

GOURMET CATALOG 2023

地球の恵みを、社会の望みに。



エアウォーター・アグリ&フーズ株式会社 MIKATA事業部

01

手づくり

02

開発力

03

ホテル
品質

04

広い
カテゴリー

05

量産が
可能

06

北海道
製造

6つの強み

OUR STRENGTH

洋食



クックドバター・ブルギニオン

規 格 20本 250g180×50×33mm
主原料 バター、エシャロット、パルメザンチーズ 他
調理法 自然解凍



クックドバター・香草

規 格 20本 250g180×50×33mm
主原料 バター、オニオンソテ、パン粉 他
調理法 自然解凍



クックドバター・トリュフ

規 格 20本 250g180×50×33mm
主原料 バター、パン粉、香味食用油 他
調理法 自然解凍



クックドバター・レモン

規 格 20本 250g180×50×33mm
主原料 バター、レモン果汁、パセリ 他
調理法 自然解凍



クックドバター・シュリンプ

規 格 20本 250g180×50×33mm
主原料 バター、アメリカンソース、オニオン 他
調理法 自然解凍



クックドバター・アンチョビ

規 格 20本 250g180×50×33mm
主原料 バター、アンチョビオイル漬け、ライプオリーブ 他
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 450g310×45×30mm
主原料 ナチュラルチーズ、ミックスフルーツ、ゼラチン 他
調理法 自然解凍



カッテージチーズと野菜のテリーヌ

規 格 20本 450g210×50×40mm
主原料 キャベツ、人参、ブロッコリー 他
調理法 自然解凍



塩麴のチキンコンフィー

規 格 4枚×10P 不定貫(1枚約250g)
主原料 鶏肉、米麴、食塩 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 小麦粉、全卵、豚肉 他
調理法 自然解凍



休 売 中

-closed sale-

パテドカンパーニュTM

規 格 20本 450g210×50×40mm
主原料 豚肉、豚背脂、合鴨肉 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、豚背脂、豚レバー 他
調理法 自然解凍

洋食



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 豚肉、オレンジシロップ漬、鶏肉 他
調理法 自然解凍



エゾ鹿入りパテ（モルタデッラ風）小

規 格 20本 450g 210×50×40mm
主原料 豚挽肉、エゾ鹿肉、牛乳 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 450g 210×50×40mm
主原料 豚肉、イベリコ豚、冷凍ポルチーニ 他
調理法 自然解凍



塩麹のチキンテリーヌ

規 格 20本 450g 210×50×40mm
主原料 豚肉、鶏肉、オニオンソー 他
調理法 自然解凍



豚舌テリーヌ

規 格 20本 450g 210×50×40mm
主原料 豚舌、ほうれん草、鶏肉 他
調理法 自然解凍



パテアंकルート（イベリコ豚入り）

規 格 20本 450g 210×60×30mm
主原料 パイ生地、イベリコ豚、シメジ 他
調理法 自然解凍



ポークとマロンのパテ

規 格 20P P=630g(約170×40×45)×2本
主原料 パイ生地、冷凍椎茸、豚肉 他
調理法 自然解凍



合鴨とオレンジのパテ

規 格 20P P=630g(約170×40×45)×2本
主原料 パイ生地、鶏肉、豚肉 他
調理法 自然解凍



コッパ・ディ・ロマーナ

規 格 10本 700g 300×50×40mm
主原料 豚肉、チキンガラスプ、鶏肉 他
調理法 自然解凍



フォアグラクレームブリュレ

規 格 20本 350g 320×65×20mm
主原料 フォアグラ、全卵、パイ生地 他
調理法 自然解凍



チキンハニーマスタード

規 格 20本 450g Φ50×230mm
主原料 鶏肉、豚肉、砂肝コンフィ 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 240g Φ40×150mm
主原料 鶏肉、ナチュラルチーズ、ブルーン 他
調理法 自然解凍

休 売 中

-closed sale-



フィヤベースアスピック

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 魚フィヨン、クロメスケ、えび 他
調理法 自然解凍



ポワソントリーヌ

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 カレイ、イタヤ貝、魚肉すり身 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、アヤホラ 他
調理法 自然解凍



