考欄

規格1kg

ジェフダ

お餅やおはぎにはもちろん、牛乳やヨーグルトなど。

白玉粉

もち米(タイ産100%)で作った白玉粉です。さっぱりとしたのどごしが特徴です。



コード730259

備考欄

規格200g

秋田白玉工業

調理方法蒸す

常温

調理方法そのまま使用

常温

調理方法そのまま使用

常温

乳製品

ゆめ牛乳

良質で新鮮な地元産生乳を『85℃20分間殺菌』した『ふんわり甘～い牛乳』です。



コード 703492
備考欄
200mlもあり

規格 1000ml おおのミルク工房
シチューやホワイトソースなどの料理にも相性抜群です。

調理方法 そのまま使用 冷蔵

おいしい高タンパク高カルシウム脂肪0

コップ1杯(200mlあたり)で手軽においしくタンパク質10gと、牛乳の1.5倍のカルシウムが補給できるミルクです。



コード 722143
備考欄

規格 1L 森永乳業

調理方法 そのまま使用 冷蔵

低脂肪乳

低脂肪タイプなのでローカロリーです。



コード 721986
備考欄

規格 1000ml 森永乳業

調理方法 そのまま使用 冷蔵

おいしいカルシウムミルクシールド乳酸菌

カルシウム・鉄分・ビタミンD配合の栄養機能食品です。半日分のカルシウムがこれ1本でとれます。



コード 722136
備考欄

規格 180ml 森永乳業
カルシウムは1本で422mg、ビタミンD2.8mg、鉄3.7mg配合されています。

調理方法 そのまま使用 冷蔵

植物性乳酸菌ラブレ 1日分の鉄分

生きて腸で働く植物性乳酸菌・ラブレ菌と1日分の鉄分が摂取できる、栄養機能食品の植物性乳酸菌飲料です。



コード 712311
備考欄

規格 80ml×3本 カゴメ

ブルーン味で飲みやすく、毎日続けやすい糖質オフ・低カロリーのすっきりとしたおいしさです。1本で鉄6.8mg配合。

調理方法 そのまま使用 冷蔵

植物性乳酸菌ラブレ Wプレーン

生きて腸で働く植物性乳酸菌ラブレ菌を配合した、植物性原材料と植物性乳酸菌からうまれた機能性表示食品の植物性乳酸菌はっ酵飲料です。



コード 712312
備考欄

規格 80ml×3本 カゴメ

おなかの調子を整えたい方、肌の乾燥が気になる方の毎日の健康とキレイを、おいしく手軽にサポートします。コレステロール、脂肪ゼロ、砂糖不使用。

調理方法 そのまま使用 冷蔵

カフェオレ

牛乳を多く使用してミルク感をアップしたまろやかでコクのある味わい。



コード 703515
備考欄
200mlもあり

規格 1000ml 岩手牛乳

まろやかで深みがあり、コーヒーの風味も引き立ちます。

調理方法 そのまま使用 冷蔵

CPゴールド 有塩

バターを50%配合した、ハイテイストコンパウンドスプレッド。



コード 530020
備考欄
無塩もあり

規格 450g ジェフダ

バターリッチですので、バターにより近い品質とコストパフォーマンスの両方を重視されるユーザー様向けの商品です。

調理方法 そのまま使用 冷蔵

有塩バター

独特な香りとコクが特徴の有塩タイプのバターです。



コード 703182
備考欄
無塩もあり

規格 450g 明治

様々な料理に最適です。

調理方法 そのまま使用 冷蔵

芳醇植物バター

動物性原料不使用なのに、乳製品のバターに劣らない濃厚な味わい。植物油脂を使用することで、乳製品のバターと比較してコレステロールが98%カット。



コード 703199
備考欄

規格 450g マリンフード

ローストしたココナッツの甘く豊かな香りと、発酵調味料により、美味しさを追求しました。

調理方法 そのまま、加熱 冷蔵

マーガリン900

パン等に塗りやすいように、ソフトタイプに仕上げました。



コード 705048
備考欄

規格 900g ジェフダ

生クリームや粉乳を加えて、乳の味を引き出したバター風味にしております。

調理方法 そのまま使用 冷蔵

デザート・飲料

カスタードプリン

厳選した素材を使用しました。とろけるような甘さ、なめらかさをお楽しみください。



コード	530313
規格	60g×10個
備考欄	
	ジェフダ
	冷凍

森永プリン4P

少量で食べやすいながら、満足感ある商品です。



コード	722154
規格	55g×4個
備考欄	低糖質プリンもあり
	森永乳業
	冷蔵

牛乳プリン

牛乳由来の安心感・健康感のあるやさしい甘さのプリンなので、食後のデザートとして、ほっと一息リラックスできます。



コード	722124
規格	60g×4個
備考欄	
	森永乳業
	冷蔵

抹茶プリンCa

静岡県産抹茶とカラメルソースを使用し、2層に仕立てた抹茶プリンです。不足しがちなカルシウムを加えました。1個あたりカルシウム約116mg配合。



コード	610214
規格	40g×10個
備考欄	
	ニチレイフーズ
	冷凍

コーヒー牛乳プリン(ファイバー入)

