

日 本 食

FOOD PRODUCTS CATALOG

食品総合カタログ

プロのシェフが監修した確かな品質、
ひとつひとつ丁寧に手造りし、
鮮度を保持したまま全国各地へ配達。
みえないところで支える、ミカタです。

和食



北海道イカ玉ねぎ伸し

規 格: 270g×30本

主原料: 魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、菜種油、玉ねぎ、いか、砂糖、でん粉、食塩、清酒、発酵調味料、全卵、乾燥卵白、ぶどう糖、イカエキスパウダー

調理法: 自然解凍・揚げ



焼いかウニ炙り

規 格: 2本×30P

主原料: いか、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、菜種油、練りうに、でん粉、砂糖、卵黄、食塩、全卵、乾燥卵白、発酵調味料

調理法: 自然解凍



銀鮭とインカの炙りチーズ伸し

規 格: 30本

主原料: ジャガイモ(インカのめざめ)、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、銀鮭、菜種油、ほうれん草、ナチュラルチーズ、長芋、清酒、醤油、発酵調味料、砂糖、生クリーム、でん粉、小麦グルテン、食塩、ほうれん草ピューレ、全卵、卵白

調理法: 自然解凍



穴子昆布

規 格: 2本×30P

主原料: 煮穴子(真穴子(中国産)、砂糖、醤油、酒、食塩)、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、枝豆、砂糖、菜種油、醤油、昆布、でん粉、小麦グルテン、食塩、全卵、乾燥卵白、かつお節エキス

調理法: 自然解凍



紫チーズ(けしの実なし)

規 格: 2本×30P

主原料: さつま芋ペースト、紫芋ペースト、チーズフード、でん粉、砂糖、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、えび、生クリーム、菜種油、食塩、全卵、乾燥卵白

調理法: 自然解凍



いかたら子新丈

規 格: 2本×30P

主原料: いか、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、たらこ(すけそうだらの卵巣、食塩)、菜種油、でん粉、砂糖、清酒、食塩、全卵、乾燥卵白

調理法: 自然解凍



紫花豆と南瓜のカステラ

規 格: 20本

主原料: 煮豆(紫花豆、砂糖、水飴、食塩)、卵黄、南瓜、砂糖、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、卵白、醤油、麦芽糖調製品(麦芽糖、寒天)、でん粉、みりん、食塩、清酒

調理法: 自然解凍



本ズワイ小袖巻

規 格:2本×20P
主原料:ズワイガニ、卵黄、全卵、魚肉すり身(イトヨリダイ)、砂糖、菜種油、にんじん、いんげん、清酒、食塩、でん粉、卵白、乾燥卵白
調理法:自然解凍



りんごきんとん

規 格:1.5Kg×10P
主原料:さつまいも、りんごシロップ漬け、砂糖、食塩
調理法:自然解凍



海老チーズ巻き

規 格:1本×30P
主原料:えび、魚肉すり身(イトヨリダイ)、砂糖、プロセスチーズ、菜種油、でん粉、砂糖、食塩、全卵、乾燥卵白
調理法:自然解凍

「見方」の製品は
職人の熟練の
技さえ感じられる

慈姑レーズンカステラ

規 格:30本
主原料:卵黄、水くわい、魚肉すり身(イトヨリダイ)、砂糖、レーズン、砂糖、発酵調味料、でん粉、醤油、食塩、清酒、菜種油
調理法:自然解凍



鶏伸松風(レーズン) (ハーフ)

規 格:20枚
主原料:鶏肉、玉ねぎ、醤油、砂糖、キャベツ、牛乳、全卵、レーズン、長ねぎ、パン粉、でん粉、清酒、卵黄、けしの実、みりん
調理法:自然解凍

明太チーズ市松ずんだ

規 格:2本×30P
主原料:魚肉すり身(イトヨリダイ)、砂糖、プロセスチーズ、枝豆、菜種油、明太子、でん粉、砂糖、食塩、全卵、乾燥卵白
調理法:自然解凍



和食



銀鮭けんちん巻き

規 格:25本
主原料:鮭、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、菜種油、生クリーム、人参、きくらげ、でん粉、発酵調味料、食塩、全卵、乾燥卵白、砂糖
調理法:自然解凍



赤魚車焼

規 格:6個×30P
主原料:車麩、赤魚、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、醤油、砂糖、菜種油、小麦グルテン、清酒、発酵調味料、でん粉、昆布だし粉、食塩、かつお節エキス、全卵、乾燥卵白
調理法:蒸す



岩石南瓜(鵝挽)50g

規 格:7個×30P
主原料:南瓜、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、鶏肉、菜種油、醤油、でん粉、砂糖、清酒、食塩、全卵、乾燥卵白
調理法:蒸す



鮭千草焼

規 格:6個×30P
主原料:全卵、鮭、菜種油、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、醤油、人参、きくらげ、いんげん、砂糖、発酵調味料、でん粉、食塩、かつお節エキス、乾燥卵白
調理法:蒸す