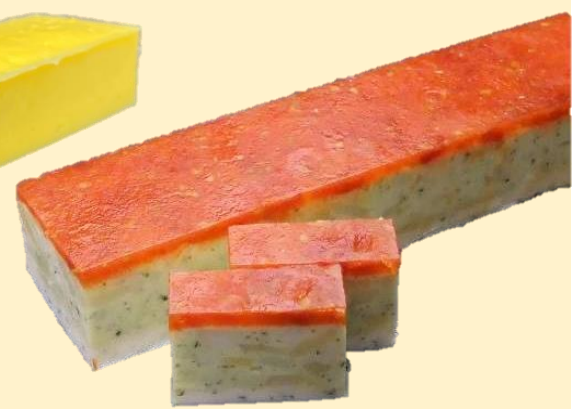
サーモングリンピーステリーヌ

規 格 20本 450g330×45×35mm
主原料 魚肉、鮭、生クリーム 他
調理法 自然解凍



小海老のサフランテリーヌ

規 格 20本 450g310×45×35mm
主原料 魚肉、えび、生クリーム 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、いか 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 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 他
調理法 自然解凍



トヨ型エビ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、えび、魚肉すり身 他
調理法 自然解凍



トヨ型魚介テリーヌ

規 格 20本 450g330×45×35mm
主原料 魚肉すり身、生クリーム、鮭 他
調理法 自然解凍



イカとブロッコリーアスピック柚子

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 ブロッコリー、いか、チキンガラスープ 他
調理法 自然解凍



貝柱のチーズテリーヌ

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、乳等を主原料とする食品 他
調理法 自然解凍

洋食



サンジャックテリーヌ

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 魚肉、生クリーム、ホタテ 他
調理法 自然解凍



イカのビ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 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、ズワイガニ 他
調理法 自然解凍



エビスフランテリーヌ

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、えび、イタヤ貝 他
調理法 自然解凍



海老ミモザテリーヌ

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、えび、全卵 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、ズワイガニ、イタヤ貝 他
調理法 自然解凍



リエットサーモンプチロール

規 格 20本 250gΦ30×280mm
主原料 スモークサーモン、バター、アトランティックサーモン 他
調理法 自然解凍



北海道テリーヌ

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 魚肉、ほたて、生クリーム 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 他
調理法 自然解凍



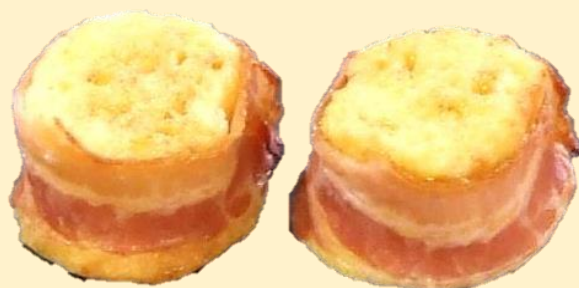
カニリエットクレープロール

規 格 20本 150gΦ30×180mm
主原料 かに、乳等を主原料とする食品、ゼラチン 他
調理法 自然解凍



エビとイカのトマトゼリーセルクル

規 格 10個×20P 30gΦ40×25mm
主原料 ブロッコリー、いか、チキンガラスープ 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×16P 60gΦ50×40mm
主原料 小麦粉、豚肉、全卵 他
調理法 オープン



白身魚のマンゴーエスカベッシュ

規 格 1kg×15P
主原料 スケソウ鱸、フルーツシロップ漬け、菜種油 他
調理法 自然解凍

すけそう鱸のピリ辛トマトマリネ

規 格 1kg×10P
主原料 トマトピューレ漬、オニオンソテー、菜種油
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 玉ねぎ、フルーツシロップ漬、マンゴーピューレ 他
調理法 自然解凍



人参のラペ

規 格 500g×30P
主原料 人参、醸造酢、オリーブ油 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 玉ねぎ、れんこん、緑豆 他
調理法 自然解凍



アジのエスカベッシュ

規 格 1kg×15P
主原料 菜種油、玉ねぎ、アジ 他
調理法 自然解凍



角型ツナピコナパコナキッシュ

規 格 15本 650g330×70×30mm
主原料 生クリーム、牛乳、全卵 他
調理法 オーブン



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 生クリーム、牛乳、パイ生地 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 全卵、小麦粉、牛乳 他
調理法 自然解凍



