

OTSUKI No.8 JOURNAL

2021 Spring

「北海道」原料使用の
食材をピックアップ

どさんこ full course!!

旬の食材を厳選
春の天ぷら

彩り豊かな
スイーツ特集

ひな祭りでざ〜と

集めてみました

「桜」がついた商品

春のお弁当に
おすすめフードパック

今春相場情報



発行元

大槻食材株式会社

おしゃれに美味しく北海道！

どさんこ full course!!

当社おすすめの「北海道産」食材をピックアップ！



和弘食品
北海道甘えびオイル
規格：450g

北海道産甘えびの頭を直火でじっくり抽出した、香り豊かな甘えびオイルです。既存のレシピに加えて、手軽に使えます。



共済農場
冷凍ハスカップ
規格：300g

果実の成熟度を見極めながら、一粒ずつ丁寧に手摘みし、その日のうちに急速冷凍し、美味しさと栄養をしっかりと閉じ込めてあります。



共済農場
ハスカップジャム
規格：140g

甘みと酸味のバランスが良く、メーカー内で一番人気の商品です。トーストだけでなく、ヨーグルトやクリームチーズとも相性◎



ジョウヤマイチ佐藤
北海道アンチョビ
規格：90g

水揚げした後、船上ですぐに、スラリアイスで冷やし込み、原料鮮度にこだわった、生産者と一緒に作り上げた逸品です。



菊田水産
冷凍北海道産ムキツブ(毛つぶ)
規格：500g

北海道産のボイル毛つぶで、独特な磯の味が特徴です。処理済みですので、お刺身はもちろん、串焼き調理しても美味しく頂けます。



株式会社 札幌協和
真ダラフィーレ(約7~10枚)
規格：12kg

稚内で漁獲した真ダラを、そのまま稚内の加工業者で製造した商品です。安心安全の道産・道内加工です。



まるは製麺
道産小麦 pasta 竹炭リングイネ
規格：120g

道産小麦 100% に竹炭を練り込んだ手打ち風の〈もちもち食感〉生 pasta です。竹炭には、デトックス効果・腸内環境改善の効果があります。



まるは製麺
生 pasta タリアッテ
規格：120g

道産小麦 100% 使用の手打ち風の〈もちもち食感〉生 pasta です。「きたほなみ」を使用し、甘みのある、太めで万能型の形状です。



丸金佐藤
北海道産ほっけつみれ(約20g)
規格：1kg

北海道で獲れた新鮮な真ほっけを使用しています。真ほっけは高たんぱく・低脂肪で、体にも嬉しい素材です。



漁連
貝付あさり(厚岸産)
規格：200g

水揚げされたあさを袋に入れ、そのままボイルしました。冷凍のまま使用可+砂抜き不要で便利な商品となっています。



丸鮮 道場水産
ベビー浜一番(釜茹で帆立)
規格：1kg

鹿部町産の栄養豊富で肉厚な甘味のある帆立です。プリッと張りのある食感と旨味を感じられます。自然解凍後、そのまま召し上がることが出来ます。



明治乳業
北海道十勝パルメザンチーズ薄削り
規格：250g

他にはあまりない薄削りの形状で、芳醇な香りが見映えて、高級感を演出します。使い切りやすい250gの容量になっています。



トワ・ペール
くろまつない ブルーチーズ
規格：200g

黒松内町産の搾りたて生乳を使用しています。約2カ月熟成させ、青カビ特有の風味を抑え、塩分も控えめに食べやすく仕上げられた商品です。



道場水産
噴火湾産焼きたらこ(カット有)
規格：1kg

キメ細やかな粒子が、ギッシリと詰まっています。原卵自体に充分な旨味があるため、添加物・調味料が微量でも美味しいたらかです。



館花商店
がごめ昆布細切(函館・根崎産)
規格：80g

がごめの特徴として、とろみの成分がほかの昆布と比べ多く、栄養素が健康と美容の維持に役立つとされます。



せき
冷凍アスパラ 5cm カット
規格：10kg

