

製品カタログ

2022年度版

エア・ウォーターグループ



ドライフルーツとナッツのテリーヌ

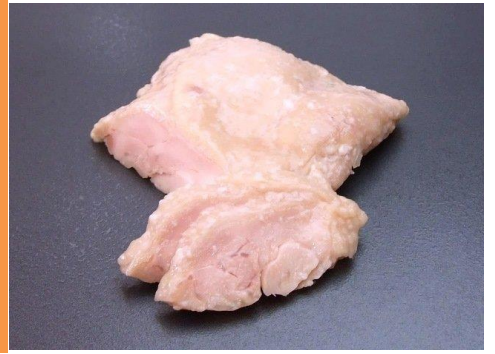
規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 クリームチーズ、マスカルポーネ、生クリーム
ミックスフルーツ、アーモンド、ピスタチオ 他
調理法 自然解凍


マグレカナルコンフィ

規 格 25P 不定貫(300g前後)
主原料 マグレカナル、フォアグラ脂、塩、グラニュー糖 他
調理法 スチーム


塩麴のチキンコンフィ

規 格 25P 不定貫(1枚約250g)
主原料 鶏肉、米麴、塩 他
調理法 自然解凍


イベリコ豚入りソーセージブリオッシュ

規 格 20本 350g360×60×60mm
主原料 豚肩ロース、イベリコ豚バラ、卵、パン粉
ブラックペッパー、塩、ピスタチオ、バター 他
調理法 自然解凍


パテドカンパーニュTM

規 格 20本 450g210×50×40mm
主原料 合鴨肉、豚肉、フォアグラ、チキンレバー
ブランデー、卵、ピスタチオ、ニンニク、パン粉 他
調理法 自然解凍


北海道産豚肉のパテドカンパーニュ

規 格 15本 700g300×50×40mm
主原料 豚肉、合鴨、豚レバー、鶏白レバー、豚背脂
ニンニク、パン粉、ブランデー、マデラワイン 他
調理法 自然解凍


合鴨とオレンジコンフィのテリーヌ

規 格 20本 約450g 200×50×40mm
主原料 合鴨、オレンジシロップ漬け、オレンジマーマレード
鶏肉、豚肉、ピスタチオ、生クリーム 他
調理法 自然解凍


合鴨のテリーヌ(オレンジピール入り)

規 格 20本 450g210×50×40mm
主原料 合鴨、豚肩ロース、豚レバー、鶏白レバー
オレンジ、オリブオイル 他
調理法 自然解凍


合鴨とレバーの根菜テリーヌ

規 格 20本 500g310×45×30mm
主原料 豚肉、合鴨肉、豚レバー、鶏レバー、豚背脂
牛蒡、レンコン、人参、アスパラ 他
調理法 自然解凍


エゾシカ入りパテ モルタデッラ風

規 格 20本 450g210×50×40mm
主原料 豚肉、エゾ鹿肉、鶏レバー、マデラワイン
ブランデー、白ワイン 他
調理法 自然解凍


イベリコパンチェッタとポルチーニのテリーヌ

規 格 20本 450g210×50×40mm
主原料 豚肩ロース、イベリコ豚、ポルチーニ
バター、ニンニク 他
調理法 自然解凍


合鴨とカルチョフィのテリーヌ

規 格 20本 約450g310×45×30mm
主原料 豚肉、イベリコパンチェッタ、合鴨肉、カルチョフィ
ピスタチオ、ニンニク 他
調理法 自然解凍



バジルチキンテリーヌ

規 格 20本 450g210×50×40mm
主原料 鶏肉、豚肉、ほうれん草、セロリ、トマト
バジル焼オイルソース 他
調理法 自然解凍



塩麴のチキンテリーヌ

規 格 20本 450g210×50×40mm
主原料 鶏肉、豚肉、豚背脂、米麴、人参
菜の花、牛乳、生クリーム、パン粉 他
調理法 自然解凍



チキンとキャベツのテリーヌ

規 格 20本 450g210×50×40mm
主原料 鶏肉、豚背脂、キャベツ、ほうれん草 他
調理法 自然解凍



キチンとキノコのテリーヌ

規 格 20本 450g210×50×40mm
主原料 鶏肉、豚背脂、きのこ水煮
マッシュルーム、ポルチーニ、椎茸、ニンニク 他
調理法 自然解凍



豚舌テリーヌ

規 格 20本 450g210×50×40mm
主原料 豚肉、豚舌、鶏肉、生クリーム、ほうれん草
マスタード、パン粉 他
調理法 自然解凍



パテアンクルート(イベリコ豚入り)

規 格 20本 450g210×60×30mm
主原料 パイ生地、イベリコ豚、大黒本しめじ
デミグラスソース 他
調理法 自然解凍



ポークとマロンのパテ

規 格 10本 630g340×40×45mm
主原料 豚肉、合鴨肉、豚レバー、鶏白レバー、オニオン
豚背脂、椎茸、栗 他
調理法 自然解凍



パテアンクルート(合鴨とポルチーニ)

規 格 20本 450g210×60×30mm
主原料 合鴨肉、豚肉、パイ生地、ポルチーニ、パン粉
ニンニク 他
調理法 自然解凍



合鴨とオレンジのパテ

規 格 20本 P=630g(約170×40×45)×2本
主原料 パイ生地、鶏肉、豚肉、味付合鴨肉
オレンジピール糖漬け、豚背脂、生クリーム 他
調理法 自然解凍



コッパ・ディ・ロマーナ

規 格 10本 700g300×50×40mm
主原料 豚カマ、豚舌、豚足、豚頬、豚耳、豚バラ
豚背脂、鶏肉、コルニッションピクルス 他
調理法 自然解凍



レバーのパテ(モンブラン風)

規 格 20本 450g330×710×30mm
主原料 豚肉、マロンペースト、パイ生地、生クリーム
豚レバー、鶏白レバー、合鴨肉 他
調理法 自然解凍 【おせち不可】



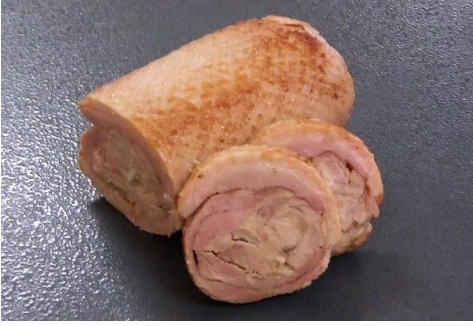
フォアグラクレームブリュレ

規 格 20本 350g320×65×20mm
主原料 フォアグラ、パイ生地、鶏肉、生クリーム
豚背脂、ブランデー 他
調理法 自然解凍 【おせち不可】



合鴨バロンテーヌ(フォアグラ風味)