角型パンプキンキッシュ

規 格 15本 650g330×70×30mm
主原料 味付南瓜、発酵調味料、砂糖 他
調理法 オーブン



メキシカンアルメット

規 格 15本 400g480×60mm
主原料 パイ生地、豚肉、玉ねぎ 他
調理法 自然解凍



ボロネーゼラザニア

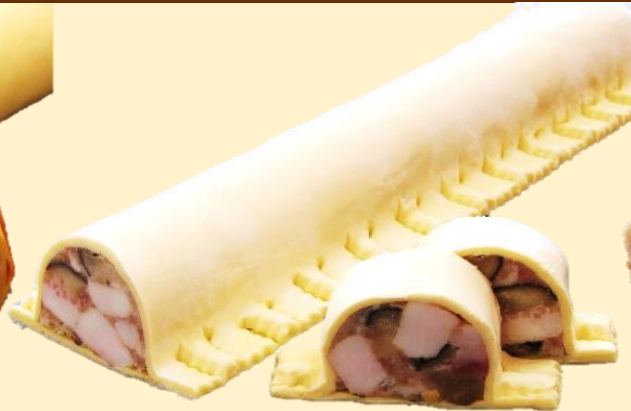
規 格 14枚 1000g270×170mm
主原料 ミートソース、トマトペースト、食肉 他
調理法 オーブン

洋食



ポークファルスアंकルート

規 格 15本 650gΦ50×270mm
主原料 豚肉、パイ生地、ほうれん草 他
調理法 オープン



イベリコ豚入りアंकルート

規 格 15本 650g350×80×45mm
主原料 豚肉、パイ生地、しめじ 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、玉ねぎ 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 仔羊肉、鶏肉、ほうれん草 他
調理法 オープン



豚バラ肉のアイスパイン風

規 格 20本 500gΦ60×180mm
主原料 豚肉、バター、香味食用油 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、フォアグラ、オニオンソテー 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、セモライト、パセリ 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、豚脂 他
調理法 オープン



チキンと野菜のバロンティン

規 格 20本 480gΦ45×210mm
主原料 鶏肉、南瓜、人参 他
調理法 オープン



イベリコ豚入りショーソン

規 格 8個×15P 40g95×45×20mm
主原料 パイ生地、豚肉、オニオンソテー 他
調理法 オープン



チキンクリームドームパイ

規 格 8個×16P 40gΦ50mm×30mm
主原料 パイ生地、鶏肉、パインダイス 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、玉ねぎ、甘味果実酒 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 580g350×55×45mm
主原料 鮭、パイ生地、魚肉すり身 他
調理法 オープン



カニクリームアルメット

規 格 20本 350g300×70×35mm
主原料 パイ生地、かに、玉ねぎ 他
調理法 オープン



海の幸のパイ包み

規 格 20本 約600g330×50×40mm
主原料 パイ生地、帆立貝、鮭 他
調理法 オープン



豚の角煮パイ包み

規 格 6個×20P 80g60×50×35mm
主原料 パイ生地、豚肉、ほうれん草
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、牛タン、デミグラスソース 他
調理法 オープン



ビーフラグーショーソソパイ

規 格 8個×15P 40g80×45×20mm
主原料 パイ生地、牛肉、オニオン 他
調理法 オープン



鴨とパインのキャラメリゼパイ

規 格 6個×16P 55g100×50×30mm
主原料 パイ生地、鴨肉、パイン 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、豚肉、豚網脂 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55gΦ55×40mm
主原料 鶏肉、ナチュラルチーズ、ベーコン 他
調理法 オープン



若鶏とキノコのクレピネット

規 格 9個×20P 60gΦ60×40mm
主原料 鶏肉、椎茸、ほうれん草 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 デミグラスソース、パイ生地、牛肉 他
調理法 オープン



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 パイ生地、スズキ、魚肉すり身 他
調理法 オープン

洋食



サーモンクリームアルメット

規 格 20本 350g330×70×40mm
主原料 小麦粉、マーガリン、牛乳 他
調理法 オープン



ホタテ貝のパイ包み

規 格 6個×16P 約60gΦ75×25mm
主原料 パイ生地、牛乳、ホタテ貝 他
調理法 オープン



カニクリームショーソンパイ

規 格 8個×16P 約40g95×50×25mm
主原料 パイ生地、牛乳、トマト・ビュレ漬 他
調理法 オープン



カニとホーレン草のグラタンパイ

規 格 12個×16P 約40gΦ40×40mm
主原料 パイ生地、じゃが芋加工品、かに 他
調理法 オープン



スズキのパイ包み

規 格 7個×16P 約50g100×40×30mm
主原料 パイ生地、スズキ、椎茸 他
調理法 オープン



ショーソン・オ・クルベット

規 格 8個×15P 約35g70×50×20mm
主原料 パイ生地、えび、オマル海老ブイヨン 他
調理法 オープン



エビホタテリーフパイ

規 格 100個 約55g60×95×25mm
主原料 パイ生地、エビ、魚肉すり身 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40gΦ65mm
主原料 パイ生地、牛乳、乳等を主原料とする食品 他
調理法 オープン