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。1個あたり食物繊維約1.7g配合。



コード	610898
規格	40g×10個
備考欄	
	ニチレイフーズ
	冷凍

マンゴープリン

ジューシーで香り高いマンゴーを風味の良いプリンに仕立てました。マンゴーピューレ10%使用。1個あたり鉄分約0.5mg配合。嚥下調整食コード1相当。



コード	641219
規格	40g
備考欄	UDF かまなくてよい
	大冷
	冷凍

豆乳クリーム入りプリン(いちご)

卵・乳原料を使用せず、豆乳クリームを使用することで自然な甘さとまろやかな味わいに仕上げたいちご味のプリンです。不足しがちな鉄分を強化しています。



コード	570244
規格	40g
備考欄	
	NKR
	冷凍

豆乳プリン(Fe入り)

栄養価の高い豆乳でつくったつるつとした食感のヘルシーなプリンです。1個あたり鉄分を約0.8mg配合。



コード	630155
規格	40g
備考欄	
	テーブルマーク
	冷凍

やわらか杏仁

鉄分とカルシウム豊富な中華風の冷凍デザート。新鮮な牛乳に杏仁の風味を加えた鉄分とカルシウムたっぷりのデザートに仕上げました。紙スプーン付。



コード	530309
規格	40g×10個
備考欄	
	ジェフダ
	冷凍

青りんごゼリー

りんご果汁、果肉を使用した保存料無添加の冷凍ゼリーです。りんご果汁25%、りんごピューレ5%を使用した、保存料無添加の冷凍ゼリーです。



コード	530310
規格	40g×10個
備考欄	
	ジェフダ
	冷凍

オレンジゼリー

柑橘果汁を使用した保存料無添加の冷凍ゼリーです。柑橘果汁を約30%使用した保存料無添加の冷凍ゼリーです。



コード	530311
規格	40g×10個
備考欄	
	ジェフダ
	冷凍

ストロベリーゼリー

果汁、果肉を使用した、保存料無添加の冷凍ゼリーです。ストロベリー果汁24%、ストロベリーピューレ5%を使用した、保存料無添加の冷凍ゼリーです。



コード	530312
規格	40g×10個
備考欄	
	ジェフダ
	冷凍

ピーチゼリー

ピーチピューレとももの果汁でピーチの甘みと香りをそのままに仕上げました。保存料無添加の冷凍ゼリーです。



コード	530314
規格	40g×10個
備考欄	
	ジェフダ
	冷凍

ソーダゼリー

ソーダならではのすっきりした風味、味わいをそのままゼリーにしました。爽快感のある食感をお楽しみください。



コード	530846
規格	40g×10個
備考欄	
	大栄食品
	冷凍

非食品

スーパークリーンコンク

高い洗浄力と環境への配慮をバランスよく両立させた高濃度食器用洗剤。4.5倍に薄めて使います。



コード 920271

備考欄

4.5倍希釈

規格 1kg × 4

ジェフダ

環境に配慮した省包装・省資源のパウチタイプ。一斗缶タイプに比べて、省資源でゴミの発生量も6分の1。

調理方法 希釈

常温

スーパークリーン6

濃縮タイプの食器用洗剤。専用ボトルで6倍に希釈して使用します。



コード 920464

備考欄

6倍希釈

規格 4L

ジェフダ

4kgで24kg分使用できて経済的。

調理方法 希釈

常温

スーパークリーン

毎日、大量の食器・什器を手洗いする現場に適したストレートタイプの食器用中性洗剤。中性タイプなので、野菜・果物の洗浄にも使用可能。



コード 920462

備考欄

規格 4.5kg

ジェフダ

調理方法

常温

油おちーる

コストパフォーマンスに優れた、油污れ落とし用洗剤。換気扇・レンジの軽い油污れや床洗浄に使えます。



コード 705348

備考欄

規格 5kg

ジェフダ

調理方法

常温

エコスキット

泡持ちの非常に良い油污れ落とし洗剤。垂直面にスプレーしても泡が流れ落ちず、狙った油污れを確実に落とす油污れ落とし用洗剤。



コード 920710

備考欄

規格 4kg

ジェフダ

換気扇やフード、壁面の洗浄に最適。アルカリ性・無リン。医薬用外劇物に該当しません。

調理方法

常温

スチコン専用クリーナー

泡が汚れをつつみ込み、焼き付いた汚れもスムーズに落とします。(原液で使用)



