

8月のオススメ食材のご案内



豚ヒレカツ

60g
低脂肪でビタミン豊富なヒレカツは夏にピッタリ。揚げ調理。



パリ旨ジューシー餃子

25g × 10
油不使用調理可能。うどん粉使用でももちもち食感。焼き調理。



スタミナ丼の具

160g
豚肩ロースをピリ辛生姜焼風味に仕上げました。ポイリング調理。



ゴーヤ甘酢サラダ

1kg
ゴーヤと赤、黄パプリカ等彩り野菜を甘酢仕立てに。そのまま使用可。



大根なます

1kg
昆布を入れて旨味を効かせたサッパリなますです。そのまま使用可。



本焼きなす

1kg
面倒な焼きなすも簡単に作れます。加熱調理でご使用下さい。



完熟マンゴーのデザート

60g × 8
マンゴーをたっぷり使用したゴージャスなマンゴープリン。自然解凍。



桃の杏仁豆腐Ca

50g
カルシウム添加で栄養素にも配慮した美味しいデザート。自然解凍。

夏祭りオススメ食材のご案内 Part. 2



スパイシーチキン串

70g × 10
持って食べやすい串刺しタイプのフライドチキン。揚げ調理で。



豚カルビフランク

70g × 5
豚カルビとフランクの贅沢なコラボ。焼きや揚げ調理で。



いかおやじ串

70g × 10
イカをスナック感覚で。焼きや衣を付けて揚げ調理も可能。



揚げもち

60本
甘辛味の夏祭りの隠れた人気者です。自然解凍にて。



スイートコーンジャンボ'

25本
見た目も味もボリュームも最高のトウモロコシ。ポイルや焼き調理で。



パーカーハウス

約45g × 6
どんな食材も、挟めばたちまち即席ハンバーガー。自然解凍。



**白いたい焼き
(カスタード)**

75g × 10
もちり皮とカスタードが好評。自然解凍。

その他商材たくさんございます。ご家族、ご友人の文化祭、イベント食材などもお気軽に弊社営業担当までご相談くださいませ。
m(_ _)m

お盆にお勧めの和菓子商材

JFSA しっとり和菓子シリーズ

生地に長芋を練り込む事で保水性を高め、食べづらさを緩和しました。高齢のお客様に特にお勧め致します。
冷蔵庫解凍ではしっとり感を損なう恐れがあります。



しっとりどら焼
こしあん
40g×10
室温にて自然
解凍



しっとりどら焼
抹茶あん
40g×10
室温にて自然
解凍



しっとりまん
じゅう 吹雪
40g×10
室温にて自然
解凍



しっとりまん
じゅう 抹茶
40g×10
室温にて自然
解凍



くず餅マスカット
風味
20g×10
室温にて自然
解凍



くず餅
みかん
20g×10
室温にて自然
解凍



わらび餅
みかん
1kg
室温にて自然
解凍



紅白水晶
20g×20
室温にて自然
解凍

今月のPOWER PUSH!!

ニチレイの『ふんわり天シリーズ』のご紹介です。
軟らかい豆腐生地に様々な具材を練り込みました。天ぷら衣を付けて揚げるだけ！ポイルで簡単調理のあん付き。



白身魚と豆腐



舞茸と豆腐



枝豆と豆腐

お問合せ先：(株)ヤマイシ給食課

TEL:017-764-2703 FAX:017-764-2711 担当

夏の必須アイテム「ケイタリング麺」

「ケイタリング麺」とは
*ゆで置きしてものびにくい
(時間が経っても流水でサッと洗えば茹でたてに近い状態に。)
*くっつきにくい
(普通の乾麺より盛りつけ時の麺のくっつきが無い。)
大量調理の事業所給食に最適のアイテムです!!
ゆで置きする場合は通常の茹で時間より1,2分短く茹でます。



うどん
500g
茹時間:9分



そうめん
500g
茹時間:5分



更科そば
500g
茹時間:7分



信州そば
500g
茹時間:7分

トッピングにはこちらの商品を!!



みつばなめこ
1kg
そのまま使用



極刻み納豆
300g
自然解凍

8月の主な行事

8月3日：ハチミツの日
8月6日：ハムの日
8月7日：バナナの日
8月13日：お盆
8月17日：ハイナップの日
8月21日：漬物の日
8月23日：処暑
8月31日：野菜の日