規 格 20本 約200gΦ50×130mm
主原料 合鴨、フォアグラ、鶏肉、豚背脂、豚肉
マッシュルーム、プランター 他
調理法 自然解凍


ポワレドビーフジャポネ(牛蒡赤ワイン煮)

規 格 20本 400gΦ40×260mm
主原料 牛肉、豚肉、鶏肉、牛蒡、赤ワイン
ホッピーシート、パン粉、豚背脂 他
調理法 自然解凍


チキンハニーマスタード

規 格 20本 450gΦ50×230mm
主原料 鶏肉、豚肉、砂肝コンフィ、粒入りマスタード
はちみつ、パン粉 他
調理法 自然解凍


知床鶏レモンペッパーロール

規 格 30本 240gΦ40×150mm
主原料 知床鶏、モツアレ、プルーン、セミドライトマト
レモンペッパー焼オイルソース 他
調理法 自然解凍


テリーヌ・ド・サーモン

規 格 20本 450g210×50×40mm
主原料 銀鮭、豚肉、北あかり、リコッタチーズ、バター
粉ゼラチン、ピスタチオ 他
調理法 自然解凍


トヨ型エビホタテロング

規 格 20本 約450g330×40×35mm
主原料 百虎エビ、椎茸、ほうれん草、帆立貝
セミドライトマト、鶏肉、豚背脂 他
調理法 自然解凍


イカと筍のジェノベーゼテリーヌ

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、筍水煮、いか、生クリーム
セミドライトマト、バジルペースト 他
調理法 自然解凍


毛ツブのテリーヌ

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、生クリーム、毛ツブ(アヤボウ)
主原料 生姜、小ねぎ、乾燥椎茸 他
調理法 自然解凍


イカとブロッコリーのアスピック柚子

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 いか、ブロッコリー、おろし柚子、きざみ柚子
ゼラチン 他
調理法 自然解凍


トヨ型エビとブロッコリーのテリーヌ

規 格 20本 450g330×45×35mm
主原料 ブロッコリー、ムキエビ、魚肉すり身、枝豆
ほうれん草シート、グリーンピースピューレ 他
調理法 自然解凍


シュリンプとトリュフのテリーヌ

規 格 20本 500g330×45×35mm
主原料 北あかり、牛乳、キャベツ、甘えび、トリュフ
生クリーム、トリュフオイル 他
調理法 自然解凍 【おせち不可】


レギュームアスピック

規 格 20本 450g210×50×40mm
主原料 ホワロー、白かぶ、南瓜、赤パプリカ、水菜
ゼラチン 他
調理法 自然解凍 【おせち不可】



ポワソンテリーヌ

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 カレイ、イタ貝、魚肉すり身、えび、ブロッコリー
銀鮭、生クリーム 他
調理法 自然解凍


カニとエビムースのテリーヌ

規 格 20本 450g210×50×40mm
主原料 菜の花、カレイ、えび、イタ貝、魚肉すり身
紅スワイフレク 他
調理法 自然解凍 【おせち不可】


海老ミモザテリーヌ

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、伸ばしえび、生クリーム
マヨネーズ、パセリ(ドライ) 他
調理法 自然解凍


貝柱チーズテリーヌ

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 魚肉、生クリーム、レッドチェダーシュレット
イタ貝、ベーコン 他
調理法 自然解凍


サーモンと青菜のテリーヌ

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、菜の花、生クリーム、銀鮭
人参、グリーンピースピューレ、枝豆 他
調理法 自然解凍 【おせち不可】


イカのブイヤベース風テリーヌ

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、いか、生クリーム、牛乳
玉ねぎ、トマト(ダイス缶) 他
調理法 自然解凍


ズワイガニサラダ風テリーヌ

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、カリフラワー、本スワイガニ
紅スワイガニ、生クリーム 他
調理法 自然解凍 【おせち不可】


カボチャのテリーヌ(シナモン風味)

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 味付き南瓜、砂糖、バター、シナモン 他
調理法 自然解凍


エビサフランテリーヌ

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、百虎E、イタ貝、生クリーム
グリーンピースピューレ、枝豆 他
調理法 自然解凍


ズワイテリーヌ(漁師風)

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、スワイガニ(棒肉)、イタ貝
ほうれん草シート 他
調理法 自然解凍


カニ数の子テリーヌ

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、わさび風味数の子、
かに棒肉(丸スワイガニ)、銀杏 ワカメ 他
調理法 自然解凍


ブイヤベースアスピック

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 クロメスケ、むきえび、スモークサーモンラウト
むきあさり、トマト(ダイス缶)、イタ貝 他
調理法 自然解凍 【おせち不可】



