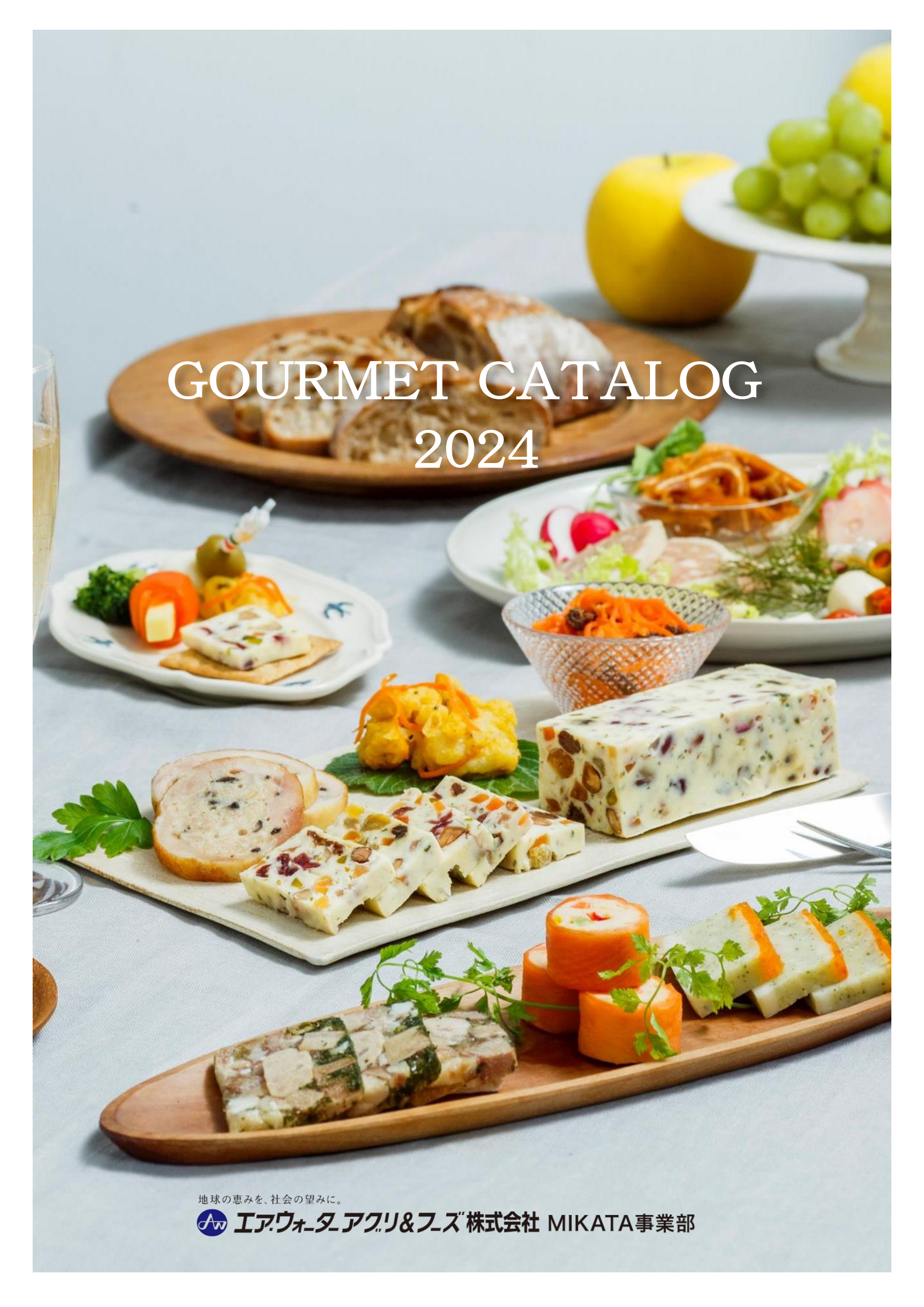




GOURMET CATALOG 2024

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

Western cuisine



クックドバター・ブルギニオン

規 格 20本 250g 180×50×33mm
主原料 バター、にんにく、レモン果汁加工品 他
調理法 加熱してください



クックドバター・香草

規 格 20本 250g 180×50×33mm
主原料 バター、オニオン、パン粉、パセリ 他
調理法 加熱してください



クックドバター・トリュフ

規 格 20本 250g 180×50×33mm
主原料 バター、パン粉、香味食用油、トリュフ 他
調理法 加熱してください



クックドバター・レモン

規 格 20本 250g 180×50×33mm
主原料 バター、パン粉、レモン果汁加工品 他
調理法 加熱してください



クックドバター・シュリンプ

規 格 20本 250g 180×50×33mm
主原料 バター、アメリカソース、玉ねぎ 他
調理法 加熱してください



クックドバター・アンチョビ

規 格 20本 250g 180×50×33mm
主原料 バター、アンチョビオイル漬け、ライオンリーフ 他
調理法 加熱してください



ドライフルーツとナッツのテリーヌ

規 格 20本 450g 310×45×30mm
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



北海道産豚肉のパテドカンパーニュ

規 格 15本 700g 300×50×40mm
主原料 豚肉、豚背脂、豚バラ 他
調理法 自然解凍



イベリコパンチェッタとポルチャーニのテリーヌ

規 格 20本 450g 210×50×40mm
主原料 豚肉(イベリコ豚38%)、ポルチャーニ、全卵 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 210×50×40mm
主原料 鶏肉、豚肉、オレンジシロップ漬 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 鶏肉、豚肉、オニオン、玉ねぎ 他
調理法 自然解凍



パテドカンパーニュTM

規 格 20本 450g 210×50×40mm
主原料 豚肉、豚背脂、合鴨肉 他
調理法 自然解凍

Western cuisine



コッパ・ディ・ロマーナ

規 格 10本 700g 300×50×40mm
主原料 豚肉、豚舌、キノコ、鶏肉 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 豚肉、豚舌、ほうれん草、鶏肉 他
調理法 自然解凍



サーモンと青菜のテリーヌ

規 格 20本 450g 310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、菜の花、生クリーム 他
調理法 自然解凍



ズワイガニサラダ風テリーヌ

規 格 20本 450g 310×45×30mm
主原料 カニ、ズワイガニ、魚肉すり身 他
調理法 自然解凍



カニ数の子テリーヌ

規 格 20本 450g 310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、カニ、生クリーム 他