白身魚のトリュフバター

規 格 20本 650g310×75×40mm
主原料 スケソウ鱈、バター、パン粉 他
調理法 オープン



赤魚と根菜のホタテムースレモンバター

規 格 12個×16P 35gΦ50×25mm
主原料 赤魚、魚肉すり身、帆立貝 他
調理法 オープン



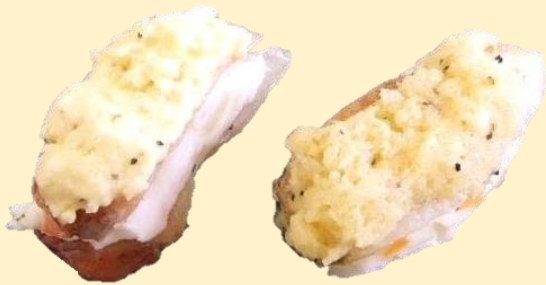
赤魚と魚介のサバイヨンソース

規 格 11個×16P 45gΦ45×25mm
主原料 赤魚、魚肉すり身、えび 他
調理法 オープン



小エビのムースエビバター

規 格 10本 600g310×70×40mm
主原料 えび、魚肉すり身、牛乳 他
調理法 自然解凍



赤魚のレモンペッパー風味

規 格 10個×16P 30g70×30×35mm
主原料 赤魚、魚肉すり身、バター 他
調理法 オープン



トラウトサーモンオモニエール

規 格 12個×16P 45gΦ45×35mm
主原料 グリル野菜ミックス、スモークサーモン、玉ねぎ 他
調理法 自然解凍



甘鯛とほうれん草のポピエット

規 格 12個×16P 40gΦ45×20mm
主原料 甘鯛、牛乳、生クリーム 他
調理法 オープン



カニのロワイヤル

規 格 12個×16P 45gΦ55×50mm
主原料 全卵、スワイガニ、柚子 他
調理法 自然解凍



カニのプディング

規 格 12個×16P 約35gΦ45×40mm
主原料 キャベツ、魚肉すり身、生クリーム 他
調理法 スチーム



ソールのナンチュアセルクル

規 格 16個×16P 40gΦ45×25mm
主原料 舌平目、魚肉すり身、えび 他
調理法 オープン



舌平目のサーモン巻

規 格 15個×16P 40g50×40×25mm
主原料 舌平目、銀鮭、粒入マスタード 他
調理法 オープン



舌平目ファルシー（60g）

規 格 12個×16P 約60g50×50×30mm
主原料 舌平目、魚肉すり身、生クリーム 他
調理法 スチーム



カジョス

規 格 1kg×15P
主原料 トマト・ビュレ漬、牛ハチス、ウィンナーソーセージ 他
調理法 スチーム



チキンマカロニ煮込み

規 格 1kg×15P
主原料 鶏肉、玉ねぎ、トマト・ビュレ漬 他
調理法 スチーム



チキンのチーズクリーム煮

規 格 1kg×15P
主原料 牛乳、鶏肉、玉ねぎ 他
調理法 スチーム



鶏肉のトマト煮

規 格 1kg×15P
主原料 トマト加工品、スチームチキン、玉ねぎ 他
調理法 スチーム

洋食



ポークポトフ

規 格 1kg×15P
主原料 豚肉、玉ねぎ、じゃが芋 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、玉ねぎ、人参 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、玉ねぎ、じゃが芋 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、玉ねぎ、トマト加工品 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 トマト加工品、玉ねぎ、ひよこ豆 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 玉ねぎ、コナツツミルク、人参 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 牛乳、ほうれん草ピューレ、コナツツミルクパウダー 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 トマトピューレ、玉ねぎ、トマトケチャップ 他
調理法 スチーム



新) ココナッツカレー

規 格 1kg×15P
主原料 玉ねぎ、菜種油、生クリーム 他
調理法 スチーム



スープカレー (黄)

