

7月のオススメ食材のご案内



ほっとHOTコロケ
(カレー)
70g×20
夏場人気のカレーコロケです。揚げ調理。



エビチリソース
1kg
辛さ控えめのエビチリです。程よい酸味で食欲増進！ポイル調理。



にしん竜田揚げ
1kg
南蛮漬けにピッタリ！たっぷりの野菜と共にどうぞ。揚げ調理。



若鶏の煮込スパイストマト
1kg
トマトの酸味とスパイスが効いた一品。ポイル調理。



モロヘイヤのおひたし
500g
7月が旬のモロヘイヤ、独特の食感が好評です。自然解凍。



グラシェデアンリバニラアイス
2L
お得なバルクアイスです。そのまま使用可能。



カットフェロール スイカ
240g
見た目をスイカに似せたカット済みロールケーキ。自然解凍。



日向夏ゼリー
(シークワサー)
40g
夏限定のデザートです。自然解凍にて。

夏祭り向け食材のご案内



なみえ焼きそば
1kg×6
別途もやしをたっぷり加えてください。ポイル調理後炒め合わせて。



お好み焼き串
90g×5
夏祭りでお人気のお好み焼きを食べやすい串タイプに。揚げ調理。



キハダハラモ串
50g×20
キハダマグロの角切りを焼鳥風に串刺しに。解凍後加熱調理にて。



つゆ自慢おでん
420g
暑い時期のお祭りでも意外な人気のおでん。パックごとポイルで。



やわらかチキン唐揚げ串
80g×5
言わずと知れた定番品！揚げ調理にて。



大きな旨いたこ焼
1.2kg 40個
外はカリッと中はトロク。たこ2個入り。揚げ調理。



カリッと中華ポテト
1kg
凍ったままカップに入れてお手軽使用。タレは絡めてあります。自然解凍。



荒挽きポークソーセージまん串
70g
アメリカンドックに変わる一品です。揚げ調理。

～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。



胡麻の大葉流し

約250g

寒天で固めた大葉で清涼感を感じられる逸品です。自然解凍にてお召し上がり下さい。



開き鮎一夜干し

10尾

国産の鮎を使用して一夜干しに仕上げました。焼き調理など加熱してお召し上がり下さい。



信州蒸し

約45g × 12

茶そばを湯葉で巻きました。蒸し調理後、あんかけやだしを張って椀種としてどうぞ。



涼風うちわ

約20g × 10

見た目も涼やかでかわいらしい商品です。自然解凍にてお召し上がり下さい。



旬のつみれ【水前寺のり】

1kg

白いすり身に鮮やかな緑色が映えます。約70～85個入り。加熱してお召し上がり下さい。



順オもずく

1kg

菊と順オで彩りも鮮やか。小鉢にお勧めです。自然解凍。

土用の丑の日オススメ食材のご案内

見た目は鰻ソックリ！でも実は・・・お豆腐で出来た蒲焼なんです！普通のうなぎと違い、骨の心配が無く魚の苦手な方にも安心です。ご存知の通り今年は鰻の相場は例年の倍以上とかつて無い高値で供給も不安定です。是非代替品としてご一考下さい。

本物の鰻をご利用のお客様は、早期の商品確保をオススメします。価格等是非とも弊社担当者へお早めにご相談下さい！



雅水産 とうふ蒲焼

約180g～200g

加熱調理にてご使用下さい

ちょっと提案 省エネメニュー

巷のニュース等でも取り上げられておりますが、今年の夏も去年以上に電力の供給状況の悪化が懸念され、電気をはじめとした一層の省エネが求められております。今回は調理の手間を省いて省エネに貢献できる食材のご案内です。

自然解凍でOKの焼魚

ボイルの手間が要りません。凍ったまま配膳できます。時間の無い時にも重宝します。



便利な茶洗い
骨無しさわら
京焼
20g × 10



便利な茶洗い
骨無し鯖塩焼
20g × 10

流水解凍でOKの冷凍麺

大量のお湯を沸かす必要がありません。夏場に火を使わずに冷やし麺メニューができます。



流し麺 デリカ
うどん(ハード)
250g × 5



流し麺 デリカ
そば(ハード)
200g × 5



流し麺 デリカ
ラーメン(ハード)
200g × 5

掲載商品はごく一部です。その他商品のお問合せはお気軽に弊社担当まで。

7月の主な行事

- 7月2日：うどんの日
 - 7月7日：七夕
 - 7月7日：赤しその日
 - 7月10日：納豆の日
 - 7月16日：海の日
 - 7月23日：天ぷらの日
 - 7月25日：津軽ミ二展示会
 - 7月26日：南部ミ二展示会
 - 7月27日：土用の丑の日
- 展示会は予定日です

お問合せ先：(株)ヤマシ給食課

TEL:017-764-2703 FAX:017-764-2711 担当