調理法 自然解凍



ズワイテリーヌ（漁師風）

規 格 20本 450g 310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、ズワイガニ、イタリヤ 他
調理法 自然解凍



終 売

-closed sale-

イカと筍のジェノベーゼテリーヌ

規 格 20本 450g 310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、たけのこ水煮、いか 他
調理法 自然解凍



終 売

-closed sale-

イカとブロッコリーアスパック柚子

規 格 20本 450g 310×45×30mm
主原料 ブロッコリー、いか、キノコ、鶏肉 他
調理法 自然解凍



終 売

-closed sale-

イカのブイヤベース風テリーヌ

規 格 20本 450g 310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、いか、生クリーム 他
調理法 自然解凍



エビサフランテリーヌ

規 格 20本 450g 310×45×30mm
主原料 えび、魚肉すり身、イタリヤ 他
調理法 自然解凍



海老ミモザテリーヌ

規 格 20本 450g 310×45×30mm
主原料 むきえび、全卵、魚肉すり身 他
調理法 自然解凍



小海老のサフランテリーヌ

規 格 20本 450g 310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、えび、生クリーム 他
調理法 自然解凍



貝柱のチーズテリーヌ

規 格 20本 450g 310×45×30mm
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



シーフードテリーヌ

規 格 20本 450g 310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、生クリーム、鮭、かに 他
調理法 自然解凍



毛ツブのテリーヌ

規 格 20本 450g 310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、生クリーム、アサリ、椎茸 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 450g 330×45×35mm
主原料 魚肉、鮭、生クリーム、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 450g 330×45×35mm
主原料 ブロッコリー、えび、魚肉すり身 他
調理法 自然解凍



リエットサーモンプチロール

規 格 20本 250g Φ30×280mm
主原料 スモークサーモン、バター、スモークモントラウト 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 150g Φ30×180mm
主原料 かに、乳等を主原料とする食品、クレプ 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、マスタード 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、ブルーチーズ 他
調理法 自然解凍