規 格 2kg×5P
主原料 醤油、マンゴーピューレ、玉ねぎ 他
調理法 スチーム



スピナッチカレー

規 格 1kg×10P
主原料 ほうれん草ピューレ、玉ねぎ、ブイヨン 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 トマト加工品、カレールウ、玉ねぎ 他
調理法 スチーム

中華



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 スモークサーモン、薄焼き玉子、白菜 他
調理法 自然解凍



ラーパー菜玉子巻

規 格 50本 140gΦ25×210mm
主原料 白菜、薄焼き玉子、人参 他
調理法 自然解凍



海鮮チマキ（竹皮）（60g）

規 格 4個×30P 60g70×50×30mm
主原料 もち米、シーフードミックス、醤油 他
調理法 蒸す



カニ爪フライ

規 格 8個×30P 30g110×50×35mm
主原料 魚肉すり身（イヨリダイ、砂糖）、植物油 他
調理法 揚げる



道産肉シューマイ

規 格 50個×6 20gΦ40×30mm
主原料 豚肉、野菜（玉ねぎ、長ねぎ）、つなぎ 他
調理法 蒸す



塩麴チキンロール

規 格 20本 180gΦ45×120mm
主原料 鶏肉、米発酵調味料、人参 他
調理法 自然解凍



やわらか豚甘辛キャベツ包み

規 格 8個×16P 45g
主原料 キャベツ、豚肉、長葱 他
調理法 蒸す



クラゲと鶏のゼリー寄せ

規 格 20本 450g310×45×30mm
主原料 鶏肉、くらげ、トマト 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、醤油 他
調理法 自然解凍



くるみ飴炊き

規 格 1kg×12P
主原料 くるみ、砂糖、ごま 他
調理法 自然解凍



カシューナッツの飴炊き

規 格 1kg×12P
主原料 カシューナッツ、砂糖、植物油（大豆油、ごま油） 他
調理法 自然解凍



蒸し鶏と茄子の煮びたし

規 格 1kg×15P
主原料 鶏肉、茄子、長葱 他
調理法 湯煎

中華



鶏肉の柚子胡椒パン酢

規 格 1kg×15P
主原料 鶏肉、れんこん、赤パプリカ 他
調理法 湯煎



鶏肉の黒酢炒め

規 格 1kg×15P
主原料 鶏肉、玉葱、ブロッコリー 他
調理法 湯煎



鶏肉と杏子のマヨソース

規 格 1kg×15P
主原料 鶏肉、玉葱、アブリコット 他
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 他
調理法 蒸す