リエットサーモンプチロール

規 格 20本 250gΦ30×280mm
主原料 トラウト、タスマニア、バター、ヨーグルト、マヨネーズ 他

調理法 自然解凍 【おせち不可】



カニリエットクレープロール

規 格 20本 150gΦ30×180mm
主原料 本スワイ、クレープ、マスカーポーネガトー 他

調理法 自然解凍 【おせち不可】



ズワイガニと野菜のサラダロール

規 格 30本 150gΦ25×300mm
主原料 紅スワイガニ、セロリ、人参、ズッキーニ、オニオン
マヨネーズ、生クリーム、ゼラチン 他

調理法 自然解凍 【おせち不可】



タスマニアサーモンピクルスローズ

規 格 20本 120gΦ30×200mm
主原料 サーモン(タスマニア産)、オニオン、大根、セロリ
コルニッション 他

調理法 自然解凍 【おせち不可】



アジのエスカベッシュ

規 格 1kg×15P
主原料 アジ、オニオン、赤ピーマン、黄ピーマン、サラダ油
酢、白ワイン、レモン果汁、上白糖、食塩 他

調理法 自然解凍



ワカサギと海老のオレンジエスカベッシュ

規 格 1kg×15P
主原料 ワカサギ、パナメイ海老、オニオン、オレンジ
赤ピーマン、人参 他

調理法 自然解凍



白身魚のマンゴーエスカベッシュ

規 格 1kg×15P
主原料 スケソウ鱈、フルーツカクテル、酢、ニンニク、サラダ油
マンゴー、カイエンペッパー、グラニュー糖、オニオン 他

調理法 自然解凍



すけそう鱈のピリ辛トマトマリネ

規 格 1kg×10P
主原料 スケソウ鱈、食塩、胡椒、オニオン、トマト
ニンニク、チリソース

調理法 自然解凍



タコのマリネ

規 格 1kg×15P
主原料 タコ、サラダ油、酢、オニオン、白ワイン 他

調理法 自然解凍



スモークサーモントラウトマリネサラダ

規 格 600g×15P
主原料 玉ねぎ、スモークサーモントラウト、赤ピーマン
黄ピーマン、ライブオリーブスライス 他

調理法 自然解凍



5種類の豆と野菜のサラダ

規 格 1kg×15P
主原料 ミックスビーンズ、枝豆、フルーツカクテル、ニンニク
マンゴーピューレ、酢、レモン果汁 他

調理法 自然解凍



イカの柚子胡椒マヨネーズ風味

規 格 500g×30P
主原料 イカ、マヨネーズ、柚子胡椒、めかぶ 他

調理法 自然解凍



キノコのマリネ

規格 500g×30P

主原料 椎茸、しめじ、エリンギ、ニンニク、オリーブ油
サラダ油、白ワインビネガー 他

調理法 自然解凍



人参のラペ

規格 500g×30P

主原料 人参、レーズン、白ワインビネガー、オリーブ油
蜂蜜、砂糖 他

調理法 自然解凍



エスニックレモンサラダ

規格 500g×30P

主原料 金時豆、白いんげん豆、緑豆、ヒヨコ豆
オニオン、ヨーグルト、マヨネーズ 他

調理法 自然解凍



茄子のインボルティーニ

規格 8個×16P 30gΦ50×40mm

主原料 茄子、モッツアレラチーズ、セミドライトマト、コンソメ
グラニュー糖、ゼラチン 他

調理法 自然解凍 【おせち不可】



角型パンプキンキッシュ

規格 15本 650g330×70×30mm

主原料 南瓜、牛乳、グリエールバター、生クリーム、卵
薄力粉、ナツメグ、食塩、胡椒 他

調理法 オープン 【おせち不可】



角型シャンピニヨンベーコンキッシュ

規格 15本 650g330×70×30mm

主原料 マッシュルーム、シメジ、豚肉、グリエールチーズ
オニオン、パイ生地、椎茸、牛乳、生クリーム 他

調理法 オープン 【おせち不可】



ポルチーニと野菜のキッシュロング

規格 20本 700g330×70×30mm

主原料 人参、ホトト、南瓜、オニオン、ポルチーニ、チーズ
卵、牛乳、生クリーム、ビーコンソメ、他

調理法 自然解凍 【おせち不可】



干しえびのマフィン(オリーブオイル)

規格 15本 730g240×80×70mm

主原料 干しえび、シュレッドチーズ、小麦粉、バター
コーングリッツ、卵、牛乳 他

調理法 自然解凍



ケーキサレ(イベリコパンチェッタ)

規格 20本 320g210×60×30mm

主原料 イベリコパンチェッタ、全卵、小麦粉、牛乳
サラダ油、パルメザンチーズ 他

調理法 自然解凍



ブリオッシュベーコンエッグ

規格 6個×15P 65g

主原料 ベーコン、ブリオッシュ生地、牛乳、生クリーム
卵、小麦粉 他

調理法 自然解凍 【おせち不可】



メキシカンアルメット

規格 15本 400g480×60mm

主原料 小麦粉、マーガリン、食塩、豚肉、サラダ油
オニオン、ニンニク、トマト 他

調理法 自然解凍



ボロネーゼラザニア

規格 14枚 1000g270×170mm

主原料 鶏肉、豚肉、オニオン、人参、トマト 他

調理法 オープン 【おせち不可】

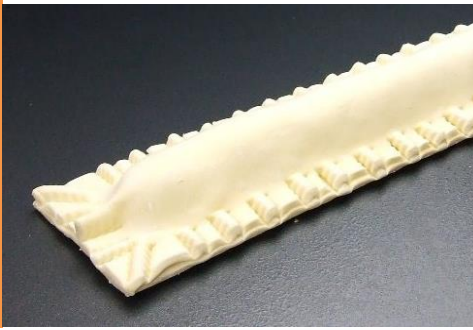


ポークファルスアンクルート

規 格 15本 650gΦ50×270mm
主原料 豚肉、パイ生地、ほうれん草、鶏肉、牛乳
オニオン、パン粉、卵黄、豚脂、生クリーム 他
調理法 オープン


ポークストロガノフアルメット

規 格 20本 350g310×70mm
主原料 小麦粉、マーガリン、食塩、豚肉、サラダ油、
ニンニク、オニオン、マッシュルーム、トマト 他
調理法 オープン


ボロネーゼアルメット

規 格 20本 350g310×70mm
主原料 小麦粉、マーガリン、牛豚合挽肉、サラダ油
オニオン、人参、トマト 他
調理法 オープン


イベリコ豚入りアンクルート

規 格 15本 650g300mm
主原料 パイ生地、イベリコ豚、外国産豚バラ・肩ロース
大黒本シメジ、ニンニク、オニオン、デミソース 他
調理法 オープン


仔羊のペルシャード

規 格 20本 600g約Φ60×280mm
主原料 ラム肉、豚肉、香草パン粉、ニンニク、オニオン
デijonマスタート、卵、牛乳 他
調理法 オープン


ポークポリネシアンロール

規 格 20本 550gΦ50×300mm
主原料 豚バラ、鶏肉、オニオン、生クリーム、パセリ
醤油、酒 他
調理法 オープン


仔羊のバロンティン

規 格 20本 約650gΦ50×250mm
主原料 ラム肉、鶏肉、オニオン、ハーブ、ローズマリー
タイム 他
調理法 オープン


ポークガランティン(ポルチーニ)

規 格 20本 約350gΦ50×220mm
主原料 豚肉、鶏肉、ポルチーニ、デミソース、マデラワイン
トリュフ、トリュフオイル、人参、ピスタチオ 他
調理法 オープン


ポークスパニッシュロースト(三元豚)

規 格 20本 400gΦ45×200mm
主原料 豚肉、セミライトマト、ニンニク、パラペーネ 他
調理法 スチーム


豚バラのアイスパイン風

規 格 20本 500gΦ60×180mm
主原料 豚肉、バター、ガーリックオイル、パセリ、オレガノ
ローズマリー 他
調理法 オープン


チキンバロンティン(フォアグラ風味)