鶏むねモッツアレラロール

規 格 20本 500g Φ45×220mm
主原料 鶏肉、鶏ひき肉加工品、モッツアレチーズ 他
調理法 スチーム



トリュフの香りチキンロースト

規 格 20本 500g Φ60×200mm
主原料 鶏肉、椎茸、トリュフ、玉ねぎ 他
調理法 自然解凍



チキンと野菜のパロンティン

規 格 20本 480g Φ45×210mm
主原料 鶏肉、南瓜、人参、ミックスビーンズ 他
調理法 自然解凍

Western cuisine



合鴨のロースト ポルチーニソース

規 格 20P 不定貫 (約300g)
主原料 合鴨肉、鶏ひき肉加工品、ポルチーニソース 他
調理法 スチーム



合鴨ロールバスク

規 格 20P 不定貫 (約300g)
主原料 合鴨肉、トマトソース、パプリカ 他
調理法 スチーム



合鴨のシューファルシーロール

規 格 3本×10P 380g 220×60×35mm
主原料 合鴨肉、キャベツ、豚ひき肉 他
調理法 スチーム



豚バラ肉のアイスバイン風

規 格 20本 500g Φ60×180mm
主原料 豚肉、バター、香味食用油 他
調理法 自然解凍



終 売
-closed sale-

イベリコ豚入りソーセージブリオッシュ

規 格 20本 350g 360×60×60mm
主原料 豚肉、小麦粉、全卵、バター、砂糖 他
調理法 自然解凍



合鴨とオレンジのパテ

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



チキンのパテ

規 格 20P P=630g (約170×40×45mm) ×2本
主原料 鶏肉、パイ生地、オニオンソース 他
調理法 自然解凍



ポークとマロンのパテ

規 格 20P P=630g (約170×40×45mm) ×2本
主原料 パイ生地、豚肉、椎茸、甘栗甘露煮 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 450g 210×60×30mm
主原料 豚肉(イベリコ豚36%)、パイ生地、シジ 他
調理法 自然解凍



メキシカンアルメット (ハーフ)

規 格 30本 200g 240×60mm
主原料 パイ生地、玉ねぎ、豚肉 他
調理法 自然解凍



イベリコ豚入りアンクルート

規 格 15本 650g 350×80×45mm
主原料 豚肉(イベリコ豚68%)、パイ生地、しめじ 他
調理法 オーブン



エビムースのパイ包み

規 格 20本 680g 360×50×45mm
主原料 パイ生地、魚肉すり身、むきえび 他
調理法 オーブン

Western cuisine



スズキとレギュームのアンクルート

規 格 15本 700g 320×60×60mm
主原料 パイ生地、スズキ、魚肉すり身 他
調理法 オーブン



サーモンとホーレン草のクルビャックパイ

規 格 20本 580g 350×55×45mm
主原料 鮭、パイ生地、ほうれん草 他
調理法 オーブン



カニクリームアルメット

規 格 20本 350g 300×70×25mm
主原料 パイ生地、かに、玉ねぎ、カニ缶 他
調理法 オーブン



サーモンクリームアルメット

規 格 20本 350g 330×70×40mm
主原料 パイ生地、牛乳、鮭、キャベツ 他
調理法 オーブン



カニクリームショーソンパイ

規 格 8個×16P 40g 95×50×25mm
主原料 パイ生地、トマト・ビュレ・漬、オニオン 他
調理法 オーブン



エビホタテリーフパイ

規 格 100個 55g 90×60×30mm
主原料 パイ生地、むきえび、帆立貝 他
調理法 オーブン



スズキのパイ包み

規 格 7個×16P 50g 100×40×30mm
主原料 パイ生地、スズキ、フォンデュ、エリンギ 他
調理法 オーブン



イベリコ豚入りショーソン

規 格 8個×15P 40g 95×45×20mm
主原料 パイ生地、豚肉(イベリコ豚37%)、オニオン 他
調理法 オーブン



三元豚のパイ包み (シャリアピン風)

規 格 12個×15P 27g 45×45×20mm
主原料 パイ生地、豚肉(三元豚30%)、玉ねぎ 他
調理法 オーブン



牛タンブレゼパイ

規 格 6個×15P 45g 100×50mm
主原料 パイ生地、デミグラスソース、牛タン 他
調理法 オーブン



合鴨パイケース (オレンジピール)

規 格 12個×16P 45g Φ40×40mm
主原料 パイ生地、鶏ひき肉加工品、マーマレードジャム 他
調理法 オーブン



奉書パイ (ビーフシチュー)