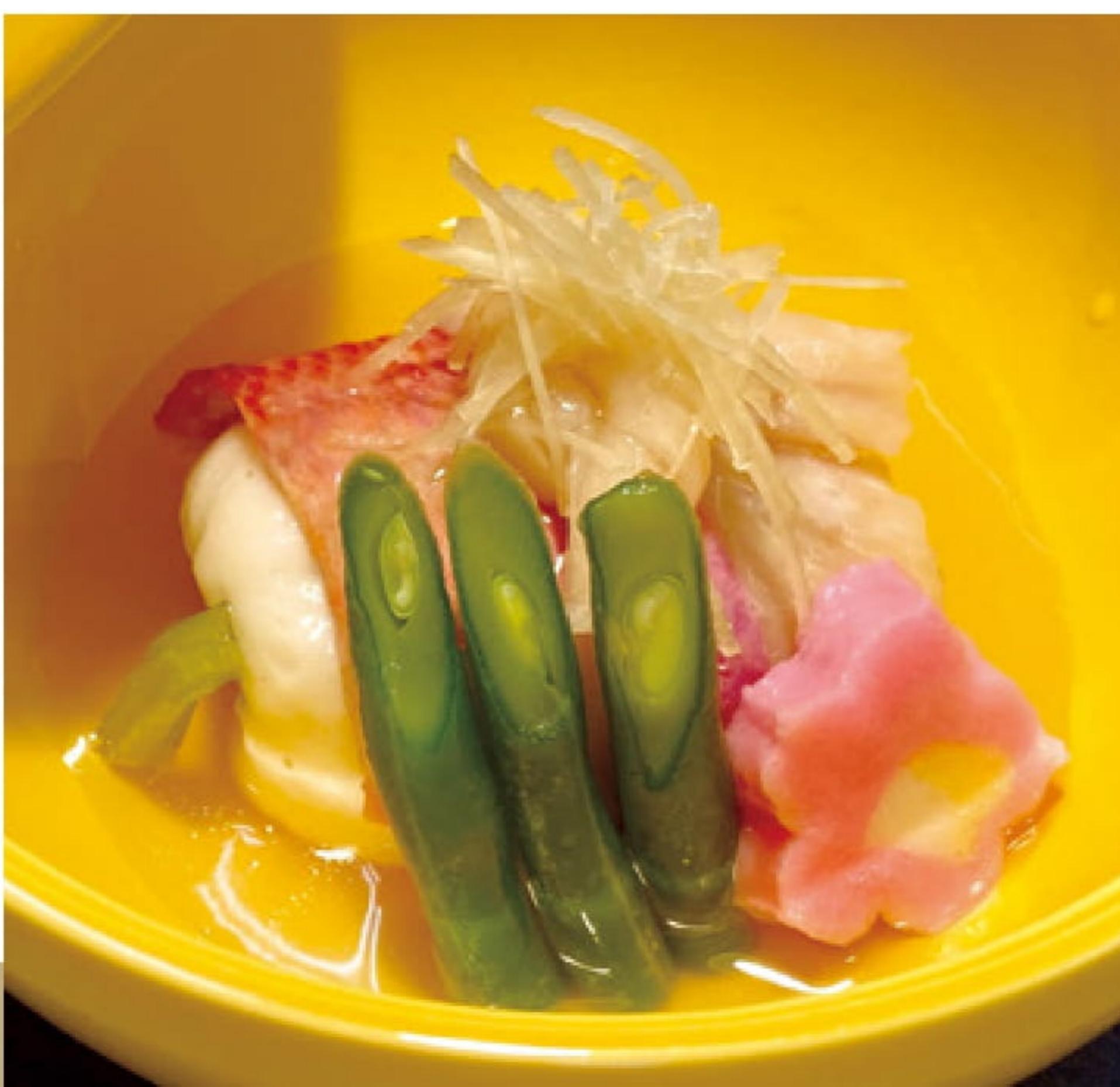
海老射込高野

規 格:3個×30P
主原料:高野豆腐、えび、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、絹さや、人参、玉ねぎ、椎茸、砂糖、でん粉、全卵、菜種油、清酒、食塩、かつお節エキス、乳たん白
調理法:含め煮



北あかり饅頭(鵝そぼろ)50g

規 格:8個×30P
主原料:じゃがいも、鶏肉、でん粉、砂糖、清酒、バター、醤油、発酵調味料、食塩
調理法:蒸す



金目鯛かぶら

規 格:6個×30P
主原料:金目鯛、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、かぶ、かんぴょう、菜種油、でん粉、砂糖、食塩、全卵、乾燥卵白
調理法:蒸す



豆腐団子の五目煮

規 格:1K×15P

主原料:豆腐、竹の子、人参、椎茸、魚肉(イトヨリダイ、砂糖)、砂糖、醤油、でん粉、長ねぎ、えんどう豆、菜種油、清酒、発酵調味料、食塩、全卵、乾燥卵白、かつお節エキス
調理法:湯煎・蒸す



ほうれん草高野

規 格:8個×30P

主原料:ほうれん草、高野豆腐、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、菜種油、でん粉、砂糖、食塩、全卵、乾燥卵白、小麦グルテン
調理法:含め煮

山菜豆腐みぞれ煮

規 格:500g×20P

主原料:大根、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、菜種油、醤油、粉末状大豆たん白、竹の子、砂糖、長いも、人参、きくらげ、でん粉、清酒、食塩、ブドウ糖、乾燥卵白、かつお節エキス
調理法:湯煎・蒸す

豚肉と蕗の田舎煮

規 格:1K×15P

主原料:豚肉、竹の子、ふき、醤油、人参、発酵調味料、椎茸、砂糖、清酒、ごま油、かつお節エキス
調理法:湯煎・蒸す



赤飯奉紙

規 格:50個×5袋

主原料:もち米(国産)、小豆、ごま、食塩
調理法:蒸す



カニ甲羅寿司(7-8)

規 格:4個×25P

主原料:うるち米(国産)、食酢、砂糖、油揚げ、かに、桜でんぶ、厚焼玉子(イトヨリダイ、砂糖、全卵、でん粉、食塩、発酵調味料、清酒、醤油)、えび、舞茸、醤油、かんぴょう、椎茸、絹さや、蓮根、食塩
調理法:蒸す



井形寿司(具なし)

規 格:3個×42P

主原料:うるち米(国産)、錦糸玉子(鶏卵、砂糖、みりん、食塩、植物油)、食酢、砂糖、かんぴょう、椎茸、醤油、食塩
調理法:蒸す



洋食



パテアンクルート(イベリコ豚入り)

規 格:20本入(1本あたり約450g、長さ21×幅6×高さ3cm)

主原料:パイ生地(小麦粉、マーガリン、バター、卵黄、食塩)、イベリコ豚、シメジ、豚肉、卵黄、全卵、牛乳、オニオンソテー、デミグラスソース、パン粉、食塩、菜種油、香辛料

調理法:自然解凍



コッパ・ディ・ロマーナ

規 格:10本

(1本あたり約700g、長さ30cm)

主原料:豚肉、チキンガラスープ、鶏肉、ゼラチン、コルニッシュンピクルス、ケーパース酢漬、オニオンソテー、豚脂、麦芽糖、牛乳、パン粉、全卵、食塩、脱脂粉乳、生クリーム、香辛料、酵母エキス、ワイン、砂糖

調理法:自然解凍



舌平目の ファルシー60g

規 格:12個×16P入(60g)

主原料:舌平目、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、生クリーム、帆立貝、菜種油、全卵、でん粉、食塩、清酒、ワイン、砂糖、胡椒

調理法:蒸す・又は焼き

イベリコ豚入り ソーセージブリオッシュ

規 格:20本入

(1本あたり約350g、長さ34×幅4×高さ約4.5cm)

主原料:小麦粉、豚肉、全卵、イベリコ豚、バター、砂糖、オニオンソテー、パン粉、卵黄、菜種油、ビスタチオ、食塩、パン酵母、小麦グルテン、胡椒、にんにく

調理法:自然解凍



ボロネーゼラザニア

規 格:14枚入(1枚あたり1kg、縦27×横17cm)

主原料:ミートソース[野菜(玉ねぎ、人参)、トマトベースト、食肉(豚肉、牛肉)、食塩、砂糖、ナチュラルチーズ、粒状植物性たん白、香辛料、たん白加水分解物]、小麦粉、全卵、牛乳、オニオンソテー、人参、トマト、食塩、バター、ナチュラルチーズ、砂糖、バタールー(小麦粉、発酵バター)、脱脂粉乳、コーンスターチ、チキンコンソメ、胡椒

調理法:オーブン、約200°C15分



すけそう鰯ピリ辛トマトマリネ

規 格:1kg×10P入

主原料:トマト、玉葱、スケソウダラ、スイートチリソース(砂糖、レッドチリ、ガーリック、ビネガー、塩)、菜種油、オリーブオイル、にんにく、食塩、小麦粉、胡椒、砂糖、チキンコンソメ、バジル

調理法:自然解凍



合鴨のテリーヌ (オレンジピール入)

規 格:20本入
(1本あたり約450g、長さ21×幅5×高さ4cm)

主原料:合鴨肉、豚肉、豚レバー、豚背脂、豚網脂、鶏レバー、オレンジ、砂糖、菜種油、食塩、ワイン、にんにく、オリーブオイル、洋酒、胡椒

調理法:自然解凍



スズキとレギューム アンクルート

規 格:15本入
(1本あたり約700g、長さ33×幅5×高さ4cm)

主原料:パイ生地(小麦粉、マーガリン、バター、卵黄、食塩)、スズキ、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、ほうれん草、生クリーム、赤ビーマンピューレ、卵黄、菜種油、全卵、でん粉、食塩、清酒、ワイン、砂糖、バター、胡椒