規 格 20本 400gΦ45×200mm
主原料 鶏肉、オニオン、ピスタチオ、ライフオリーブ 他
調理法 自然解凍


チキンバロンティン ロマーニャ風

規 格 30本 200gΦ45×200mm
主原料 鶏肉、パセリ油、セミライトマト、アクティバ 他
調理法 オープン



チキンガランティンフォアグラ(細)

規 格 20本 800gΦ60×300mm
主原料 鶏肉、フォアグラ(オア)、ほうれん草、豚網脂
豚背脂、パン粉、オニオン 他
調理法 オープン


合鴨とチキンの柚子胡椒ロール

規 格 20本 240gΦ40×160mm
主原料 鶏肉、合鴨肉、柚子胡椒 他
調理法 自然解凍


牛ヒレのパイ包み(ウェリントン風)

規 格 10本 900g250×75×65mm
主原料 牛ヒレ、パイ生地、マッシュルーム、ポルチーニ、
オニオン、フォントヴォー、赤玉ワイン 他
調理法 オープン


セミドライトマトとオリーブのチキンパテ

規 格 10本 580g310×75×60mm
主原料 鶏肉、舞茸、エリンギ、オニオン、ブラックオリーブ、
グリーンオリーブ、ニンニク、セミドライトマト 他
調理法 オープン


合鴨肉のタルトタタン風

規 格 20本 400g330×70×40mm
主原料 合鴨、鶏肉、生クリーム、牛乳、オニオン、ニンニク
生姜、リンゴ、砂糖、無塩バター、パイ生地 他
調理法 オープン


牛ヒレアンクルート(ピラミッド型)

規 格 5個×16P 60gΦ55×30mm
主原料 牛肉、マッシュルーム、ポルチーニ、オニオン
赤玉ワイン、フォントヴォー、パイ生地、他
調理法 オープン


ビーフネットパイ(ロッシェーニ風)

規 格 8個×15P 40gΦ65mm
主原料 パイ生地、牛肉、トリュフ 他
調理法 オープン


イベリコ豚入りショーン

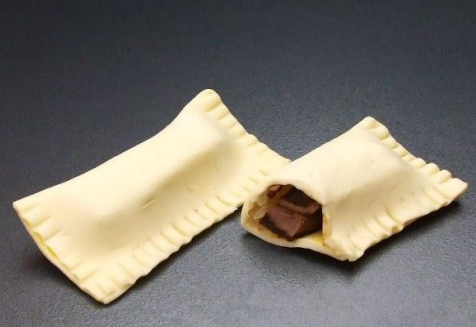
規 格 8個×15P 40g
主原料 イベリコ豚、マッシュルーム、椎茸、フォントヴォー、塩
澱粉、粉ゼラチン、ドライパン粉、オニオン 他
調理法 オープン


三元豚のパイ包み(シャリアピン風)

規 格 12個×15P 27g45×45×20mm
主原料 パイ生地、カナダ三元豚、他外国産豚 他
調理法 オープン


牛タンブレゼパイ

規 格 6個×15P 45g100×50mm
主原料 パイ生地、牛舌、デミグラスソース、オニオン 他
調理法 オープン


鶏肉とレンズ豆のポピエット

規 格 12個×16P 55g40×65×30mm
主原料 鶏肉、レンズ豆、オニオン、牛乳、パン粉、卵
豚背脂、トマト、生クリーム、脱脂粉乳 他
調理法 オープン


鶏肉とモッツァレラのロースト

規 格 9個×20P 約55g
主原料 鶏肉、モッツァレラチーズ、ベーコン、網脂、黒胡椒、
パン粉、生クリーム、牛乳、オニオン、卵 他
調理法 オープン



チキンキノコボール

規 格 6個×20P 55gΦ50×30mm
主原料 鶏肉、キャベツ、しめじ、エノキ茸、椎茸 他
調理法 オープン



若鳥とキノコのクレピネット

規 格 9個×20P 60gΦ60×40mm
主原料 鶏肉、豚網脂、ほうれん草、椎茸、豚背脂
パン粉、オニオン、卵、生クリーム 他
調理法 オープン



奉書パイ(ビーフシチュー)

規 格 5個×20P 60gΦ70×40mm
主原料 牛肉、デミグラスソース、オニオン、人参、セロリ
エノキ茸、エリンギ、椎茸、パイ生地 他
調理法 オープン



アトランサーモンパンチェッタ巻

規 格 20本 450g300×45×35mm
主原料 アトランサーモン、パンチェッタ、ほうれん草
ホワイトペッパー 他
調理法 自然解凍



スズキとレギュームのアンクルート

規 格 15本 700g330×50×40mm
主原料 スズキ、ほうれん草、赤ピーマン、魚肉
パイ生地 他
調理法 オープン



サーモンとホーレン草のクルビャックパイ

規 格 20本 580g350mm
主原料 銀鮭、ホーレン草、コンソメ、ベシメル、魚肉、卵黄
塩、胡椒、グラニュー糖、デイル、白ワイン 他
調理法 オープン



海の幸パイ包み

規 格 20本 約600g330×50×40mm
主原料 パイ生地、銀鮭、魚肉、帆立、ホルチーニ
エビ、エリンギ 他
調理法 オープン



カニクリームアルメット

規 格 20本 350g300mm
主原料 丸スズイ、パイ生地、バター、オニオン、人参 他
調理法 オープン



サーモンクリームアルメット

規 格 20本 350g330×70×40mm
主原料 鮭、オニオン、キャベツ、小麦粉、卵、バター、牛乳
ホタテエキス、塩、胡椒、砂糖、パイ生地 他
調理法 オープン