規 格 5個×20P 60g Φ70×40mm
主原料 デミグラスソース、パイ生地、加工牛横隔膜 他
調理法 オーブン

Western cuisine



奉書パイ（チキンフリカッセ）

規 格 5個×20P 60g Φ70×40mm
主原料 鶏肉、牛乳、パイ生地、玉ねぎ 他
調理法 オーブン



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
調理法 自然解凍



鶏肉とレンズ豆のポピエット

規 格 12個×16P 55g 40×65×30mm
主原料 鶏肉、豚肉、豚網脂、トマト・ビュレ・漬け 他
調理法 オーブン



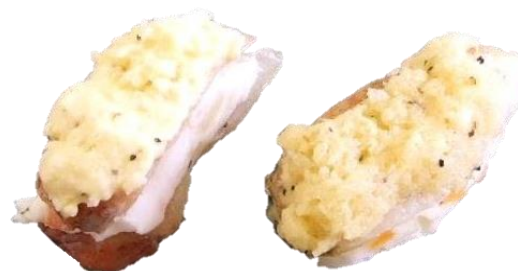
鶏肉とモッツァレラのロースト

規 格 9個×20P 55g Φ55×40mm
主原料 鶏肉、ナチュラルチーズ、豚網脂、ベーコン 他
調理法 オーブン



若鶏とキノコのクレピネット

規 格 9個×20P 60g Φ60×40mm
主原料 鶏肉、椎茸、ほうれん草、豚網脂 他
調理法 オーブン



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、バター、魚肉すり身、生クリーム 他
調理法 オーブン



舌平目ファルシー（60g）

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



カプレーゼゼリー

規 格 10個×20P 30g Φ40×25mm
主原料 トマトゼリー、バジルペースト、モッツァレラチーズ 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 30g Φ40×25mm
主原料 ブロッコリー、イカ、えび、ドライトマトオイル漬け 他
調理法 自然解凍



カニのプティング

規 格 12個×16P 約35g Φ45×40mm
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



道産スケソウ鱈のハニーマスタード

規 格 15本 500g 310×71×35mm
主原料 スケソウ鱈(北海道産)、はちみつ、マスタード 他
調理法 オーブン



ドフィノアミルフィユ

規 格 15本 750g 550×160×35mm
主原料 ジャガイモ、牛乳、でん粉 他
調理法 オーブン



角型パンプキンキッシュ

規 格 15本 650g 330×70×30mm
主原料 味付南瓜、発酵調味料、砂糖、醤油 他
調理法 オーブン



角型シャンピニオンベーコンキッシュ

規 格 15本 650g 330×70×30mm
主原料 生クリーム、牛乳、全卵、ナチュラルチーズ 他
調理法 オーブン



キッシュロレーヌ（ほうれん草とベーコン）

規 格 20台 350g Φ180×25mm
主原料 小麦粉、生クリーム、マーガリン 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 スカソウ鱈、フルーツシロップ 漬け、菜種油 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 玉ねぎ、菜種油、アジ、食酢、ピーマン 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、レーズン、オリーブ油 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 トマト・ビュレ漬、玉ねぎ、スカソウ 他
調理法 自然解凍



カジョス

規 格 1kg×15P
主原料 トマト・ビュレ漬、牛ハチマシ、ウイナソーセージ 他
調理法 スチーム・湯煎



タイ風チキンの煮込み

規 格 1kg×15P
主原料 鶏肉、玉ねぎ、人参、トマト加工品 他
調理法 スチーム・湯煎



チキンマカロニ煮込み

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



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、白菜 他
調理法 スチーム・湯煎



鶏肉のトマト煮

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

Chinese cuisine



くるみ飴炊き

規 格 1kg×12P
主原料 くるみ、砂糖、ごま、植物油
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
調理法 自然解凍