調理法:オーブン焼き





フォアグラパルフェ

規 格:20本入
(1本あたり300g、長さ14cm)
主原料:フォアグラ、ワイン、鶏白レバー、甘味果実酒、玉ねぎ、ラード、はちみつ、ゼラチン、バター、洋酒、食塩、タイム、にんにく
調理法:自然解凍



豚舌テリーヌ

規 格:20本入(1本あたり約450g、長さ21×幅5×高さ4cm)
主原料:豚肉、豚舌、ほうれん草、鶏肉、オニオンソテー、牛乳、香辛料、パン粉、豚脂、ゼラチン、全卵、生クリーム、脱脂粉乳、酵母エキス、食塩、菜種油、ワイン、砂糖
調理法:自然解凍

カニリエットクレープロール

規 格:20本入(1本あたり約150g、長さ18×φ3cm)
主原料:かに、乳等を主要原料とする食品、ゼラチン、クレープ(小麦粉、全卵粉、植物油脂、全粉乳、食塩)、食塩、砂糖
調理法:自然解凍



アジのエスカベッシュ

規 格:1kg×15P入
主原料:菜種油、玉ねぎ、アジ、食酢、パブリカ、砂糖、ワイン、レモン果汁、小麦粉、食塩、胡椒
調理法:自然解凍



「見方」の製品は
シェフの卓越した
センスさえ感じられる

ズワイガニサラダ風テリーヌ

規 格:20本入
(1本あたり約450g、長さ31×幅4.5×高さ3cm)
主原料:魚肉すり身(イヨリダイ、砂糖)、カリフラワー、ズワイガニ、紅ズワイガニ、全卵、生クリーム、半固体状ドレッシング、菜種油、でん粉、ゼラチン、食塩、清酒、ワイン、砂糖、胡椒
調理法:自然解凍

北海道産豚肉のパテドカンパニュ

規 格:15本入(1本あたり700g、長さ30cm)
主原料:豚肉、豚背脂、豚レバー、牛乳、鶏レバー、オニオンソテー、合鴨肉、全卵、洋酒、甘味果実酒、パン粉、オリーブオイル、食塩、菜種油、香辛料、砂糖
調理法:自然解凍



サーモンとホーレン草 クルビヤックパイ

規 格:20本入(1本あたり約580g、長さ33×幅5×高さ4cm)
主原料:鮭、パイ生地(小麦粉、マーガリン、バター、卵黄、食塩)、魚肉すり身(イヨリダイ、砂糖)、カニエキス、ほうれん草、生クリーム、牛乳、小麦粉、卵黄、ディル、洋酒、ワイン、食塩、バター、菜種油、全卵、でん粉、砂糖、脱脂粉乳、清酒、チキンコンソメ、胡椒
調理法:オーブン焼き



洋食



合鴨とオレンジのパテ

規 格:ハーフサイズ2本入×20P入 (PC630g 1本/長さ17×幅5×高さ4.5cm)
主原料:パイ生地(小麦粉、マーガリン、食塩)、豚肉、鶏肉、合鴨肉、オレンジピール、オニオンソテー、豚脂、牛乳、パン粉、トリュフ、全卵、生クリーム、脱脂粉乳、食塩、酵母エキス、ワイン、砂糖、香辛料
調理法:自然解凍



牛舌ブレゼパイ

規 格:6個×15P入 45g
主原料:パイ生地、牛タン、デミグラスソース、玉葱、ブイヨン、トマト、人参、甘味果実酒、バター、セロリ、生クリーム、ゼラチン、ワイン、砂糖
調理法:オーブン焼き



白身魚 マンゴーエスカベッシュ

規 格:1kg×15P入
主原料:スケソウ鰯、フルーツシロップ漬け(黄桃、洋梨、ぶどう、パインアップル、さくらんぼ、砂糖)、菜種油、玉ねぎ、マンゴーピューレ、食酢、人参、砂糖、セロリ、食塩、香辛料、マサラペースト、小麦粉
調理法:自然解凍



ドライフルーツとナッツのテリーヌ

規 格:20本入 (1本あたり約450g、長さ31×幅4.5×高さ3cm)
主原料:ナチュラルチーズ、ミックスフルーツ(干しうどろ、糖漬けドライクランベリー、糖漬けドライババイヤ、糖漬けドライパインアップル)、ゼラチン、ワイン、乳等を主要原料とする食品、生クリーム、玉ねぎ、アーモンド、オリーブオイル、ピスタチオ、バニラフローツピューレ、醸造酢、食塩、パセリ、胡椒
調理法:自然解凍

スープカレー(黄)

規 格:2kg×5P×2合
主原料:醤油、マンゴーピューレ、玉葱、トマトピューレ、菜種油、発酵調味料、ヨーグルト、カレールウ、香辛料、にんにく、砂糖、生姜、食塩、パン粉
調理法:温める



パテドカンパニュTM

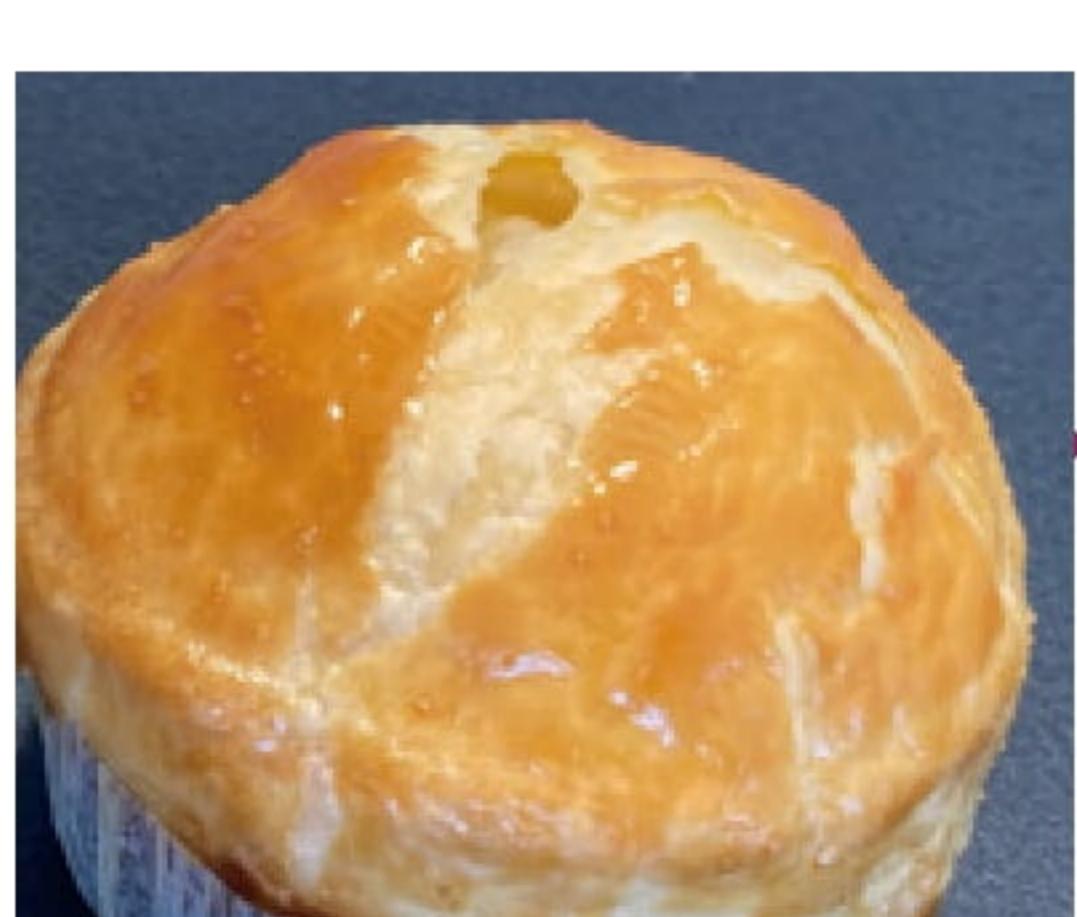
規 格:20本入 (1本あたり約450g、長さ21×幅5×高さ4cm)
主原料:豚肉、豚脂、合鴨肉、牛乳、鶏レバー、フォアグラ、全卵、オニオンソテー、洋酒、パン粉、食塩、甘味果実酒、ピスタチオ、砂糖、にんにく、香辛料
調理法:自然解凍