旬の季節に収穫したアスパラを、ブランチング後、急速凍結しました。使用しやすい5cm カットで必要な量だけ加熱して使用することができます。



GFC
インカめざめ(1/3カット)
規格：1kg

サツマイモのような濃い黄色とカボチャのような甘みですが、じゃがいものほっくり感と粘りがあります。希少品種です。



金印物産
山わさび(LY-100)
規格：100g

山わさびは、北海道における西洋わさびの呼び名で、古くから山菜として親しまれてきました。繊維感と風味、さわやかな甘みが特徴です。



味の素(株)フレック
フリーカットケーキレアチーズ
規格：415g

コクのある北海道産クリームチーズを使用。濃厚ながらもすっきり軽やかです。また、表面がシンプルで、ケーキの半製品としても◎



タヌマ
北海道ゆであずき
規格：500g

小豆の本来の風味・甘味を活かした、粒感のあるゆであずきです。和スイーツには欠かせません。



渋谷醸造
十勝醤油キャラメルソース
規格：1kg

砂糖・添加物は使用せず、爽やかな甘味でみたらし風に野菜・肉・魚のソースや、ヨーグルト・お餅などにもつかうことが出来ます。



明治
フレッシュクリーム 45
規格：1L

北海道産の新鮮な生乳を 100% 使用しています。味・保形性・作業性共に優れた、純脂肪分 45% のフレッシュクリームです。



東日本フード
冷凍刺床どりもも肉
規格：2kg

北海道産の小麦や海藻粉末を配合した植物性飼料を与えて育てるため、鶏独特の臭いが少なく、透明感のある肉色と白上りの脂肪分になっています。



明治
北海道まるやかバニラ
規格：2L

北海道産乳原料 100% 使用し、ミルクーな旨みをしっかり感じるバニラアイスです。2L の業務用サイズで、たっぷり使えます。

「春」のいろいろ
天ぷら



カゴメ
カルチオフィ (アーティチョーク)
ホール 500g

イタリアでは春が旬で人気のあるカルチオフィ。蕾の芯を茹で凍結にした商品。フリットやパスタ、ピッツアの具など様々なスタイルでご使用ください。



太堀
水煮姫竹 1kg

長さが均一で使いやすいように水煮となっている、北海道では人気のある姫竹です。水洗いをしてからご使用ください。



極洋
だんごり上手さわら切身(骨なし)
60g×5枚入

均一に柔らかい食感とパサつかない為冷めてもおいしく、塩味をつけず魚の臭みはしょうがで抑えています。骨なしと食べやすい商品です。



ライフ
芽キャベツ 1kg

春野菜として好まれ、キャベツを品種改良した芽キャベツです。食用として使用されるのはわき芽で、煮込み料理・揚げ物・炒め物にご使用頂けます。



ここがポイント!
面倒な筋切りの必要なし!



マルハニチロ
ノンストレッチ筋切り海老16/20
360g (20尾)

殻と背ワタを取り絶妙な切り加減で筋切りしており、背側を押すだけで仕込める調理が楽で便利な一品です。



イズックス
菜の花 IQF 500g

花が咲ききらない時期に収穫した緑色濃い菜の花を急速冷凍しました。「洗う・切る・茹でる」手間がなく時短にもなります。



GFC
国産ぶきのとう水煮 (2P瓶)

つぼみが開いた春のいぶきを感じさせてくれる野菜のひとつです。春の香りと、ほろ苦さを楽しめる山菜として親しまれています。



丸紅
天ぷら用銀穴子開き (味付打粉)
約70g×10枚入

天ぷら調理に最適で、あっさりとした味の銀穴子を使用しています。打ち粉付きで、まっすぐに揚がります。

春

厳選素材品



日清フーズ
揚げ上手こつこのいらぬ天ぷら粉
1kg

調理の際に混ぜすぎてもポテツとしなく薄衣で綺麗な揚げあがりとなります。サクサクで冷めてもベタつかなく、チャック付きのため使いたい分だけ使用でき保存に便利な商品です。