海鮮五目塩炒め

規 格 1kg×15P
主原料 イカ、鶏肉、えび 他
調理法 湯煎



豚肉と蓮根のオイスター醤油炒煮

規 格 1kg×15P
主原料 豚肉、レンコン、長ねぎ 他
調理法 湯煎



豚肉と玉子の炒め物

規 格 1kg×15P
主原料 全卵、豚肉、竹の子 他
調理法 湯煎



ねぎ塩豚角煮

規 格 1kg×15P
主原料 豚肉、長葱、赤パプリカ 他
調理法 湯煎



チリソース

規 格 1kg×15P
主原料 トマトケチャップ、米発酵調味料、砂糖 他
調理法 湯煎



豚肉とピーマンの細切炒め

規 格 1kg×15P
主原料 豚肉、竹の子、ピーマン 他
調理法 湯煎



鶏胸肉の韓国風和え

規 格 1kg×15P
主原料 醤油、砂糖、鶏肉 他
調理法 湯煎



黒酢酢豚

規 格 1kg×15P
主原料 豚肉、玉ねぎ、竹の子 他
調理法 湯煎

和食



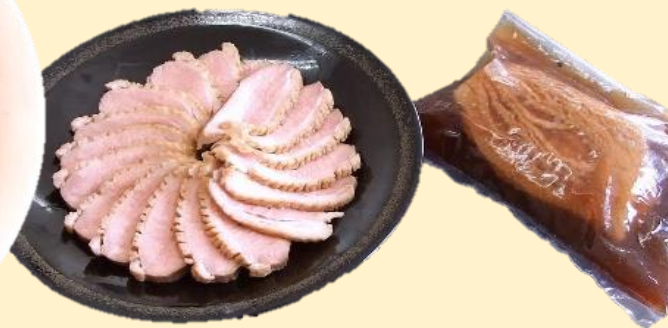
茄子ひすい鶏ゼリー寄せ

規 格 20本 400g255×80×30mm
主原料 茄子、鶏肉、生姜 他
調理法 自然解凍



鶏ポン酢和えベース

規 格 500g×20P
主原料 鶏肉、鶏皮、ポン酢 他
調理法 自然解凍



合鴨ロースラベンダー風味

規 格 30P 不定貫(1枚約180g)
主原料 合鴨肉、醤油、砂糖 他
調理法 自然解凍



ほっけの包み蒸し

規 格 6個×30P 60g65×25×25mm
主原料 ホッケ、長芋、銀杏 他
調理法 蒸す



赤魚車焼

規 格 6個×30P 50g70×60×25mm
主原料 車府、赤魚、魚肉すり身 他
調理法 蒸す



鰻の信田 (小)

規 格 6個×30P 70gΦ30×80mm
主原料 小揚げ、鰻、山菜水煮 他
調理法 煮る



秋刀魚棒飯

規 格 30P 180g180×40×30mm
主原料 うるち米、さんま、昆布 他
調理法 蒸す



井型寿司 (具なし)

規 格 2個×40P 60g
主原料 うるち米、錦糸玉子、食酢 他
調理法 自然解凍



山菜豆腐みぞれ煮

規 格 1kg×15P
主原料 大根、魚肉すり身、菜種油 他
調理法 湯煎



〔特選〕豚肉とフキの田舎煮

規 格 1kg×15P
主原料 豚肉、竹の子水煮、ふき 他
調理法 湯煎



じゃが芋そぼろ煮

規 格 1kg×15P
主原料 じゃがいも、鶏肉、醤油 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 他
調理法 湯煎

デザート



いちご生チョコケーキ

規 格 20本 440g330×80×30mm
主原料 砂糖、全卵、乳等を主要原料とする食品 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 キャラメルカスタード、砂糖 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 カスタードクリーム、苺ソース 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 乳等を主要原料とする食品、砂糖、全卵 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 乳等を主要原料とする食品、リンゴシロップ漬け他
調理法 自然解凍



ラムレーズンフロマージュ

規 格 20本 440g310×75×27mm
主原料 ナチュラルチーズ、全卵、生クリーム 他
調理法 自然解凍



ハスカップルージュ

規 格 20本 420g330×80×28mm
主原料 砂糖、乳等を主要原料とする食品 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 乳等を主要原料とする食品、砂糖、全卵 他
調理法 自然解凍



北海道産クリームチーズとブルーベリーのケーキ

規 格 20本 440g330×80×30mm
主原料 ナチュラルチーズ、乳等を主要原料とする食品 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 乳等を主要原料とする食品、ナチュラルチーズ 他
調理法 自然解凍



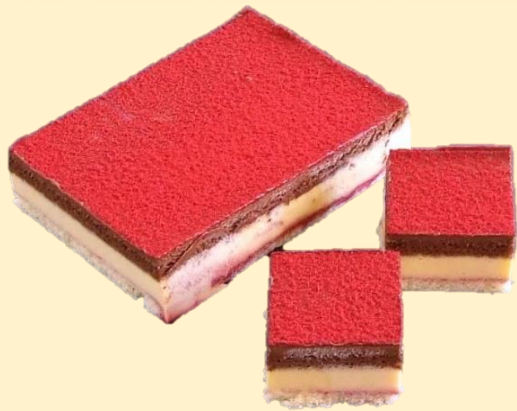
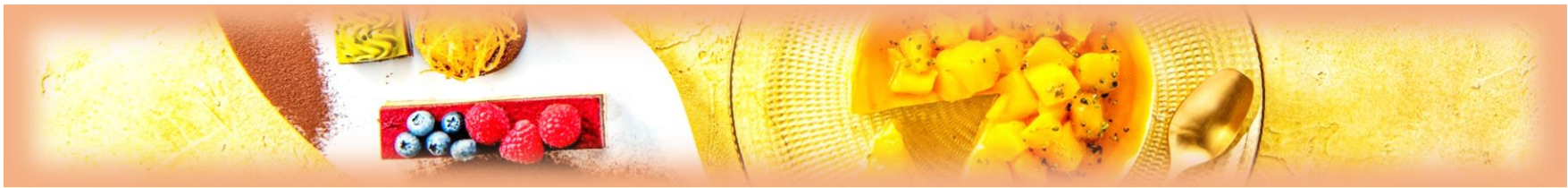
ピスタチオショコラブラン