トヨ型えびと ブロッコリーテリーヌ

規 格:20本入 (1本あたり約450g、長さ34×幅4.5×高さ4cm)
主原料:ブロッコリー、えび、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、ホウレン草シート(山芋、ホウレン草、大豆油、卵白、砂糖、食塩)、チキンガラスープ、生クリーム、グリンビースピューレ、枝豆、ゼラチン、菜種油、全卵、でん粉、麦芽糖、食塩、清酒、ワイン、砂糖、胡椒
調理法:自然解凍





奉書パイ(ビーフシチュー)

規 格: 5個×20P 入 60g
主原料: デミグラスソース(野菜ベース(玉ねぎ、人参、赤ワイン、バター、セロリ、白ワイン、小麦粉、ガーリック、砂糖)、トマトケチャップ、その他)、パイ生地(小麦粉、マーガリン、バター、卵黄、食塩)、牛肉、ワイン、生クリーム、椎茸、卵黄、マッシュルーム、えのき、エリンギ、砂糖、にんにく、チキンコンソメ、菜種油、食塩、バター、胡椒
調理法: オーブン焼き



イベリコ豚入りアンクルート

規 格: 15本入(1本あたり650g、長さ30cm)
主原料: 豚肉、パイ生地(小麦粉、マーガリン、バター、卵黄、食塩)、しめじ、全卵、牛乳、卵黄、デミグラスソース、オニオンソテー、パン粉、食塩、菜種油、ニンニク、胡椒
調理法: オーブン焼き



えび帆立リーフパイ

規 格: 100個入 55g
主原料: パイ生地(小麦粉、マーガリン、バター、卵黄、食塩)、エビ、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、帆立貝、イタヤ貝、生クリーム、人参、玉ねぎ、牛乳、アメリカンソース、菜種油、小麦粉、全卵、でん粉、バター、食塩、清酒、ワイン、脱脂粉乳、砂糖、レモン果汁、チキンコンソメ、胡椒
調理法: オーブン焼き

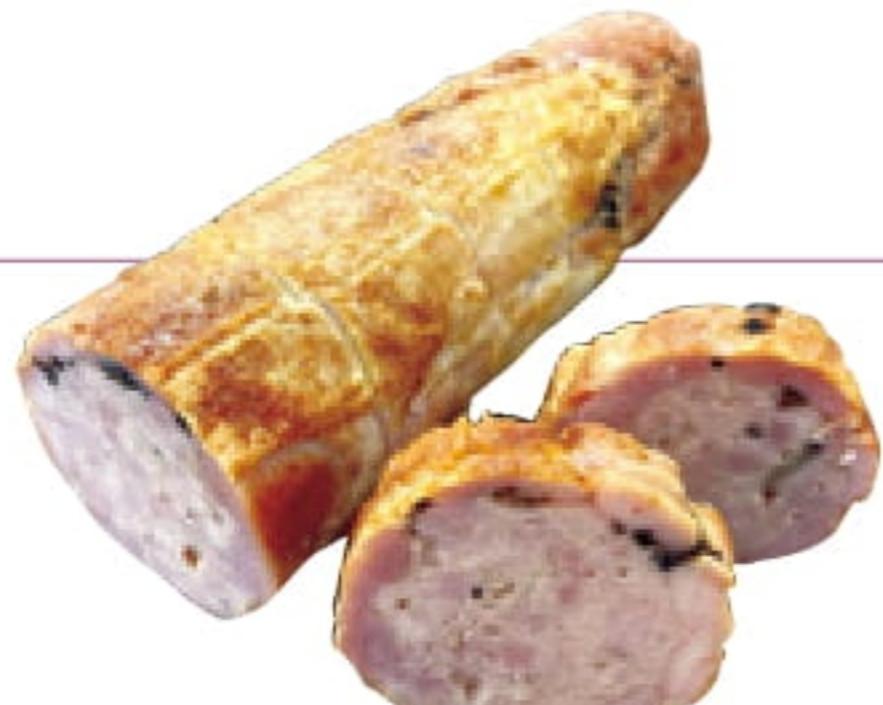
角型パンプキンキッシュ

規 格: 15本入(1本あたり約650g、長さ33×幅7×高さ3cm)
主原料: 味付南瓜(かぼちゃ、発酵調味料、砂糖、醤油、かつおエキス、昆布エキス、食塩)、生クリーム、牛乳、玉ねぎ、全卵、小麦粉、ナチュラルチーズ、卵黄、マーガリン、食塩、菜種油、香辛料
調理法: オーブン温め



トリュフの香りチキンロースト

規 格: 20本入(1本あたり約500g、長さ20×φ6cm)
主原料: 鶏肉、椎茸、エリンギ、玉ねぎ、トリュフ、全卵、牛乳、ひまわり油、パン粉、菜種油、食塩、にんにく、胡椒
調理法: オーブン温め



鶏肉とモツァレラのロースト

規 格: 9個×20P 55g
主原料: 鶏肉、ナチュラルチーズ、ベーコン、豚網脂、オニオンソテー、牛乳、パン粉、全卵、豚背脂、生クリーム、脱脂粉乳、食塩、パセリ、酵母エキス、胡椒
調理法: オーブン焼き