おすすめ
天ぷら粉

おすすめ
揚げ油

日清オイリオ
日清サラダ油 (ピロー)
4kg

油を注ぎ入れる作業が容易なピロータイプの容器を使用しており、捨てるのも簡単・缶とは違い持ち運びも簡単です。クセがなくうまみのある大豆サラダ油と、風味安定性の高い菜種サラダ油をブレンドしています。



塩

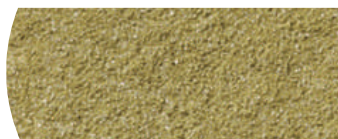
- salt -

天ぷらに合う
こだわりの「塩」を
厳選しました。



SB
ゆず塩 100g

天ぷら、焼き魚、サラダなどにあうように柚子の爽やかな風味を効かせております。召し上がる直前に料理につけてお使いください。



SB
抹茶塩 100g

天ぷら、唐揚げ、お茶漬けなどにあうように風味豊かで色鮮やかな抹茶と塩をバランスよくブレンドしました。召し上がる直前に料理につけてお使い下さい。



ジャパソルト
白トリュフソルト 50g

乾燥白トリュフを、フランス・ゲランド産の天日塩にブレンドしています。冬しか収穫できない白トリュフは希少価値が高い逸品です。

ちよこつとあれんじゅ

ひな祭り でざ〜と



タスマ
ぎゅうひクレープ 35g×10 枚入
種類：白、紅、緑



サンヨー
つぶあん 1kg

小豆と砂糖で練り上げ、まろやかな風味と甘さとなっております。

ぎゅうひを12cm四方、厚さ1mmの正方形にクレープのようにカットした商品です。



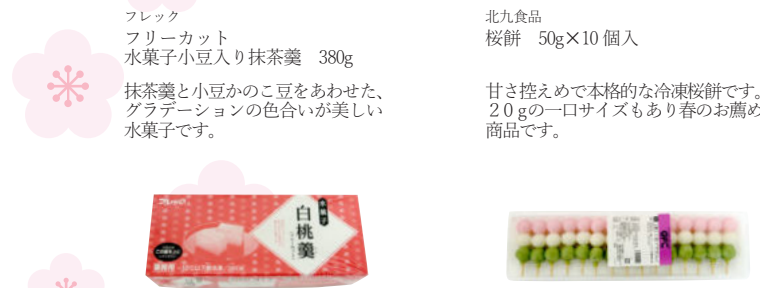
フレック
フリーカット
水菓子小豆入り抹茶羹 380g

抹茶羹と小豆かのこ豆をあわせた、グラデーションの色合いが美しい水菓子です。



北九食品
桜餅 50g×10 個入

甘さ控えめで本格的な冷凍桜餅です。20gの一口サイズもあり春のお薦め商品です。



フレック
フリーカット
水羊羹 白桃羹 360g

桃色のグラデーションと散りばめた白桃果肉が華やかな水菓子です。



GFC
新三色プチ団子 15 本入
本/φ約2×7cm 約15g

使い易い小さめサイズの三色団子で、お弁当等の彩りデザートとしても喜ばれる商品です。



JG
カットプフェロール
宇治抹茶 (20 カット) 225 g

緑鮮やかな宇治抹茶を使用した、和風ロールケーキです。



JG
プフェロール (桜) 270 g

ピンク色のスポンジで、花型の桜羊羹と桜風味のクリームを巻きました。春におすすめの逸品です。



フレック
カット済みケーキ
レアストロベリー 367g

とちおとめ苺果汁を使用した口溶けなめらかな、レアタイプのケーキです。



JG
カットプフェロール
ストロベリー 230 g

ピンクと白2色のスポンジと、ストロベリー風味のクリームで仕上げたロールケーキです。



フレック
カット済みケーキ
ミルクレープ (いちご) 約490 g

丁寧に焼き上げたクレープ生地と、甘酸っぱいいちごクリームを交互に重ね合わせたミルクレープです。



集めました。

大規食材取り扱い商品で
春にオススメの
桜が
ついた商品を集めてみました。



ヤマ食
海老桜ロール 440g

干しアミを使用した彩り鮮やかなムースで包み込み、縁起の良い商品に仕上げました。解凍後そのまま使用出来ます。



