

OTSUKI No.6 JOURNAL

2020 Autumn

アフターコロナ対策
テイクアウトメニュー

どんぶり

年越し・歳末に向けて
具材たくさん
オードブル

秋バイキングwith 新スタイル

個食別ディナー

今秋相場情報

新たなメニュー開発に・・・
商品政策部SELECT



発行元

 大槻食材株式会社

年越・歳末
具材たくさんオードブル

HORS D'OEUVRE

おすすめテイクアウト
どんぶり

TAKE OUT DONBURI



たのしいパーティー
ワイワイ洋風オードブル

材料原価 3,191 円



大人から子どもまで
煌びやか中華オードブル

材料原価 2,840 円

- ①かに甲羅グラタン S 50gx3
- ②手羽元唐揚げ(チューリップ) 約 45gx20
- ③オニオンリング 500g
- ④こだわりの若鶏唐揚 1kg
- ⑤パリッと天然えびクランキー 750g
- ⑥塩あじ枝豆(タイ産) 500g
- ⑦スコッチエッグ(NEW) 50g
- ⑧北海道産かぼちゃのプチタルト 18gx10
- ⑨か爪付フライ 40gx10竹
- ⑩えびフライ(ノントレー)M 960g(40尾)
- ⑪具沢山ソースタルタル 300g
- ⑫アメリカ産ナチュラルウェッジカットポテト 1kg
- ⑬国産鶏チキンナゲット 1kg
- ⑭タイ産あぶり焼きチキン(ブレン) 1050g
- ⑮冷凍ベーコンチーズオードブルスライス 550g
- ⑯海鮮市松 320g
- ⑰黒糖ローストポークスライス 500g
- ⑱尾付きえびフリッター TD 1kg
- ⑲惣菜庵 エビマヨソース*1060g

- ①New かに爪フライ 35g
- ②繁盛飲茶 網目春巻(海鮮) 16g
- ③カマンフライ R 425g(25個)
- ④黄華花咲き包み蒸し 24gx15
- ⑤ミニ中華ちまき 30 600g
- ⑥桃まんじゅう(小) 40g
- ⑦美味ごま団子 30gx15
- ⑧バナメイ有頭ポイルえび VM26/30C
- ⑨黒糖ローストポークスライス 500g
- ⑩錦糸焼売 24gx10
- ⑪惣菜庵甘酢あんかけ 1200g
- ミックスベジタブル(5色のごろごろ野菜) 1kg
- やわらか豚肉竜田揚げ 600g
- ⑫えびちりキット 1.5 kg
- ⑬薄紅花咲き包み蒸し 25gx15
- ⑭あらびき肉団子(タレ付) 1.5 kg
- ⑮新かに玉中華あんかけセット 90g
- ⑯パリッとミニ春巻 32gx10
- ⑰手羽元唐揚げ(チューリップ) 約 45gx20 本
- ⑱ワンハンドソーセージ 40R(銀紙巻) 1kg

食材については弊社営業スタッフまでお問い合わせくださいませ。

タルタルたっぷりの
チキン南蛮丼



日水 JJチキン(200gx6)

ブリーツレタスを上にのせ、JJチキンをカットし盛り付け、タルタルをたっぷりのせませす。最後にカットしたパプリカをかけ色鮮やかなどんぶりの完成です。JJチキンは柔らかな食感と薄衣が特徴で冷めても固くなりにくいのが特徴です。



ごろごろネギの
焼鳥丼



SI タイ産ローストカットチキン25 1kg

ローストカットチキンは鶏もも肉をカットした焼成済みチキンで、約40ヶ入っています。この商品を揚げ、紅しょうがや素揚げした長ネギを盛り付け、焼き肉のたれをかけます。最後に練りからしをトッピングして完成です。



彩野菜と海老の
バラ天丼



JFSA 天然海老バックカット(打粉付き) 800g

天然海老バックカットを天ぷらにします。(最初から打粉付きの為、手間が省けます。)野菜は、ごろごろカットの「TOPミックスベジタブル」こちらも天ぷらにしてバランスよく盛り付けたら完成です。



彩野菜の鶏甘酢丼



ジャパンフードサービス 自慢の唐揚げ 1kg

「自慢の唐揚げ」と、野菜がごろごろの「TOPミックスベジタブル」を揚げ調理し、甘酢あんかけのタレに絡めたら、紅しょうがを盛り付けて完成です。使用する唐揚げは薄衣タイプの和風唐揚げ、ごはんとの相性も抜群です。



広島産カキの
つや煮丼



粒カキ広島産(L) 1kg

冷凍したカキに片栗粉をまぶし、フライパンで炒めます。火が通ったところで「めんつゆ」とほうれん草を入れてひと煮立ちしたら、丼に盛り付けて完成です。片栗粉のつやがカキを演出、カキ好きにはたまらない丼メニューです。