規 格 20本 350g330×80×33mm
主原料 乳等を主要原料とする食品、牛乳、全卵 他
調理法 自然解凍



フランボワとカシスのケーキ

規 格 20本 400g330×80×30mm
主原料 全卵、乳等を主要原料とする食品 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 全卵、乳等を主要原料とする食品、牛乳 他
調理法 自然解凍



ザッハトルテ

規 格 20本 380g325×75×27mm
主原料 卵黄、卵白、チョコレート 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 乳等を主要原料とする食品、牛乳 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 チョコレート、乳等を主要原料とする食品 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 プロセスチーズ、乳等を主要原料とする食品 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 乳等を主要原料とする食品、全卵 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 260g330×53×30mm
主原料 乳等を主要原料とする食品、マロンペースト 他
調理法 自然解凍



フレンチトースト（カタラーナ風）

規 格 20本 400g310×70×25mm
主原料 生クリーム、牛乳、砂糖 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 230g320×50×35mm
主原料 プレミックス、乳等を主要原料とする食品 他
調理法 自然解凍



ショコラテリーヌ（抹茶）

規 格 2本×15P 550g340×50×30mm
主原料 全卵、バター、チョコレート 他
調理法 自然解凍



北海道チーズのテリーヌ

規 格 2本×15P 520g340×50×32mm
主原料 プロセスチーズ、乳等を主要原料とする食品 他
調理法 自然解凍



苺のパウンドケーキ

規 格 2本×15P 390g340×50×35mm
主原料 全卵、小麦粉、いちご加工品 他
調理法 自然解凍

デザート



十勝小豆のブラウニー

規 格 20本 440g Φ 310×70×20mm
主原料 小倉あん、チョコレート、くるみ 他
調理法 自然解凍



バニラロール

規 格 2本×15P 320g Φ 45×320mm
主原料 卵白、卵黄、乳等を主要原料とする食品 他
調理法 自然解凍



十勝小倉チーズパイ

規 格 12個×10P 50g Φ 60×35mm
主原料 パイ生地、小倉あん、プロセスチーズ 他
調理法 自然解凍



ブリュレロール

規 格 2本×15P 370g Φ 45×320mm
主原料 乳等を主要原料とする食品、卵白、砂糖 他
調理法 自然解凍



角型カaramelアップルタルト

規 格 20本 450g Φ 310×70×20mm
主原料 リンゴシロップ漬、砂糖、小麦粉 他
調理法 自然解凍



角型タルトアマンディーヌ

規 格 20本 400g Φ 310×75×20mm
主原料 砂糖、小麦粉、全卵 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 Φ 55×45mm
主原料 マンゴー、乳等を主要原料とする食品、全卵 他
調理法 自然解凍



ズコット

規 格 8台 470g Φ 150×70mm
主原料 乳等を主要原料とする食品、生クリーム 他
調理法 自然解凍



18cmニューヨークショコラ

規 格 20台 570g Φ 180×22mm
主原料 チョコレート、ナチュラルチーズ 他
調理法 自然解凍



18cm濃厚ガトーショコラ

規 格 16台 470g Φ 180×40mm
主原料 砂糖、卵白、チョコレート 他
調理法 自然解凍



18cmガトーパンプキン

規 格 16台 540g Φ 180×38mm
主原料 かぼちゃペースト、卵白、チョコレート 他
調理法 自然解凍



18cmクワトロチーズ

規 格 12台 480g Φ 180×40mm
主原料 乳等を主要原料とする食品、砂糖 他
調理法 自然解凍



なまらかま棒

なまらかま棒（いか・玉葱）
規 格 12本×12B 60g190×95×20mm
北海道産のイカと玉葱をかまぼこに練り込んだ食べやすいスティックタイプの揚げかまぼこです。


なまらかま棒（枝豆・チーズ）
規 格 12本×12B 60g190×95×20mm
チーズを練り込み、北海道産枝豆を丸ごと入れた食べやすいスティックタイプの揚げかまぼこです。


なまらかま棒（とうもろこし）
規 格 12本×12B 60g190×95×20mm
北海道産コーンをかまぼこに練り込んだ食べやすいスティックタイプの揚げかまぼこです。


なまらかま棒（黒豆・ごぼう）
規 格 12本×12B 60g190×95×20mm
北海道産の黒豆とごぼうをかまぼこに練り込んだ食べやすいスティックタイプの揚げかまぼこです。


