

9月のオススメ食材のご案内



鯖ソフトカツ
60g × 20
柔らかな鯖の中落ち部分を使用したカツです。揚げ調理。



鯉たたき
3kg
秋のメニューの必需品です。真空パックで解凍後カットするだけ。



舞茸ごはんの素
1kg
秋の味覚、舞茸の香りをお楽しみいただけます。2升のお米と炊き込み。



しめじ胡麻和え
1kg
旬の食材で健康にも良いしめじの胡麻和えです。開封後すぐ使用可。



マロン 割れ
1kg
甘さ控えめ。栗ご飯など多彩なメニューへどうぞ。開封後即使用可。



さんま削り節煮
460g(10切)
削り節の一番だしを使用して旨味アップ。ポイル調理にて。



ふっくら里芋
500g
旬の食材里芋を柔らかく煮てあります。ポイル調理にて。



新国産和梨ゼリー
50g
秋が旬の和梨のジューシーな果汁が好評です。自然解凍。

敬老の日行事食向け食材のご案内



赤飯の素
1kg
敬老の日のご飯におすすめてです。2升分のお米に混ぜて炊き込むだけ。



冷凍やわらか豚の角煮
1kg
柔らかく食べやすい角煮。敬老会で良く使われています。ポイル調理。



有頭イルハナメイビ
1kg(66尾)
慶事に欠かせない縁起物。中剥きタイプで食べやすいです。自然解凍。



花しんじょう
1kg(50個)
添え物でおめでたい雰囲気演出できます。加熱調理でご使用下さい。



やわらかさつまいものレモン煮
500g
敬老会でよく使用されております。箸休めに。ポイル調理。



そうめん
1kg
「細く長く」の縁起物。椀種等でご使用下さい。茹で調理。



紅白水晶
20g × 20
慶事といえば最早お馴染みの商品。自然解凍にてご使用下さい。



フリ-カット和菓子 生どらやき(抹茶)
340g
見た目も味も楽しめます。お好きな厚さでカットして下さい。

～季節商材 お取り寄せ便～

普段はあまり目にする事のない割烹、仕出し、ホテル向け季節商材を厳選してご紹介します。



吹き寄せ万頭〔赤もみじ〕

約60g×11
すり身を使用したふわふわ食感のきじに赤紅葉の彩りを加えました。蒸し調理でご使用下さい。



松茸香味お浸し

1kg
『香り松茸 味しめじ』の如き商品。菊の花の彩りもアクセントに。開封後そのままご使用可。



黄金きのこ

1kg
彩りと食感を楽しめる逸品です。単品や各種料理のトッピングで。開封後そのままご使用可。



切り出し松茸

約160g
季節感の演出に使える飾りかまぼこです。そのまま好きな厚さにカットしてご使用下さい。



紅鮭菊花巻

約250g
鮮やかな赤の紅鮭に菊の黄色が映えます。半解凍時にお好きな大きさにカットしてご使用下さい。



紅芋ムース

約490g
見た目も綺麗な甘味。半解凍時にカットしてご使用下さい。

十五夜にオススメ! 月見関連商材



豆腐のふわふわ揚げ(ねぎしょうが)
90g×10
揚げ調理



スコッチエッグDX(ハーフ)
50g×10
ポイリングパック



目玉焼き風まるオムレツ
35g×6
加熱調理



とろーり半熟たまご
55g
そのまま使用
30、60、90個入



ドームケーキ(カスタード)
40g×10
自然解凍



ドームケーキ(こしあん)
40g×10
自然解凍



冷凍白玉(自然解凍タイプ)
1kg
ポイルタイプも有



ムース大福(ミルク)
40g
自然解凍

～今月のオススメ品～ 楽らく匠味豚肉シリーズ

豚肉に特殊加工を施し、・柔らかい(冷めても柔らかい) ・ドリップが少なく歩留まりが良い ・臭みが少ない という特徴を持たせました。価格もリーズナブル。是非お試しを!



豚バラスライス(カット)
500g



豚ローススライス4mm
500g



豚肩ロース切身
60g×10



豚肩切り落とし
500g

お問合せ先：(株)ヤマシ給食課

TEL:017-764-2703 FAX:017-764-2711 担当

9月の主な行事

- 1日：キウイフルーツの日
- 6日：黒豆の日
- 9日：菊の節句
- 15日：ひじきの日
- 17日：敬老の日
- 18日：かいわれ大根の日
- 22日：秋分の日
- 30日：十五夜
- 30日：くるみの日