コード 920309

備考欄

規格 4kg

ニイタカ

スチームコンベクションオープンの自動洗浄モードで使用しないでください。

調理方法

常温

エコブリーチ

野菜の殺菌、調理器具、食器類、ふきん、まな板等の漂白、シミ抜き等に最適です。食品・食材に安心な食品添加物の殺菌料です。



コード 920274

備考欄

規格 5.5kg

ジェフダ

界面活性剤不使用なので、野菜、果物等の殺菌にも使用できます。

調理方法 希釈

常温

キッチンブリーチ5.5

黄ばみの原因になる魚油、ラー油やカレーなど油染みに効果の高い界面活性剤を配合した塩素系漂白剤。



コード 920273

備考欄

規格 5.5kg

ジェフダ

精密なる過をして、漂白成分の次亜塩素酸ナトリウムの分解が少なく、除菌・漂白の効果が安定。

調理方法 希釈

常温

泡ブリーチ

スプレーを泡状にして、または浸漬用として、とても便利な除菌・漂白剤です。



コード 920124

備考欄

規格 5.5kg

ニイタカ

汚れ・ヌメリ・ニオイを除去します。詰め替えボトル(500ml)も取扱っております。

調理方法

常温

ニューホワイトアップ

漂白力の強い酸素系漂白剤。メラミン食器の漂白に最適です。



コード 920115

備考欄

規格 3.5kg

ニイタカ

使い込んで漂白されにくくなったメラミン食器も見違える白さを取り戻します。使い込むほど効果を実感できます。

調理方法

常温

スキットコール

除菌効果の高い75度のエタノールに有効成分を加えて、強力な除菌効果を発揮するアルコール製剤。



コード 705336

備考欄

5Lもあり

規格 1L

ジェフダ

食品添加物なので、食品に噴霧することも可能で、調理済みの料理や加工食品の除菌・静菌に便利。

調理方法

常温

医療・介護食品

サナスロート(トロミ剤)

顆粒状で溶けやすく、使いやすいとろみ剤。無味無臭で食品の風味を損なわず、野菜ジュースや牛乳などでも安定したとろみが得られます。



コード 721463
備考欄 800gもあり



規格 2kg

サナス

※濁りができます。

調理方法 そのまま使用

常温

かんたんトロメイク

ダマになりにくく、誰でもかんたんにトロミがつけられます。高い汎用性で冷たくても温かくても、さまざまな食品にトロミがつきます。



コード 703677
備考欄

規格 900g

明治

嚥下訓練食品0t(とろみ調整食品) UDF「とろみ調整食」

調理方法 混ぜて使用

常温

トロミナールPlus

少量でしっかりとしたトロミ付けができます。オレンジジュースや牛乳にもトロミ付け可能な汎用性です。



コード 721474
備考欄

規格 2kg

ファイン

無味無臭で食品のおいしさに影響しません。

調理方法 汁物や飲料などに混ぜて使用

常温

トロミナールNeo

コストパフォーマンスに特化したトロミ材です。※トロミづけの際に濁りが発生しますが、トロミ付けに影響はございません。



コード 721473
備考欄

規格 1kg

ファイン

無味無臭で、トロミをつけても食品本来の風味をそこないません。

調理方法 汁物、飲料などに混ぜて使用

常温

プリンナール

ミキサーするだけでお粥がプリンのように固まります。ミキサー粥などに特有の、べたつき感・飲み込みにくさを改善します。



コード 719765
備考欄

規格 1kg

ファイン

調理方法 混ぜて使用

常温

ムースナール

食品をミキサーするだけで簡単にムース状に固めることができます。膨潤や加熱の必要がなく、速やかに調理することができます。



コード 719764
備考欄

規格 800g

ファイン

調理方法 混ぜて使用

常温

ヤワラカナール

パパイヤの抽出エキスによりお肉全般、魚や貝などおいしく、食べやすくします。



コード 719763
備考欄

規格 1kg

ファイン

調理方法 漬け込む

常温

カルシウムアップナール

炊飯時にお米と一緒に入れるだけ。普通のごはんとは味・香り・見ためは変わりません。1日3g摂取で1日の半分のビタミン・ミネラルが補充できます。



コード 719690
備考欄

規格 1kg

ファイン

3gあたり、カルシウム350mg、鉄3.5mg、亜鉛4.5mg、VA400μg、VD2.75μg、VC50mg、VB0.6mg、VB0.7mg、葉酸120μg。

調理方法 炊く

常温

ビタミンアップナール

1gで半日分のビタミン、亜鉛が補充できる(食品摂取基準2015)食品の手間・かさを増やすことなく栄養価アップ、少量添加で経済的です。



コード 719729
備考欄

規格 500g

ファイン

1gあたり、VA400μg、VD2.75μg、VE3.25mg、VC50mg、VB0.6mg、VB0.7mg、葉酸120μg

調理方法 味噌汁等への添加

常温

コラーゲンプロ

低栄養の方の栄養改善、褥瘡の改善に効果的。味噌汁やお粥に添加して、手軽にたんぱく補給にご利用頂けます。



コード 721456
備考欄

規格 300g

新田ゼラチン

1日5〜10gを目安に摂取して下さい。100gあたり、370kcal、たんぱく質93g。

調理方法 混ぜて使用

常温

明治 メイプロテイン

いつもの食事に混ぜるだけで、手軽にたんぱく質、鉄、亜鉛、カルシウムをアップできます。1日当たり12.5gを目安に使用して下さい。



コード 703631
備考欄

規格 400g

明治

1日目安12.5g当たり、たんぱく質10g、亜鉛7mg、鉄7mg、カルシウム155mg配合。

調理方法 混ぜて使用

常温