オコゼとサーモンのキャベツロール

規 格 20本 500gΦ45×300mm
主原料 オコゼ、銀鮭、キャベツ、塩 他
調理法 スチーム 【おせち不可】



オコゼのパンチェッタロール

規 格 20本 300gΦ40×220mm
主原料 ミマオコゼ、パンチェッタ、魚肉、ホルチーニ 他
調理法 オープン



カサゴのリコッタムース

規 格 20本 480g340×45×40mm
主原料 カサゴ、スモークラウト、枝豆、リコッタチーズ 他
調理法 オープン



ホタテ貝のパイ包み

規格 6個×16P 約60g

主原料 パイ生地、ホタテ、オニオン、人参、ベシャメル 他

調理法 オープン


小海老のガレット

規格 6個×16P 約35g

主原料 パイ生地、エビ、魚肉、生クリーム、ベシャメル
コライユバター、ノイリー酒、白ワイン 他

調理法 オープン


カニクリームショーンパイ

規格 8個×16P 約40g

主原料 丸スライカニ、ダイストマト、パイ生地、オニオン
生クリーム、ニンニク 他

調理法 オープン


カニとほうれん草のグラタンパイ

規格 12個×16P 約40g

主原料 紅スライ、丸スライ、パイ生地、キタアカリ、魚肉
ほうれん草、ベシャメル、オニオン 他

調理法 オープン


スズキのパイ包み

規格 7個×16P 約50g

主原料 パイ生地、スズキ、エリンギ、シメジ、椎茸
フォンデュ、発酵バター、赤玉ワイン 他

調理法 オープン


ショーン・オ・クルベット

規格 8個×15P 約35g

主原料 エビ、パイ生地、魚肉、生クリーム、卵 他

調理法 オープン


エビホタテリーフパイ

規格 100個 約55g

主原料 エビ、ホタテ、魚肉、生クリーム、白ワイン、人参
オニオン、アメリカンソース、バター、パイ生地 他

調理法 オープン


ズワイクリームネットパイ

規格 8個×15P 約40g Φ65mm

主原料 パイ生地、スライカニ、マスカルポーネチーズ
シュレットチーズ、ベシャメル、オニオン 他

調理法 オープン


カニのピティビエ

規格 8個×15P 約35g

主原料 丸スライ、紅スライ、オニオン、アメリカンソース
パイ生地 他

調理法 オープン


赤魚のレモンペッパー風味

規格 10個×16P 30g 70×30×35mm

主原料 赤魚、魚肉、オニオン、人参、レンコン、生クリーム
無塩バター、パン粉 他

調理法 オープン


白身魚のクルート

規格 25個×8P 35g 50×40×20mm

主原料 赤魚、マッシュルーム、オニオン、パルメザンチーズ
パン粉、パセリ 他

調理法 オープン

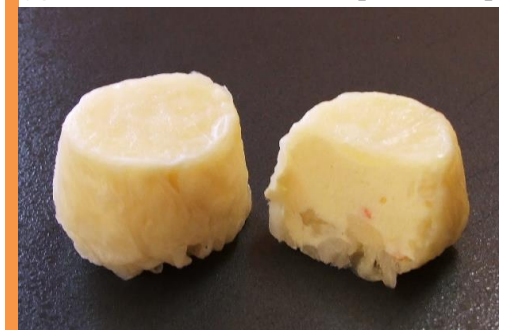

カニのプティング

規格 12個×16P 約35g

主原料 スライカニ、魚肉、キャベツ、生クリーム 他

調理法 スチーム

【おせち不可】



舌平目ファルシー(60g)

規格 12個×16P約60g

主原料 舌平目、ホタテ、生クリーム、魚肉、卵、澱粉、
サラダ油、牛乳 他

調理法 スチーム



ポークローストアジアン風

規格 1K×15P

主原料 豚肉、ニンク、生姜、醤油、ピッキース、クミン
ターメリック、ココナツミルクパウダー 他

調理法 オーブン



カジョス

規格 1K×15P

主原料 トリッパ、チリソー、ダイストマト、オニオン、ニンジン、セロリ
ニンク、エルブドプロバンス 他

調理法 スチーム



チキンのチーズクリーム煮

規格 1K×15P

主原料 鶏肉、オニオン、人参、白菜、筍、白ワイン 他

調理法 スチーム



鶏肉のトマト煮

規格 1K×15P

主原料 鶏肉、タノ、ニンジン、オニオン、醸造酢、砂糖
ダイストマト、ジュトホライユ、チキンストック 他

調理法 スチーム



ポークポトフ

規格 1K×15P

主原料 豚肉、オニオン、人参、芋、インゲン、ニンク
小麦粉、ブイオン 他

調理法 スチーム



タイ風チキンの煮込み

規格 1kg×15P

主原料 鶏肉、オニオン、人参、ピーマン、ニンク、生姜
トマト、ココナツミルク、パプリカパウダー 他

調理法 スチーム



タイ風マッサマンカレー

規格 1kg×10P

主原料 鶏肉、人参、芋、オニオン、イエローカレーペースト
ニンク、シナモンパウダー 他

調理法 スチーム



チキンコルマ

規格 1kg×15P

主原料 鶏肉、オニオン、カシューナツ、ヨーグルト、バター
コリアンダー、シナモン、ペイリーフ 他

調理法 スチーム



スープカレー(黄)

規格 2kg×5P

主原料 オニオン、ニンク、生姜、チキンブイオン、ピッキース
マンゴーピューレ、トマトピューレ、ヨーグルト 他

調理法 スチーム



※調理例

菜の花カレー

規格 1kg×15P

主原料 鶏肉、菜の花、オニオン、ニンク、生姜、トマト
ガラムマサラ、カイエンペッパー 他

調理法 スチーム



かぼちゃオニオンカレーベース

規格 1kg×15P

主原料 鶏肉、南瓜、オニオン、ニンク、生姜、トマト
牛乳、ヨーグルト 他

調理法 スチーム



バターチキンカレーベース

規格 1kg×10P

主原料 バター、ニンニク、パプリカパウダー、カイエンペッパー、
トマトピューレ、ガラムマサラ 他

調理法 スチーム



スピナッチカレー

規格 1kg×10P

主原料 オニオン、ニンニク、生姜、パルメザンチーズ、
ほうれん草、カイエンペッパー、チキンコンソメ 他

調理法 スチーム



タイ風グリーンカレー

規格 1kg×15P

主原料 カレーペースト、オニオン、ココナッツ、カシューナッツ 他

調理法 スチーム



チキンキーマカレー

規格 1kg×12P

主原料 鶏肉、オニオン、ニンニク、生姜、ターメリックパウダー、
ポテトピューレ、トマト、ガラムマサラ 他

調理法 スチーム



ヒンディーダールカレー

規格 1kg×12P

主原料 ムンクダール、チャナダール、ガルバンゾー、トマト、
オニオン、ニンニク、生姜 他

調理法 スチーム



ベジタブルレッドカレー

規格 1kg×12P

主原料 オニオン、人参、セロリ、ニンニク、トムヤムペースト、
トマト、ターメリック、ココナッツミルク、コリアンダー 他

調理法 スチーム



新)ココナッツカレー

規格 1kg×15P

主原料 鶏肉、ココナッツ、トマト、オニオン、ニンニク、生姜、
生クリーム、カシューナッツ、パルメザンチーズ 他

調理法 スチーム



ポークとほうれん草のカレー

規格 1kg×15P

主原料 豚肉、鶏肉、ほうれん草、オニオン、トマト、
カシューナッツ、ガラムマサラ、チキンコンソメ 他

調理法 スチーム



レモンチキンカレー

規格 1kg×15P

主原料 鶏肉、オニオン、トマト、ニンニク、生姜、生クリーム、
ガラムマサラ、コリアンダー 他

調理法 スチーム



牛筋カレー

規格 1kg×15P

主原料 牛筋、人参、メークイン、オニオン、ニンニク、生姜、
トマト、ガラムマサラ、ミートマサラ 他

調理法 スチーム



ポークカレーマサラ

規格 2kg×5P

主原料 豚肉、オニオン、ニンニク、生姜、トマト、ガラムマサラ、
ターメリック、ミートマサラ 他

調理法 スチーム



カレーソース(マイルド)