ポークポリネシアソール

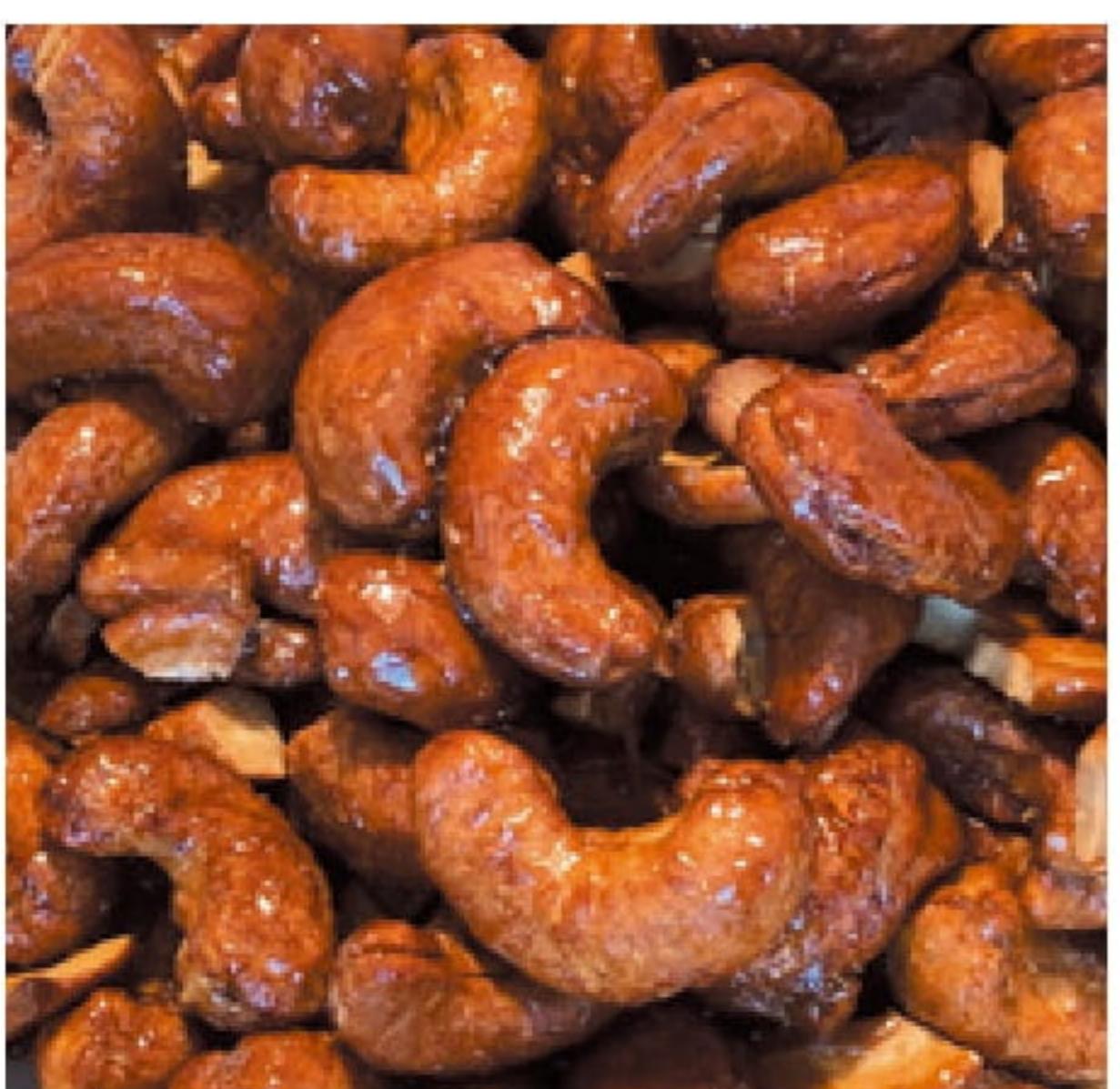
規 格: 20本入
(1本あたり約550g、長さ30cm)
主原料: 豚肉、鶏肉、玉ねぎ、醤油、生クリーム、牛乳、発酵調味料、ごま油、菜種油、パン粉、全卵、トマトケチャップ、豚脂、長ねぎ、脱脂粉乳、黒砂糖、蜂蜜、生姜、にんにく、カレー粉、食塩、パセリ、酵母エキス、唐辛子、胡椒
調理法: スチーム後リソレ





くるみ飴焼き

規 格: 1kg×15P
主原料: くるみ、砂糖、ごま、植物油
(大豆油、ごま油)
調理法: 自然解凍



豚角煮ゼリー

規 格: 20本(450g 300×40×30cm)
主原料: 豚肉、えのき茸、醤油、長ねぎ、砂糖、ゼラチン、全卵、大豆油
調理法: 自然解凍

海鮮ちまき(竹皮)(60g)

規 格: 4個×30P
(7×5×3cm)
主原料: もち米(国産)、帆立貝、シーフードミックス(えび、いか、あさり)、帆立貝、食塩)、醤油、オイスターソース、植物油(大豆油、ごま油)、砂糖
調理法: 蒸す90°C 15分



鶏胸肉の韓国風和え

規 格: 1kg×15P
主原料: 醤油、砂糖、鶏肉、にんにくの芽、人参、長ねぎ、植物油(大豆油、ごま油)、清酒、食酢、ごま、卵白、澱粉、胡椒、食塩
調理法: 自然解凍



鮭の香味漬け

規 格: 1kg×15P
主原料: 鮭、食酢、醤油、砂糖、小麦粉、大豆油、澱粉、全卵、食塩
調理法: 自然解凍

〔特選〕豚肉のやわらか煮

規 格: 1kg×15P
主原料: 豚肉、醤油、砂糖、大豆油
調理法: 蒸す95°C 15分





かに爪フライ(小)

規 格:8個×30P
(30g 11×5×3.5cm)
主原料:魚肉すり身(イ
トヨリダイ、砂糖)、菜種
油、かに爪、でん粉、玉
ねぎ、砂糖、パン粉、かに、
食塩、全卵、醤油、乾燥
卵白、生姜、ごま油
調理法:
揚げる170°C 8分



黒酢酢豚

規 格:1kg×15P
主原料:豚肉、玉ねぎ、砂
糖、トマトケチャップ、醤油、
黒酢、人参、竹の子、椎
茸、でん粉、パブリカ、大
豆油、小麦粉、全卵
調理法:蒸す



ラーバー菜玉子巻

規 格:50本
(φ2.5×21cm)
主原料:白菜、薄焼き玉子(鶏卵、小麦
でん粉、醸造酢、食塩)、人参、食酢、砂
糖、唐辛子、植物油(大豆油、ごま油)
調理法:自然解凍



三宝菜ゼリー

規 格:20本
(400g 290×40×30cm)
主原料:ぶなしめじ、えび、い
か、イタヤ貝、ゼラチン、醤油、
砂糖、食酢、長ねぎ、生姜、
パブリカ
調理法:自然解凍



赤魚なると巻

規 格:5本×15P
(約12cm)
主原料:赤魚、砂糖、食酢、
魚肉、菜種油、のり、でん粉、
食塩、全卵、卵白
調理法:自然解凍



塩麹チキンロール

規 格:20本
(グラムは不定貫です)
主原料:鶏肉、酒釀、人参、いん
げん、プロセスチーズ、スイートチ
リソース、食塩、蜂蜜、胡椒
調理法:自然解凍



シュリンプ
スティック春巻

規 格:10本×30P
(28g×14cm)
主原料:えび、玉ねぎ、でん
粉、オマールエビ内子、豚
背脂、小麦粉、醤油、胡椒、
食塩、にんにく、皮(小麦粉、
ココナツオイル、食塩)
調理法:揚げる



中華



角型カラメルアップルタルト

規 格:20本入(450g/310×70×H20mm)
主原料:りんごシロップ漬、砂糖、小麦粉、全卵、バター、アーモンドブードル、マーガリン、ナバージュ、洋酒、クリーム、食塩
調理法:自然解凍



角型タルトアマンディーヌ

規 格:20本入
(400g/310×70×H20mm)
主原料:砂糖、小麦粉、全卵、くるみ、バター、アーモンドブードル、マーガリン、アーモンド、杏ジャム、ナバージュ(砂糖、水飴)、洋酒、ピスタチオ、食塩
調理法:自然解凍



ブラッドオレンジロッソ

規 格:20本入(250g/325×75×H25mm)
主原料:乳等を主要原料とする食品、全卵、砂糖、ブラッドオレンジジュース、小麦粉、加糖卵黄、ナバージュ、オレンジピール砂糖漬、オレンジピューレ、植物油脂、牛乳、バター、ゼラチン、ピスタチオ、麦芽糖、レモン果汁、ブドウ糖
調理法:自然解凍