たっぷりキムチの
豚バラ丼



メキシコ産豚バラスライス2.0mmハーフ 500g

豚バラスライスを炒め、半分火が通ったところで、キムチをたっぷり入れて炒めます。使用した豚バラスライスはハーフカットで扱いやすく炒め物や焼き肉などの様々なメニューに使用できます。省力化におすすめのアイテムです。





メニューリスト

※左上から

- チーズ豆腐のティラミス
- ピーツのポターージュ
- ふわふわベイザンヌのサラダ
- スモークサーモンのヨーグルト包み
- 2色のさつまいも大福
- 秋の味覚キッシュ
- 根菜の混ぜごはん
- いちじくの揚げ出し
- ピーツの混ぜごはん
- いくらと栗の混ぜごはん
- ローストビーフ季節のフルーツを添えて
- ポローバンのラタトゥイユ

料理に使用したオススメ商品



美盛
チーズ豆腐 300g

クリームチーズのkokと、フレッシュ豆乳の風味豊かなのが特徴、豆腐のような滑らかな舌触りと食感を実現した商品です。ティラミスの材料として使用しても美味しく頂けます。



キュービー
ベイザンヌドレッシング 1L

ベイザンヌサラダは「田舎サラダ」という意味で、フランスで親しまれるサラダです。タラゴンやチャイブ等卵と相性の良いハーブを使用した新しい味わいのドレッシングです。今回は「ふわあわクイック」と混ぜ合わせてふわあわなドレッシング仕上げています。



明治
シェフクリエ 400g

LB81 乳酸菌と良質な原材料で作られ、濃密で爽やかな風味のヨーグルトです。しっかりと硬さと保形性があり離水が少ないです。水分を切ってからスモークサーモンで包んでお酒の肴としていかがでしょうか。



ニチレイ
そのまま使えるピーツ 500g

目に鮮やかな赤紫色の野菜、ピーツを加工・冷凍しており、食べやすいダイス状なので、必要な分だけ使うことができます。サラダバーカーリーに入れて彩りを良くしたり、今回の様に白米に混ぜ込みご飯の素と併用して使用しても美味しく頂ける商品です。



GFC
冷凍いちじく (M) 1kg

一つ一つ丁寧に皮をむいて急速冷凍した商品。フレッシュと同じ調理にご使用でき、下処理の手間や原料ロス、商品の傷みの心配が無く調理のしやすいのが特徴です。油で揚げても型くずれしにくい商品です。



ニチレイフーズ
ロシア産マスいくら醤油漬 500g

甘みが強く、濃厚な味わいが特徴で、鮭子より卵粒が小さい為、海鮮丼以外に混ぜ込みごはんやポターージュ、パスタ等にトッピングとして彩りをもたせるのにピッタリな商品です。



カナダ産
ストリップロイン 約5kg

アルバータ州を中心に西部にて穀物で肥育しアンガス、ヘレフォード、ホルスタイン種等の牛のサーロインです。臭みがなく赤身の味がしっかりとしています。安価でご案内できバイキング用としておすすめの商品です。



ラ・スフォーリア
ポローバン 180g

ポローバンは仏語で「風に飛ぶ」という意。フィンガーフードとして食前酒に合わせたりメインディッシュの前に並べられます。トマトやバジルソース、フレンチドレッシングに和えて、季節の食材を自由に組み合わせでお召し上がりください。

商品政策部SELECT

小宴会、テイクアウト、給食など
どんなシーンにも活躍できる厳選アイテム
お値打ち価格でご提供いたします
ぜひ、お問合せ下さいませ

一番のおすすめ



ペルー産の完熟マンゴーを
カットして冷凍しました。
そのままでも、ヨーグルトの
トッピングにもおすすめです。

ペルー産マンゴーチャンク (冷凍) 500g

万人受けする和風味



鶏もも竜田揚げ 1kg

真いか使用の薄衣仕上げ



イカリング唐揚げ (真いか) 1kg

甘酢や南蛮あんかけとの相性◎



若鶏もも唐揚げ 1kg

解凍するだけ手間いらず



冷凍とろろ 500g

1袋に24～27個



さといも Mサイズ 500g

大根・人参・里芋・牛蒡 MIX



とん汁ミックス 1kg

湯通し済みで楽に肉じゃが



ポテト乱切り 500g

和え物・炒め物に



揚げ茄子乱切り 500g

1袋に80～90枚入



れんこん水煮スライス 1kg

孟宗筍を千切りカット



たけのこ水煮千切り 1kg

可食部100%の切身魚



スケソウダラ切身 (骨なし) 80gx5

自然解凍で召し上がれます



さば塩焼き 20gx10枚

イタリア産デュラム小麦 100%



ほんの少し細くしているのは
短い茹で時間で適度なコシを保つ為
イタリアでも人気のブランドです。

デイベラ スパゲティニ#9 1.55mm x 5kg

お値打ち価格は担当営業にお問合せくださいませ



今秋相場情報

MARKET INFORMATION

畜産

●豚肉・・・国内状況：需要は外食では低迷していますが、量販向けでは堅調です。6月下旬より相場が高騰しており、各部位の引き合いが増加傾向にあります。今後は、気温上昇による増体不良等により出荷頭数減少の可能性がります。