規格 2kg×5P

主原料 オニオン、トマト、ニンニク、カレー粉、ガラムマサラ 他

調理法 スチーム



いちご生チョコケーキ

規 格 20本 440g330×80×30mm
主原料 苺、苺ジャム、苺ソース、苺ムース、生チョコスポンジ 他
調理法 自然解凍



苺キャラメルカスタード

規 格 20本 400g330×80×30mm
主原料 苺ピューレ、スライスアーモンド、チョコレートスポンジ 他
調理法 自然解凍



苺カスタードクリームパルフェ

規 格 20本 450g330×80×33mm
主原料 苺、ストロベリーソース、カスタード、生クリーム 他
調理法 自然解凍



マロンカスタードショコラ

規 格 20本 360g330×80×30mm
主原料 チョコレートスポンジ、アーモンド、マロンコンフィ 他
調理法 自然解凍



ショコラオレンジカスタード

規 格 20本 430g330×80×35mm
主原料 チョコレートスポンジ、チョコレート、カスタード、オレンジ生クリーム 他
調理法 自然解凍



クワトロチーズケーキ

規 格 20本 360g330×80×35mm
主原料 クワトロチーズソフト、牛乳、砂糖、ゼラチン 他
調理法 自然解凍



タタン風リンゴグラムケーキ

規 格 20本 560g330×80×33mm
主原料 リンゴ、ラムレーズン、牛乳、トレハロースゼラチン、砂糖 他
調理法 自然解凍



抹茶ノワール

規 格 20本 420g330×80×30mm
主原料 抹茶、牛乳、生クリーム、ブランシュ、砂糖 他
調理法 自然解凍



ハスカップルージュ

規 格 20本 420g330×80×30mm
主原料 ハスカップ、生クリーム、チョコスポンジ、砂糖 他
調理法 自然解凍



ハスカップクリームフロマージュ

規 格 20本 380g330×80×30mm
主原料 ハスカップ、クリームチーズ、生クリーム、ゼラチン 他
調理法 自然解凍



ピスターシュ

規 格 20本 370g330×80×30mm
主原料 ピ스타チオ、ピスタチオペースト、卵、生クリーム 他
調理法 自然解凍



フランボワーズとマンゴーのドルチェ

規 格 20本 430g330×80×30mm
主原料 フランボワーズパウダー、チョコレート、マンゴーピューレ、生クリーム、砂糖 他
調理法 自然解凍



五色かの子白あんムース

規 格 20本 460g330×80×33mm
主原料 かの子、白あん、和三盆、生クリーム、牛乳
カスタード 他
調理法 自然解凍



北海道ティラミス

規 格 20本 420g320×75×25mm
主原料 マスカルポーネチーズ、スポンジ、コーヒーシロップ
ココア、生クリーム、ゼラチン 他
調理法 自然解凍



オペラクラシコ

規 格 20本 500g330×80×35mm
主原料 チョコレート、ココア、カカオ、コーヒーパウダー、牛乳
砂糖、ハールアカー、プランデー 他
調理法 自然解凍



北海道産小倉チーズケーキ

規 格 20本 440g330×80×30mm
主原料 クリームチーズ、小倉あん、こしあん、牛乳
ホイップクリーム、卵 他
調理法 自然解凍



ザッハトルテ

規 格 20本 380g325×75×27mm
主原料 カカオマス、アーモンドプードル、グラサージュ 他
調理法 自然解凍



デセールベリーズ

規 格 20本 400g325×75×30mm
主原料 イチゴホイップ、カスタードクリーム、生クリーム 他
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 370g320×75×18mm
主原料 抹茶、ホワイトチョコレート、マーガリン、砂糖 他
調理法 自然解凍



メイプルカスタードケーキ

規 格 20本 270g325×75×30mm
主原料 小麦粉、砂糖、牛乳、バター、卵、ココア
生クリーム 他
調理法 自然解凍



アブリコットジャポネ

規 格 20本 390g325×75×20mm
主原料 杏子、杏子ジャム、白あん、アーモンドクリーム
クッキー、アマレットリキュール 他
調理法 自然解凍



濃厚NYチーズケーキ

規 格 20本 500g310×70×25mm
主原料 クリームチーズ、サワークリーム、バニラペースト、卵
砂糖 他
調理法 自然解凍



十勝小豆のブラウニー

規 格 20本 350g320×75×35mm
主原料 十勝小倉あん、クミ、ココア 他
調理法 自然解凍



自家製キャラメルブラウニー

規 格 20本 350g320×75×35mm
主原料 クミ、砂糖、生クリーム、バター、卵 他
調理法 自然解凍



渋皮マロンの生チョコケーキ

規 格 28本 260g 330×53×30mm
主原料 甘栗、マロンクリーム、生クリーム、チョコレート 他

調理法 自然解凍


生シフォンケーキ(チョコレート)

規 格 2本×15P 230g 320×50×35mm
主原料 コア、ガナッシュホイップ、生クリーム、卵 他

調理法 自然解凍


ピスタチオとショコラのパテ

規 格 2本×15P 550g
主原料 小麦粉、チョコレート、コア、砂糖、ピスタチオ 他

調理法 自然解凍


アブリコットテリーヌ

規 格 2本×15P 480g 320×50×30mm
主原料 アブリコット、アーモンド、アーモンドクリーム、カスタード、ブランデー 他

調理法 自然解凍


ショコラテリーヌ(抹茶)