バニラロール

規 格:2本入×15(320g/Φ4.5×32cm)
主原料:卵白、卵黄、乳等を主要原料とする食品、砂糖、小麦粉、菜種油、生クリーム、牛乳、粉糖、メープルシロップ、転化糖
調理法:自然解凍



クランチパイロール

規 格:2本入×15(200g/Φ4×32cm)
主原料:砂糖、全卵、バター、小麦粉、ビスケット、生クリーム、植物油脂、牛乳、マーガリン、ココアパウダー、粉糖、チョコレートスプレッド、食塩
調理法:自然解凍



メイプルカスタードケーキ

規 格:20本入(270g/325×75×H30mm)
主原料:乳等を主要原料とする食品、全卵、砂糖、小麦粉、生クリーム、植物油脂、牛乳、チョコレートスプレッド、ココアパウダー、メイプルソース、バター
調理法:自然解凍



ニューヨークショコラ

規 格:20台入(570g/Φ18cm)
主原料:チョコレート、ナチュラルチーズ、乳等を主要原料とする食品、ビスケット、砂糖、全卵、マーガリン、レモン果汁、粉糖、ぶどう糖
調理法:自然解凍

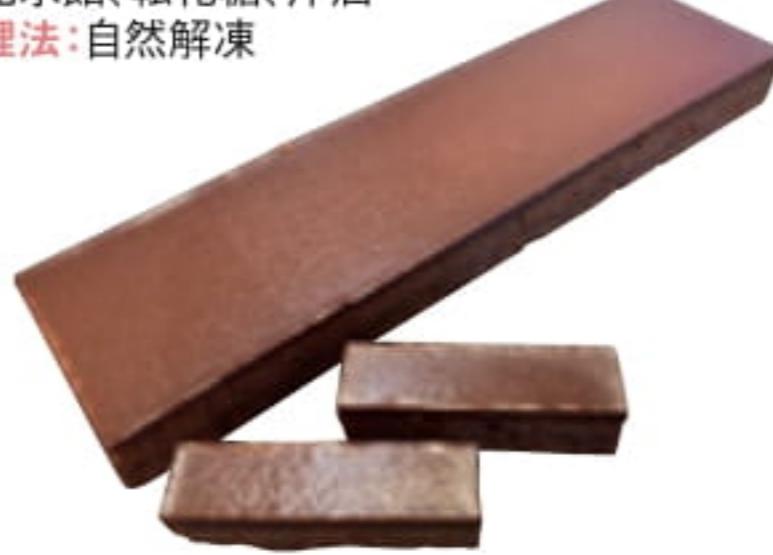


スイーツ



ザッハトルテ

規 格:20本入(400g/325×75×H27mm)
主原料:卵黄、卵白、チョコレート、マーガリン、アーモンドブードル、砂糖、全卵、あんずジャム、チョコレートコーティング、小麦粉、カカオマス、生クリーム、還元水飴、転化糖、洋酒
調理法:自然解凍



濃厚ガトーショコラ

規 格:16台入
 (470g/φ18cm)
主原料:砂糖、卵白、チョコレート、卵黄、乳等を主要原料とする食品、ココアパウダー、バター、マーガリン、小麦粉
調理法:自然解凍



「見方」の製品は
食後の楽しい
時間さえ想像させる。



アプリコットジャポネ

規 格:20本入(390g/325×75×H20mm)
主原料:あんずシロップ漬、マーガリン、小麦粉、白あん、粉糖、アーモンドブードル、全卵、砂糖、ナバージュ(砂糖、水あめ)、あんずジャム、洋酒、食塩
調理法:自然解凍

アップルシブースト

規 格:20本入(400g/320×70×H25mm)
主原料:牛乳、りんごシロップ漬け、砂糖、マーガリン、小麦粉、アーモンドブードル、乳等を主要原料とする食品、加糖卵黄、全卵、卵白、バター、ゼラチン、食塩
調理法:自然解凍



抹茶とホワイトチョコのガトーショコラ

規 格:20本入(400g/320×75×H35mm)
主原料:チョコレート、乳等を主要原料とする食品、マーガリン、全卵、砂糖、小麦粉、抹茶、チョコレートコーティング、クロレラ粉末、ごま、抹茶ベースト
調理法:自然解凍



デゼールベリーズ

規 格:20本入(380g/325×75×H30mm)
主原料:乳等を主要原料とする食品、牛乳、ミックスベリー(イチゴ、ブルーベリー、ラズベリー、クランベリー)、砂糖、全卵、小麦粉、準チョコレート、イチゴベースト、植物油脂、ココアパウダー、ゼラチン、転写シート(砂糖、植物油脂)、麦芽糖
調理法:自然解凍

グラサージュパイケーキ

規 格:20本入(320g/325×75×H35mm)
主原料:全卵、砂糖、パイ生地、チョコレートスフレッド、小麦粉、生クリーム、乳等を主要原料とする食品、ナバージュ、ビスケット、植物油脂、牛乳、バター、チョコレートコーティング、ココアパウダー、ゼラチン、カカオバター
調理法:自然解凍





6cmトリプルベリータルト

規 格:9個入×15P(55g/φ6cm)

主原料:乳等を主要原料とする食品、砂糖、クランベリー、ブルーベリー、小麦粉、苺、マーガリン、全卵、バター、アーモンドブードル、ピスタチオ、洋酒、食塩

調理法:自然解凍



ミックスベリーブラン

規 格:20本入

(420g/330×80×H30mm)

主原料:牛乳、乳等を主要原料とする食品、砂糖、全卵、小麦粉、ナバージュ(砂糖、水あめ)、植物油脂、フランボワーズピューレ、チョコレートコーティング、フランボワーズ、苺ピューレ、ココアパウダー、ゼラチン、加糖卵黄、カカオバター、麦芽糖、レモン果汁、ブドウ糖

調理法:自然解凍



パッションドミエル

規 格:20本入(460g/330×80×H30mm)

主原料:全卵、牛乳、砂糖、乳等を主要原料とする食品、小麦粉、ナバージュ(オリゴ糖、砂糖、洋酒)、パッションフルーツピューレ、植物油脂、蜂蜜、クランベリー、マンゴーピューレ、ゼラチン、麦芽糖

調理法:自然解凍



マンゴムース(パッション風味)

規 格:20本入(590g/330×80×H40mm)

主原料:牛乳、乳等を主要原料とする食品、マンゴーピューレ、砂糖、全卵、ゼラチン、小麦粉、パッションフルーツピューレ、麦芽糖、植物油脂、フランボワーズピューレ、レモン果汁、ブドウ糖

調理法:自然解凍

南瓜クラムプリン

規 格:20本入

(430g/330×80×H25mm)

主原料:牛乳、スポンジ(全卵、砂糖、小麦粉、植物油脂、牛乳、ココアパウダー)、南瓜ピューレ、砂糖、乳等を主要原料とする食品、ナバージュ(オリゴ糖、砂糖、洋酒)、ゼラチン、麦芽糖、チョコレート

調理法:自然解凍

オペラクラシコ

規 格:20本入(500g/330×80×H35mm)

