

6月のオススメ食材ご紹介

6月が旬の食材を使用した商品です



ササミロールカツ

70g
アスパラと人参の彩り良い一品です。70gとボリュームもあります。揚げ調理。



豆腐のふわふわ揚げ (枝豆)

80g × 10
豆腐ベースのふんわり生地に枝豆たっぷり。蒸し、揚げ調理。



茶洗い骨無鰯柚庵焼

40g × 10
骨を取り除いた鰯を柚子風味タレで焼き上げました。ポイル調理。



骨無ナイルパーチ切身

60g × 10
スズキの名称でお馴染みの魚。あっさりした魚種でムニエル等にオススメです。



枝豆たっぷりさつま揚げ

100g
枝豆をたっぷり練りこんだ味わい深いさつま揚げです。揚げ調理。



一口あじ梅肉大葉フライ

30g
梅肉と大葉が鰯の臭みを抑え、さっぱりした風味に。揚げ調理。



びわフレッシュ

50g
びわの果肉をたっぷり使用したジューシーなゼリーです。自然解凍。



あじさいゼリー

40g
紫陽花色の見た目も綺麗なゼリーです。季節感の演出にどうぞ。自然解凍。

梅雨時にピッタリの食欲増進商材です



三元豚の豚バラ生姜焼

400g
旨味の強い「三元豚」を甘辛い生姜焼に仕上げました。ご飯が進みます。ポイル調理。



手包みキャベツ餃子 (焼目付)

25g × 20
健胃効果のあるキャベツをたっぷり使用。蒸し調理。



ささみの竜田揚げ 梅しそ巻き

30g × 30
梅肉としその酸味に食欲増進効果があります。揚げ調理。



青森県産天然もずく

500g
沖縄もずくと違うシャッキリとした食感が特徴。酢の物等でどうぞ。自然解凍。



ふき土佐煮

1kg
ふきの爽やかな苦味には食欲増進効果があります。開封してそのまま使用可。



冷凍長芋ダイスカット

300g
滋養効果でお馴染みの長芋を、食感を楽しめるダイスカットに。トッピング等に。自然解凍。



香味和ドレわさび醤油 仕立

1L
わさびの辛味には食欲増進効果。かけダレで幅広い用途に。



南蛮黒酢あんかけ

2150g
黒酢使用でまろやかな酸味。揚げ物や温野菜を更に美味しくします。ストレートタイプ。

食品事故リスク低減商材のご紹介

梅雨時から夏場は、気温や湿度の上昇に伴い食中毒等が一層心配される時期となります。そのような時にオススメの食材をご紹介します。

長時間耐用品



ケンコーマヨネーズ
冷凍さつまいもサラダ
1kg
冷凍時賞味期限1年
ボイル調理後
30 48時間耐用

長時間耐用品



ケンコーマヨネーズ
冷凍パンプキンサラダ
1kg
冷凍時賞味期限1年
ボイル調理後
30 48時間耐用

長時間耐用品



ケンコーマヨネーズ
冷凍ごぼうサラダ
1kg
冷凍時賞味期限1年
ボイル調理後
30 48時間耐用

長時間耐用品



ケンコーマヨネーズ
冷凍マカロニサラダ
1kg
冷凍時賞味期限1年
ボイル調理後
30 48時間耐用

長時間耐用品



ケンコーマヨネーズ
冷凍ポテトサラダ
1kg
冷凍時賞味期限1年
ボイル調理後
30 48時間耐用

長時間耐用品



キュービー
たまご焼きしょうゆH
500g
冷凍時賞味期限1年
ボイル調理後
35 48時間耐用

殺菌処理



キュービー
凍結全卵HVNo.3
1kg
冷凍賞味期限1年半
解凍後通常の鶏卵と
同様に使用可能

殺菌処理



キュービー
とろ〜り半熟たまご
55g × 60or90個
冷蔵時賞味期限17日
白身:半熟 黄身:生
温泉卵類似

上記耐用時間は商品を衛生的に取り扱った場合を条件とします。
耐用時間に関わらずお早目のご利用をお勧めいたします。

ご飯のお供に 変り種漬物のご案内



ビビンバ
500g
ビビンバ丼や
韓国風メ
ニューの付け
合せに。



味彩漬
1kg
大根、蓮根、
昆布、生姜等
具沢山。



梅大根
1kg
さっぱり梅味
と大根の食感
が人気。



胡瓜奈良漬
120g
焼魚等和风メ
ニューの箸休
めに。

6月の主な行事

6月1日：麦茶の日
6月6日：梅の日
6月16日：和菓子の日
6月17日：父の日
6月22日：カニの日
6月27日：ちらしずしの日

お問い合わせ先
(株)ヤマイン
食品営業本部給食課
TEL:017-764-2703
FAX:017-764-2711
営業担当

ご意見ご要望、取り上げて欲しいテーマなどございましたら
弊社担当営業へお申し付け下さい。お待ちしております