なまらかま棒（ホタテ・昆布）
規 格 12本×12B 60g190×95×20mm
北海道のホタテと昆布をかまぼこに練り込んだ食べやすいスティックタイプの揚げかまぼこです。


石狩鍋
規 格 32入 260g 150×160×50mm
2種類の味噌をブレンドしたスープにたっぷりの具材で体の芯から温まる北海道の郷土料理です。


海鮮鍋
規 格 32入 270g 150×160×50mm
かつお香る醤油ベースのスープに海老や北海道の鮭とホタテが深いうまみを添えています。


ひとり鍋

合鴨鍋
規 格 32入 270g 150×160×50mm
風味豊かな合鴨肉と相性の良い醤油ベースのスープでメのうどんまで美味しくいただけます。


ごま豆乳鍋
規 格 32入 250g 150×160×50mm
かつおだしをベースに、豆乳、ごま、具材の旨味とコクたっぷりで幅広い世代に人気の鍋です。


水炊き鍋
規 格 32入 270g 150×160×50mm
ふっくらとした鶏肉、食感の違いを楽しめる肉団子は柚子がアクセントのスープと相性抜群です。




オードブルセットR/A

規 格 20入 約150g210×110×50mm
酸味のある赤ワインによく合うラインナップ。お肉や野菜をふんだんに取り入れバランスの良いセットです。



オードブルセットR/B

規 格 20入 約250g210×110×50mm
鴨・鶏・鹿・豚と4種類のお肉を取り揃え、果実味のある赤ワインに合うセットです。



オードブルセットW/A

規 格 20入 約190g210×110×50mm
さっぱりとした白ワインを引き立てる『香り』をテーマにした6品。ハーブやトリュフが気品を添えます。



オードブルセットW/B

規 格 20入 約200g210×110×50mm
北海道産ブランド豚の絶品パテ・ド・カンパーニュが主役。キリッと冷やした白ワインとともに。



オードブルセットB/A

規 格 20入 約200g210×110×50mm
乾杯に欠かせないビールに合うセット。しっとりとしたテリーヌ、香ばしいナッツなど飽きの来ない取り合わせ。



オードブルセットB/B

規 格 20入 約190g210×110×50mm
気軽な雰囲気ですビールを楽しむ場に相応しいボリュームたっぷりのセット。



プティガトーセレクションF

規 格 20入 約170g210×110×50mm
ホテル仕様のスイーツを一口サイズで楽しめるセット。バラエティに富んだムース系のスイーツです。



プティガトーセレクションP

規 格 20入 約160g210×110×50mm
ホテル仕様のスイーツを一口サイズで楽しめるセット。バラエティに富んだ焼菓子系のスイーツです。





北のシェフ
EAT-IN SHOP

市 販 品

HOKKAIDOセット



セット内容

- ・北海道産豚肉のパテドカンパーニュ×1
- ・なまらコンポタまん×2
- ・カニクリームパスタソース（パスタ付）×2
- ・北海道ホタテグラタン×2
- ・北海道リッチバターケーキ×1

北海道グラタン・ドリアセット



セット内容

- ・北海道産ホタテの濃厚グラタン×2
- ・北海道産モッツァレラのカレードリア×2
- ・北海道産秋鮭と魚介のグラタン×2

オードブルセット



セット内容

- ・オードブルセット R/A×1
- ・オードブルセット R/B×1
- ・オードブルセット W/A×1
- ・オードブルセット W/B×1
- ・オードブルセット B/A×1
- ・オードブルセット B/B×1

なまらかま棒セット



セット内容

- ・なまらかま棒（いか・玉葱）×3
- ・なまらかま棒（枝豆・チーズ）×3
- ・なまらかま棒（とうもろこし）×2
- ・なまらかま棒（黒豆・ごぼう）×2
- ・なまらかま棒（ホタテ・昆布）×2

ひとり鍋セット



5種セット内容

- ・石狩鍋×2
- ・海鮮鍋×2
- ・合鴨鍋×2
- ・ごま豆乳鍋×2
- ・水炊き鍋×2



4種セット内容

- ・石狩鍋×1
- ・海鮮鍋×1
- ・合鴨鍋×1
- ・ごま豆乳鍋×1





地球の恵みを、社会の望みに。

 **エアウォーター・アグリ&フーズ株式会社**
MIKATA事業部

〒061-1274 北広島市大曲工業団地2丁目1番地3
TEL (011) 376-2277 FAX (011) 376-2207