主原料:全卵、砂糖、牛乳、準チョコレート、乳等を主要原料とする食品、小麦粉、植物油脂、洋酒、カカオマス、ココアパウダー、ゼラチン、コーヒーパウダー、麦芽糖

調理法:自然解凍



クワトロチーズケーキ

規 格:20本入

(360g/330×80×

H35mm)

主原料:乳等を主要原料とする食品、砂糖、全卵、生クリーム、小麦粉、牛乳、レモンソース、ナバージュ(オリゴ糖、砂糖、洋酒)、加糖卵黄、植物油脂、ゼラチン、チョコレートコーティング、カカオバター

調理法:自然解凍



スイーツ





タタン風リンゴクラムケーキ

規 格: 20本入 (560g/330×80×H33mm)
主原料: 乳等を主要原料とする食品、りんごシロップ漬、砂糖、加糖卵黄、全卵、ラムレーズン、牛乳、パイ生地(小麦粉、マーガリン、バター、卵黄、食塩)、小麦粉、植物油脂、カラメルシロップ、ゼラチン
調理法: 自然解凍



いちご生チョコケーキ

規 格: 20本入 (400g/330×80×H32mm)
主原料: 砂糖、全卵、乳等を主要原料とする食品、牛乳、苺ソース、苺ピューレ、小麦粉、苺、チョコレート、植物油脂、ココアパウダー、バター、洋酒、ゼラチン、苺ペースト、麦芽糖
調理法: 自然解凍

ミュールカフェ

規 格: 20本入 (430g/330×80×H30mm)
主原料: 牛乳、乳等を主要原料とする食品、砂糖、ナバージュ(オリゴ糖、砂糖、洋酒)、全卵、小麦粉、植物油脂、ブルーベリー、ミュールピューレ、チョコレートスプレッド、チョコレートコーティング、ココアパウダー、ゼラチン、加糖卵黄、麦芽糖、コーヒーパウダー
調理法: 自然解凍



アップルマンゴーケーキ(P)

規 格: 9個入×12 (40g/φ5.5cm)
主原料: マンゴー、乳等を主要原料とする食品、全卵、ナバージュ(砂糖、水飴)、砂糖、小麦粉、マンゴーピューレ、植物油脂、牛乳、ピスタチオ、レモン果汁、ブドウ糖
調理法: 自然解凍



りんごのレアチーズ

規 格: 20本入 (400g/330×80×H25mm)
主原料: 乳等を主要原料とする食品、りんごシロップ漬、プロセスチーズ、ヨーグルト、全卵、牛乳、粉糖、卵黄、ビスケット、砂糖、小麦粉、ゼラチン、ピスタチオ、植物油脂、バター、レモン果汁、ブドウ糖
調理法: 自然解凍



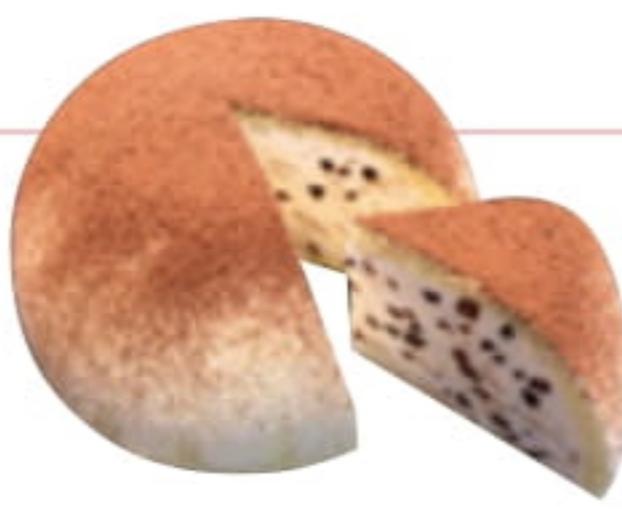
抹茶ノワール

規 格: 20本入 (420g/330×80×H30mm)
主原料: 牛乳、乳等を主要原料とする食品、砂糖、全卵、チョコレート、小麦粉、カカオマス、植物油脂、チョコレートコーティング、ゼラチン、ココアパウダー、麦芽糖、抹茶、クロレラ粉末
調理法: 自然解凍



スコット

規 格: 470g
主原料: 乳等を主要原料とする食品、生クリーム、チョコレート、アーモンド、ナチュラルチーズ、砂糖、全卵、牛乳、小麦粉、加糖卵黄、植物油脂、ゼラチン、ココアパウダー、バター
調理法: 自然解凍





なまらかま棒(枝豆・チーズ)

規 格:144本入

主原料:イヨリダイ、菜種油、枝豆、ナチュラルチーズ、砂糖、でん粉、食塩、清酒、発酵調味料、卵白、全卵、ぶどう糖、卵黄／調味料(アミノ酸等)、酸味料
調理法:そのままお召し上がりいただけます。



なまらかま棒(とうもろこし)

規 格:144本入

主原料:イヨリダイ、とうもろこし、菜種油、クリームコーン(とうもろこし、砂糖、食塩)、砂糖、コーンパウダー、でん粉、食塩、清酒、発酵調味料、卵白、全卵、ぶどう糖、卵黄／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、酸味料
調理法:そのままお召し上がりいただけます。



なまらかま棒(黒豆・ごぼう)

規 格:144本入

主原料:イヨリダイ、菜種油、黒大豆、砂糖、でん粉、ごぼう、食塩、清酒、みりん、卵白、全卵、ぶどう糖、醤油、卵黄、かつお節エキス／調味料(アミノ酸等)、酸味料
調理法:そのままお召し上がりいただけます。



なまらかま棒(ホタテ・昆布)

規 格:144本入

主原料:イヨリダイ、菜種油、帆立貝、砂糖、でん粉、食塩、ワイン、清酒、発酵調味料、卵白、昆布、玉ねぎ、全卵、ぶどう糖、ホタテ風味調味料、昆布だし、卵黄／調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、トレハロース、セルロース、増粘多糖類
調理法:そのままお召し上がりいただけます。



なまらかま棒(いか・玉ねぎ)

規 格:144本入

主原料:イヨリダイ、菜種油、玉ねぎ、いか、砂糖、でん粉、食塩、清酒、発酵調味料、卵白、全卵、ぶどう糖、卵黄、イカエキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、酸味料、加工デンプン
調理法:そのままお召し上がりいただけます。



市販品

「見方」の製品は安心とおいしさの両方をご家庭にもお届けできます。



なまらうまい豚

規 格:80入

主原料:小麦粉、豚肉、ナチュラルチーズ、砂糖、小麦でん粉、醤油、ラード、生クリーム、パン酵母、馬鈴しょでん粉、小麦たん白、大豆油、胡麻油、長ねぎ、生姜／膨張剤、かんすい
調理法:蒸し器、電子レンジ



なまらコンボタまん

規 格:80入

主原料:小麦粉、とうもろこし、小麦でん粉、砂糖、ラード、生クリーム、パン酵母、食塩、コーンスターーチ、小麦たん白／膨張剤、かんすい、調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工デンプン)
調理法:蒸し器、電子レンジ



なまらザンギまん

規 格:80入

主原料:小麦粉、鶏肉、醤油、砂糖、玉ねぎ、食酢、小麦でん粉、でん粉、ラード、長ねぎ、生姜、生クリーム、パン酵母、パセリ、小麦たん白、植物油(大豆油・ごま油)、食塩／膨張剤、かんすい
調理法:蒸し器、電子レンジ