ピーカンナッツの飴炊き

規 格 1kg×12P
主原料 ピーカンナッツ、砂糖、植物油
調理法 自然解凍



塩麴チキンロール

規 格 20本 180g 120×30×30mm
主原料 鶏肉、米発酵調味料、人参、いんげん 他
調理法 自然解凍



クラゲと鶏のゼリー寄せ

規 格 20本 450g 310×45×30mm
主原料 鶏肉、くらげ、トマト、醤油、ゼラチン 他
調理法 自然解凍



豚角煮ゼリー

規 格 20本 450g 310×40×30mm
主原料 豚肉、えのき茸、醤油、長ねぎ 他
調理法 自然解凍



トビッコ翡翠蒸し

規 格 20本 450g 310×45×30mm
主原料 魚肉すり身、むきえび、植物油 他
調理法 自然解凍



穴子山椒野菜伸し

規 格 20本 400g 310×40×30mm
主原料 魚肉すり身、煮穴子、植物油 他
調理法 自然解凍



チリソース

規 格 1kg×15P
主原料 トマトチャップ、砂糖、清酒、豆板醤 他
調理法 スチーム・湯煎



エビチリソース 41/50

規 格 1kg×15P
主原料 えび、トマトチャップ、酒釀 他
調理法 スチーム・湯煎



海鮮五目塩炒め

規 格 1kg×15P
主原料 いか、鶏肉、えび、植物油、長ねぎ 他
調理法 スチーム・湯煎



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 スチーム・湯煎

Chinese cuisine



豚肉と玉子の炒め物

規 格 1kg×15P

主原料 全卵、豚肉、竹の子水煮、砂糖、醤油 他
調理法 スチーム・湯煎



豚肉とピーマンの細切炒め

規 格 1kg×15P

主原料 豚肉、竹の子水煮、ピーマン、でん粉 他
調理法 スチーム・湯煎



ねぎ塩豚角煮

規 格 1kg×15P

主原料 豚肉、ねぎ、パプリカ、でん粉、植物油 他
調理法 スチーム・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、れんこん、長ねぎ 他
調理法 スチーム・湯煎



黒酢酢豚

規 格 1kg×15P

主原料 玉ねぎ、豚肉、竹の子水煮、砂糖 他
調理法 スチーム・湯煎



鶏肉黒酢炒め

規 格 1kg×15P

主原料 鶏肉、玉ねぎ、砂糖、トマトチャップ 他
調理法 スチーム・湯煎



鶏軟骨団子と大根のあっさり煮

規 格 1kg×15P

主原料 大根、鶏肉、竹の子軟骨 他
調理法 スチーム・湯煎



鶏肉の柚子胡椒ポン酢

規 格 1kg×15P

主原料 鶏肉、醤油、レモン、砂糖、食酢 他
調理法 スチーム・湯煎



鶏肉と杏子のマヨネーズ風味

規 格 1kg×15P

主原料 鶏肉、玉葱、マヨネーズ 他
調理法 スチーム・湯煎



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 他
調理法 自然解凍



鶏肉とザーサイ和え

規 格 600g×15P

主原料 鶏肉、きゅうり、ザーサイ、長ねぎ 他
調理法 スチーム・湯煎



わかさぎ黒酢マリネ

規 格 1kg×15P

主原料 玉ねぎ、わかさぎ、醤油 他
調理法 自然解凍



冷凍 並生すりみ

規 格 500g×20P
主原料 魚肉すり身、でん粉、卵白、清酒 他
調理法 スチーム



いとこ伸

規 格 30本 370g 50×280×20mm
主原料 南瓜、小豆甘納豆、魚肉すり身 他
調理法 自然解凍



鶏チーズ利休焼

規 格 2本×30P 200g 205×32mm
主原料 鶏肉、魚肉すり身、枝豆 他
調理法 スチーム



紫花豆と南瓜のカステラ

規 格 20本 460g 80×270×27mm
主原料 煮豆、卵黄、南瓜 他
調理法 自然解凍



丸十小倉ロール

規 格 2本×30P 180g 210×30×25mm(1本)
主原料 小倉あん、さつまいも、砂糖 他
調理法 自然解凍



金目鯛かぶら

規 格 6個×30P 50g 50×45×40mm(1個)
主原料 金目鯛、魚肉すり身、かぶ 他
調理法 スチーム



ほうれん草高野巻（味付）

規 格 28個×10P
主原料 ほうれん草、高野豆腐、魚肉すり身 他
調理法 スチーム



井型寿司（具なし）

規 格 2個×40P 60g 60×60×40
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、醤油 他
調理法 スチーム・湯煎



肉じゃがベース

規 格 800g×20P
主原料 じゃがいも、しらたき、たまねぎ
調理法 スチーム・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、とうもろこし 他
調理法 スチーム・湯煎



うま煮

規 格 1kg×15P
主原料 鶏肉、たけのこ、ごぼう、里いも 他
調理法 スチーム・湯煎



地球の恵みを、社会の望みに。

Aw 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