規 格 2本×15P 550g 340×50×30mm
主原料 黒豆、小豆、手亡豆、抹茶、卵、バター 他

調理法 自然解凍


苺のパウンドケーキ

規 格 2本×15P 280g 340×50×35mm
主原料 セミドライ苺、アーモンド、小麦粉、バター、砂糖、卵、コンデンスミルク、ストロベリーチョコ 他

調理法 自然解凍


苺チョコカスタードパイ

規 格 85g
主原料 パイ生地、苺、ストロベリーチョコ、カスタード 他

調理法 自然解凍


バニラロール

規 格 2本×15P 320g Φ45×320mm
主原料 卵黄、牛乳、生クリーム、メープルシロップ 他

調理法 自然解凍


りんごとラズベリーのアルメット

規 格 20本 330g 310×70×25mm
主原料 パイ生地、りんご、カスタード、ラズベリー 他

調理法 自然解凍


角型カラメルアップルタルト

規 格 20本 450g 310×70×20mm
主原料 小麦粉、砂糖、卵、りんご、バター、アーモンドプードル 他

調理法 自然解凍


角型タルトアマンディーズ

規 格 20本 400g 310×75×20mm
主原料 小麦粉、卵、マーガリン、アーモンドクリーム、クルミ、ピスタチオ、杏子ジャム、ナパーージュ

調理法 自然解凍


角型木の実とショコラのタルト

規 格 20本 580g 310×75×30mm
主原料 チョコレート、クルミ、アーモンド、カシューナッツ、生クリーム、牛乳、卵 他

調理法 自然解凍



洋梨とマロンのタルト

規格 20本 450g 310×70×20mm
主原料 マロンペースト、マロンコンフィ、杏子ジャム、洋梨
ナパーシュ 他
調理法 自然解凍



アップルマンゴーケーキ(P)

規格 9個×12B 40g 55×45mm
主原料 マンゴー、マンゴーピューレ、カスタードクリーム
ピスタチオ、小麦粉 他
調理法 自然解凍



ズコット

規格 8台 470g 150×70mm
主原料 マスカルポーネ、チョコレート、生クリーム、牛乳
小麦粉、卵 他
調理法 自然解凍



5号アップルパイ赤ワイン仕立て

規格 300g 150×35mm
主原料 りんご、杏ジャム、赤ワイン、レモン果汁、バター
パイ生地、コーンスターチ 他
調理法 自然解凍



15cmベイクドチーズタルト

規格 24台 280g 150×20mm
主原料 クリームチーズ、牛乳、生クリーム、レモン果汁 他
調理法 自然解凍



18cmニューヨークショコラ

規格 20台 570g 180×22mm
主原料 クリームチーズ、生クリーム、卵、レモン果汁 他
調理法 自然解凍



18cm濃厚ガトーショコラ

規格 16台 470g 180×40mm
主原料 チョコレート、バター、ココア、生クリーム、小麦粉 他
調理法 自然解凍



18cmチョコレートスフレチーズケーキ

規格 16台 480g 180×34mm
主原料 チョコレート、クリームチーズ、ココア、ラズベリー 他
調理法 自然解凍



18cm丸型チーズスフレ

規格 16台 470g 180×35mm
主原料 クリームチーズ、生クリーム、牛乳、卵、レモン果汁
小麦粉、砂糖 他
調理法 自然解凍



18cm柚子抹茶タルト

規格 20台 400g 180mm
主原料 伊勢抹茶、ホワイトチョコ、柚子、生クリーム 他
調理法 自然解凍



18cmガトーパンプキン

規格 16台 540g 180×38mm
主原料 パンプキンペースト、ドライフルーツミックス、小麦粉
卵、砂糖 他
調理法 自然解凍



18cmクワトロチーズ

規格 12台 480g 180×40mm
主原料 クワトロチーズ、生クリーム、砂糖、ゼラチン 他
調理法 自然解凍



カニ爪フライ(小)

規格 8個×30P 30g110×50×35mm
主原料 カニ爪、魚肉、卵、パン粉、小麦粉 他

調理法 揚げる



シュリンプスティック春巻

規格 10本×30P 28g140mm
主原料 海老、玉葱、背脂、オマール内子、醤油 他

調理法 揚げる 【おせち不可】



道産肉シューマイ

規格 50個×6
主原料 豚肉、背脂、玉葱、醤油、砂糖、カキソース、胡麻油、酒、澱粉 他

調理法 蒸す 【おせち不可】



海鮮チマキ(竹皮)(60g)