なまらホタテまん

規 格:60入

主原料:帆立貝、小麦粉、砂糖、玉ねぎ、ぶなしめじ、醤油、春雨、小麦でん粉、XO醤、ラード、生クリーム、麵用粉(小麦粉、大豆粉末、コーンスターーチ)、パン酵母、おろしにんにく、たん白加水分解物、小麦たん白、馬鈴しょでん粉、植物油(大豆油・ごま油)、ねぎ／膨張剤、かんすい、調味料(核酸)、酸味料
調理法:蒸し器、電子レンジ



なまら鮭チャンまん

規 格:60入

主原料:小麦粉、鮭、キャベツ、玉ねぎ、砂糖、バター、小麦でん粉、植物油脂(大豆油・ごま油)、みそ、ラード、乳等を主要原料とする食品、馬鈴しょでん粉、生クリーム、パン酵母、りんご、醤油、しょうが、にんにく、小麦たん白、ねぎ油、食塩、ごま、ガーリックパウダー、唐辛子／膨張剤、かんすい、乳化剤、香料、カゼインNa、調味料(アミノ酸等)、安定剤(増粘多糖類)、着色料(カラメル)
調理法:蒸し器、電子レンジ



ミールキット(ぶりの煮付)

規 格:18入
主原料:●【具材】ブリ、ごぼう ●【タレ】醤油、砂糖、清酒、こんぶ粉、おろし生姜
調理法:鍋で煮る



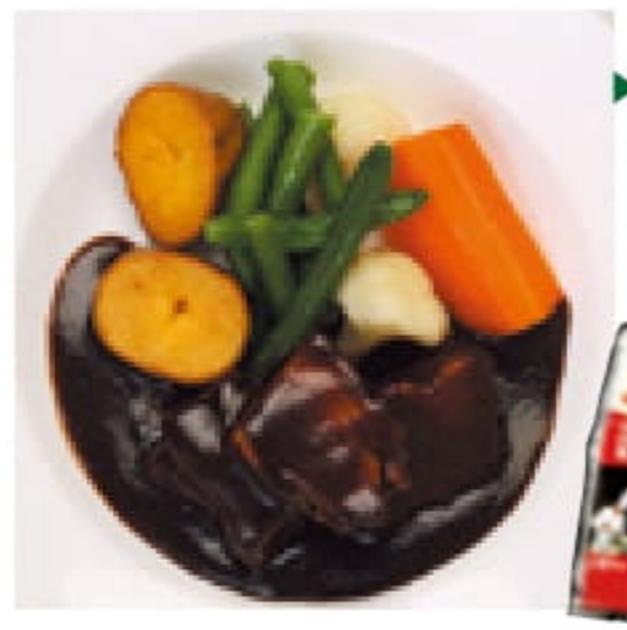
ミールキット(豚の角煮)

規 格:18入
主原料:●【具材】豚肉角煮(豚肉、醤油、砂糖、米ぬか、生姜)、春菊、麸／着色料(コチニール、クチナシ) ●【タレ】醤油、砂糖
調理法:鍋で煮る



ミールキット(八宝菜)

規 格:18入
主原料:●【具材】野菜(じゃがいも、ブロッコリー、ヤングコーン、人参、しめじ、いんげん、椎茸)、えび、豚肉、いか、帆立貝、でん粉、全卵、小麦粉、食塩、大豆油／調味料(アミノ酸)、クエン酸 ●【タレ】オイスターソース、醤油、砂糖、でん粉、植物油脂(大豆油、ごま油)、胡椒／調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工デンプン)
調理法:フライパンで炒める



ミールキット(ビーフシチュー)

規 格:18入
主原料:●【具材】野菜(じゃがいも、カリフラワー、人参、インゲン)、味付け牛肉(牛肉、ワイン、菜種油、ブイヨン、中双糖、食塩、胡椒) ●【ソース】デミグラスソース、玉ねぎ、人参、甘味果実酒、生クリーム、トマトピューレ、菜種油、中双糖、にんにく、食塩／着色料(カラメル、アントシアニン)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、カラギナン)、酸味料、乳化剤
調理法:鍋で煮る



ミールキット(ポークポトフ)

規 格:18入
主原料:●【具材】野菜(じゃがいも、玉ねぎ、カリフラワー、ブロッコリー、ホワイトアスパラ、人参、いんげん)、ポークのブイヨン煮[豚肉、ブイヨン(人参、玉ねぎ、セロリ、胡椒、ローリエ)、菜種油、食塩、胡椒]、ソーセージ(豚肉、豚脂肪、でん粉、食塩、マルトデキストリン、香辛料、砂糖)／ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物 ●【ブイヨン】玉ねぎ(国産)、チキンガラスープ、人参、昆布だし、チキンコンソメ、にんにく、食塩／調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、着色料(ウコン)
調理法:鍋で煮る



ミールキット(黒酢酢豚)

規 格:18入
主原料:●【具材】豚肉、じゃがいも、人参、牛蒡、いんげん、でん粉、小麦粉、全卵、食塩、大豆油／調味料(アミノ酸) ●【タレ】砂糖(国内製造)、ケチャップ、黒酢、醤油、でん粉
調理法:フライパンで炒める



【北のシェフ】オードブルセット R/A

規 格:20入
主原料:人参のラベ／チキンバロンティン／ベーコンとブロッコリーのソテー／合鴨とオレンジコンフィのテリーヌ／豚ミミの辛子和え／モッツアレラチーズ／オリーブ・ドライマト串
調理法:自然解凍



【北のシェフ】オードブルセット R/B

規 格:20入
主原料:タンドリーチキン／5種の豆サラダ／牛蒡の赤ワイン煮／エゾ鹿のパテ／コルニッシュピクルス／生ハムのマリネ／合鴨とオレンジのパテ
調理法:自然解凍



【北のシェフ】オードブルセット W/A

規 格:20入
主原料:キノコのマリネ／トリュフの香りチキンロースト／豚のゼリー寄せ／ドライフルーツとナツツのテリーヌ／エスニックレモンサラダ／スティックチーズのスマートサーモン巻き
調理法:自然解凍



【北のシェフ】オードブルセット W/B

規 格:20入
主原料:白身魚のマンゴーエスカベッシュ／イカと筍のジェノベゼテリーヌ／道産豚肉のパテドカンパニーユ／トロピカルフルーツとチーズのパテ／タコのマリネ／スマートサーモンと野菜のブチロール
調理法:自然解凍



【北のシェフ】オードブルセット B/A

規 格:20入
主原料:カシューナッツの鰯炊き／サーモンとほうれん草のクリビック／牛肉セロリ／豚バラのポルケッタ／イカの柚子胡椒マヨネーズ和え／豚舌テリーヌ
調理法:自然解凍



【北のシェフ】オードブルセット B/B

規 格:20入
主原料:砂肝のネギ塩／レッドキャベツピクルス／ポワレドビーフジャボネ／クリミの鰯炊き／イベリコ豚入りアンクルート／豚ミミの辛子和え／モツブのテリーヌ
調理法:自然解凍



エア・ウォーターグループ

株式会社見方

[本社・工場]
株式会社見方

〒061-1274 北海道北広島市大曲工業団地2丁目1-3

TEL 011-376-2277 FAX 011-376-2207

[直営店]
北のシェフ

本店

〒061-1273 北海道北広島市大曲柏葉3丁目1-2
TEL 011-370-3200 FAX 011-370-3220

北海道口コ店

三井アウトレットパーク札幌北広島
北海道口コ店内