輸入 (US) 状況：米国豚肉供給量は前年ペースでは増加していますが、パッカーにおける労働問題（従業員の確保）が解決していない為、その後の加工と骨抜きに苦戦している状況が続いています。販売が小売りにシフトしている為、相場の動向に注意が必要となります。

●鶏肉・・・新型コロナウイルスの影響により消費の落ち込みが続いています。量販店向けに堅調な引合いが続いていますが、一方で外食需要が振るわず、需要が弱まっていますが輸入量は安定しています。輸入量を絞る動きが見られますが、効果が現れるのは9月以降とみられます。価格については、自粛ムードが継続するようであれば相場は当面弱保合が予測されます。

農産

●米・・・作況は今後の9月初～9月末の天候が影響されます。新型コロナウイルスの影響で在庫がダブっており、価格はここ数年値上げ傾向ではありますが、大きな変動は予想されません。

●芋・・・7月上旬から豪雨による水害や長い梅雨の為に全国的に天候不順となり農作物への被害が出ています。しかし、北海道産のじゃがいもに関しては、今期は天候に恵まれて作柄は平年並みから豊作傾向となっております。十勝地域は日照不足気味ですが、気温は温暖で生育順調が良好で作柄には問題ありません。これから秋口に向け収穫が始まりますが、相場は安定推移の見込みです。

水産

●鮭・・・秋鮭：国内の在庫は、品質の良いLEDのドレス・フィレは減少傾向にあります。昨年は水揚げ状況もよく、価格も安かった事も前半は生出荷のみでした。しかし、昨年10月以降水揚げ状況が悪化し、急激に価格が高騰しました。ドレス・フィレを製造するには高くなり過ぎたことから冷凍での製造はせず、生出荷のみを続けてました。これが、在庫が減少している要因です。なお、今期の漁獲が始まっていない為、相場動向は未確定です。

トラウト：トリムC、トリムEともにフリー玉が少ない状況です。新型コロナウイルスの影響で生産が止まった事、また去年トリムEが品薄になった事により各社生産をトリムEを中心にした為、比率がトリムC2～3割・トリムE7～8割となり全体的に品薄感があります。

●サンマ・・・日本のサンマ漁獲量が減少している原因は、外国船での漁獲よりは、むしろ、資源量そのものが減っている事と、日本近海の水温が高く、サンマが日本の漁場に入りづらかった為と考えられています。サンマの資源量が減少している原因は解明されていませんが、現在の漁獲量で乱獲になる可能性は低いので、自然現象と考えられています。国別の水揚げ量は台湾、日本、中国の順で多くなっています。

●ホタテ・・・2月からの新型コロナの影響から業務筋の販売がストップしています。量販店も生食商材はさほど伸びず、昨年繰り越し在庫も停滞しております。噴火湾の帆立の安値、陸奥湾の原貝価格も安く設定されております。このため、6月から開始の本操業の価格も安く設定される状況から、損失を伴って販売している現状にあります。暫くは安値停滞状況が続くと思われます。

お正月を彩る
冷凍おせちです。

おせち



お品書き

味百華おせち一段
15,600円

味百華おせち二段
18,400円

祇園や満文おせち三段
20,700円

てら岡おせち特大一段
20,700円



食文化の新たな未来へ

大槻食材株式会社
Ohtsuki Foods Corporation

札幌店

〒060-0010
札幌市中央区北10条西23丁目2-10
TEL011-641-5131
FAX011-611-6231

函館店

〒040-0036
函館市東雲町7番11号
TEL 0138-26-5131
FAX 0138-26-8649

キャロット 本店
札幌市中央区北10条西23丁目2-10



キャロット 北光店
札幌市東区北26条東8丁目



キャロット 室蘭店
室蘭市中島町3丁目15-8



大槻食品館 函館店
函館市東雲町7番11号



大槻食品館 七飯店
亀田郡七飯町鳴川5丁目1-1



キャロット 新さっぽろ店
札幌市厚別区厚別中央3条4丁目



キャロット 真栄店
札幌市清田区真栄4条3丁目



キャロット すすきの店
札幌市中央区南7条西2丁目2-1



大槻食品館 Yahoo!! 店
<https://store.shopping.yahoo.co.jp/ohtsuki/>



JFSA 私たちは、ジェフサ会員です。

ISO22000 (食品安全マネジメントシステム)・ISO14001 (環境マネジメントシステム) 認証

PayPay 加盟店ご案内しております。
お店で使える様にしませんか? ご相談下さい。