規格 4個×30P 60g70×50×30mm
主原料 もち米、海老、い、アサリ、帆立のヒモ 他

調理法 蒸す 【おせち不可】



ラーパー菜玉子巻

規格 50本 140gΦ25×210mm
主原料 白菜、人参、卵、唐辛子、白絞油、ゴマ油、砂糖、酢 他

調理法 自然解凍



ラーパー菜トラウトサーモン錦糸巻

規格 50本 160gΦ30×210mm
主原料 白菜、人参、卵、スモークサーモン、砂糖、酢、澱粉、唐辛子 他

調理法 自然解凍



ピータン豆腐

規格 20本 480g300×40×30mm
主原料 豆腐、ピータン、赤パプリカ、ゼラチン、魚肉、菜種油 他

調理法 自然解凍



塩麴チキンロール

規格 20本 180g
主原料 鶏肉、人参、インゲン、チーズ、蜂蜜、塩、スイートチリソース 他

調理法 自然解凍



鶏肉の叉焼野菜巻き

規格 30本 180g120mm
主原料 鶏肉、人参、インゲン 他

調理法 自然解凍



クラゲと鶏のゼリー寄せ

規格 20本 450g
主原料 クラゲ、鶏肉、トマト、香菜、芝麻醬、砂糖、塩、ゼラチン 他

調理法 自然解凍



豚角煮ゼリー

規格 20本 450g300×40×30mm
主原料 豚肉、えのき茸、青ねぎ、卵、醤油、砂糖、粉ゼラチン 他

調理法 自然解凍



三宝菜のゼリー

規格 20本 400g290×40×30mm
主原料 エビ、イサ貝、い、しめじ、赤パプリカ、生姜、青ねぎ、醤油、砂糖、酢、粉ゼラチン 他

調理法 自然解凍



豚肉とうずらのゼリー

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 豚肉、うずら卵、ネギ、ゼラチン 他

調理法 自然解凍



くるみ飴炊き

規 格 1kg×15P
主原料 胡桃、砂糖、胡麻、サラダ油、胡麻油 他

調理法 自然解凍



カシューナッツの飴炊き

規 格 1kg×15P
主原料 カシューナッツ、砂糖、白胡麻、サラダ油、
胡麻油 他

調理法 自然解凍



鮭の香味漬け

規 格 1kg×15P
主原料 鮭、醤油、砂糖、酢、小麦粉、植物脂
唐辛子、生姜、ニンニク
調理法 自然解凍



イカマヨオレンジ風味

規 格 1kg×15P
主原料 イカ、オニオン、オレンジ、マヨネーズ、砂糖
オレンジキュラソー 他
調理法 自然解凍



ワカサギ黒酢マリネ

規 格 1kg×15P
主原料 ワカサギ、オニオン、赤パプリカ、醤油、砂糖
酢、胡麻油、生姜、パクチー 他
調理法 自然解凍



豚耳と野菜のピリ辛ゴマソース

規 格 800g×15P
主原料 豚耳、人参、インゲン、芝麻醬、辣椒醬 他
調理法 湯煎 【おせち不可】



鶏胸肉の韓国風和え

規 格 1kg×15P
主原料 鶏肉、人参、ニンニクの芽、卵白、白胡麻
砂糖、醤油、酢、でん粉 他
調理法 湯煎



砂肝葱油和え

規 格 1kg×15P
主原料 砂肝、葱、生姜、香菜、塩、胡麻 他
調理法 湯煎



豚肉と野菜のゆず胡椒風味炒め

規 格 1kg×15P
主原料 豚肉、玉葱、筍、人参、柚子胡椒、醤油
かき油、片栗粉、胡麻油
調理法 湯煎 【おせち不可】



蒸し鶏と野菜の柚子胡椒みぞれソース

規 格 1kg×15P
主原料 鶏肉、ブロッコリー、玉葱、赤パプリカ、醤油
柚子胡椒、大根おろし 他
調理法 湯煎 【おせち不可】



黒酢酢豚

規 格 1kg×15P
主原料 豚肉、人参、玉葱、筍、黒酢、砂糖、醤油
ケチャップ、澱粉 他
調理法 湯煎 【おせち不可】



【特選】豚肉のやわらか煮

規 格 1kg×15P
主原料 豚肉、醤油、砂糖 他

調理法 蒸す 【おせち不可】



イカと玉子のスイートチリソース

規 格 1kg×15P
主原料 イカ、卵、枝豆、スイートチリ、チューニャン、ケチャップ、砂糖、塩、片栗粉、胡麻油 他

調理法 湯煎 【おせち不可】



海鮮五目塩炒め

規 格 1kg×15P
主原料 鶏肉、イカ、海老、木耳、枝豆 他

調理法 湯煎 【おせち不可】



豚肉と玉子の炒め物

規 格 1kg×15P
主原料 豚肉、卵、木耳、筍、チンゲン菜、コーンスターチ、長葱、生姜 他

調理法 湯煎 【おせち不可】



豚肉と蓮根のオイスター醤油炒煮

規 格 1kg×15P
主原料 豚肉、蓮根、筍、長葱、枝豆、醤油、オイスターソース、胡麻油 他

調理法 湯煎 【おせち不可】



蓮根と粗挽つくね白湯煮込み

規 格 1kg×15P
主原料 鶏肉、蓮根、パプリカ、長葱、枝豆、片油、生姜 他

調理法 湯煎 【おせち不可】



大エビのマヨネーズソース ミールキットタイプ

規 格 12P
主原料 海老、カシューナッツ、マヨネーズ、レモン果汁、りんご酢、スイートチリソース 他

調理法 自然解凍 【おせち不可】



※調理例

鶏肉と野菜の甘酢炒め

規 格 1kg×15P
主原料 鶏肉、玉葱、筍、ピーマン、砂糖、醤油、ケチャップ、酢、澱粉、胡麻油 他

調理法 湯煎 【おせち不可】



鶏肉と厚揚げの香味蒸し

規 格 1kg×15P
主原料 鶏肉、厚揚げ、長葱、枝豆、生姜、八角、桂皮、醤油、砂糖、酢、胡麻油 他

調理法 湯煎 【おせち不可】



チリソース

規 格 1kg×15P
主原料 ケチャップ、酒釀、砂糖、にんにく、生姜 他

調理法 湯煎 【おせち不可】



豚肉とピーマンの細切炒め

規 格 1kg×15P
主原料 豚肉、赤パプリカ、ピーマン、筍 他

調理法 湯煎 【おせち不可】



イカ塩にんにく黒胡椒炒め

規 格 1kg×15P
主原料 イカ、くわい、ブロッコリー、赤パプリカ、葱、マッシュルーム、砂糖、黒胡椒、澱粉 他

調理法 湯煎 【おせち不可】



豚肉とフキの田舎煮

規格 1kg×15P

主原料 豚肉、筍、椎茸、人参、蒟、カツオ粉、酵母
砂糖、醤油、胡麻油、酒 他

調理法 湯煎



帆立と里芋の煮物

規格 1kg×15P

主原料 里芋、帆立、人参、筍、カツオ粉、砂糖
醤油、酒 他

調理法 湯煎



蒸し鶏と茄子のおろしあんかけ

規格 1kg×15P

主原料 茄子、鶏肉、大根、砂糖、醤油 他

調理法 湯煎



揚げ茄子と絹豆腐の甘味噌煮

規格 1kg×15P

主原料 茄子、鶏肉、豆腐、にんにくの芽、味噌
砂糖、醤油、カツオ粉、澱粉、酒 他

調理法 湯煎



鶏もも肉のみぞれ煮

規格 1kg×15P

主原料 鶏肉、大根、醤油、酒、澱粉 他

調理法 湯煎



山菜豆腐みぞれ煮

規格 1kg×15P

主原料 山菜豆腐(大豆タンパク、魚肉、筍、人参、
木耳)大根、砂糖 他

調理法 湯煎



秋刀魚と山菜の煮物

規格 1kg×15P

主原料 秋刀魚、蒟、筍、カツオ粉、砂糖、醤油、酒
酢、生姜 他

調理法 湯煎



豆腐団子の五目煮

規格 1kg×15P

主原料 木綿豆腐、魚肉、長葱、筍、椎茸、人参
エンドウ豆、卵、砂糖、醤油、酒 他

調理法 湯煎



じゃが芋そぼろ煮

規格 1kg×15P

主原料 じゃが芋、鶏肉、コーン、砂糖、醤油、澱粉
酒 他

調理法 湯煎



里芋そぼろ煮

規格 1kg×15P

主原料 里芋、鶏肉、砂糖、醤油、澱粉 他

調理法 湯煎



大根の鶏そぼろ煮

規格 1kg×15P

主原料 大根、鶏肉、人参、カツオ粉、砂糖、醤油
澱粉、酒 他

調理法 湯煎



砂肝ごま酢和え

規格 1kg×15P

主原料 砂肝、鶏肉、椎茸、人参、胡麻、カツオ粉
砂糖、醤油 他

調理法 自然解凍