GFC
葛の花(桜) 100ヶ入

葛のシートに色付けした桜の花を型どり乾燥させたものです。弁当の色彩や季節の演出にいかがでしょうか。調理前→右・下 調理後→左上



明治
さくらアイス 2L

ほんのり桜香る優しい甘さで桜餅をイメージした風味と色合いです。食べたい量だけよそって食べれる2Lバルクです。



テーブルマーク
さくらシューマイ 28g

白身魚のすり身にえびを加えて、桜色の皮で包みました。華やかさが映える一品となっております。



GFC
ふくませ麩(桜) 50ヶ

生麩をスライスして薄く味をふくませてあり、さっと加熱するだけで使用出来る調理する手間もかからない商品です。



GS
さくらソース 500g

桜の花と葉の塩漬けを入れる事により、桜餅のようにほんのり塩味が感じられる「和テイスト」のデザートソースです。



アサダ
桜大根 1kg

大根を食べやすい大きさにカットし、さっぱりとした味に仕上げています。お弁当等の彩りに最適です。



田上
寿司用桜でんぶ 1kg

北海道近海の「助宗だらの身」を使用し、ふっくらと丁寧に炊き上げました。巻き寿司・ちらし寿司等の彩りにいかがでしょうか。



岡部製粉
桜の葉(中) 50枚

塩漬けにすることで生まれる香りはリラックス効果と血行促進など嬉しい効果があります。使用する際は水洗いし、保存の際はラップに包み冷凍すると大変便利です。



ヤマ食
関山桜 200g

八重桜の中でも大輪を咲かせる関山桜を自然色で塩漬けしてあります。葛餅やわらび餅等のトッピングにいかがでしょうか。



三島
桜ずし 150g

たけのこ、れんこん、にんじん、かんぴょうに、春を象徴する桜と葉を加えた、ちらしずしの素です。



ヤマ食
冷凍桜麩(中) 10本

生麩を桜型に成形しており、春を感じさせてくれる商品です。汁物や煮炊き等の彩りにいかがでしょうか。



ドーバー
さくらリキュール 100ml

上質な香りを持つとされる大島桜を使用し、リキュールに仕上げました。ゼリやムース、ケーキやプリン等で幅広くお楽しみいただけます。



ふくなお
やわらかまぼこ(桜)160g

かまぼこの常識を超えたやわらかさと、のど越しが特徴です。添えるだけで季節感を演出でき華やかに。冷凍のままカットしてご使用下さい。



ヤマ食
冷凍桜海老つまみれ 500g

すり身に桜えびをふんだんに使用。桜えびの旨みを感じられるつまみれで、お吸い物や鍋等にとでも人気のある一品です。加熱してご賞味ください。



日本緑茶センター
さくらラテ 104g

桜の香りとミルクのまろやかな味わいとやさしい甘さで春らしいさくら色のラテです。簡単に作れるインスタントタイプです。

YFP-450
販売単位：50枚/束

127mm

175mm

YFP-600
販売単位：50枚/束

132mm

180mm

モールド成型でしっかりと厚みがあるので、テイクアウトやデリバリーにも安心♪

フター体型タイプ ユーカリ フードパック

ユーカリパイプとは？

早生樹種でパルプ化適正にも優れたユーカリからのパルプを主原料(70%)とし、生分解性で環境に優しい「脱プラ」注目度 No.1 容器です。

YFP-950
2仕切
販売単位：50枚/束

160mm

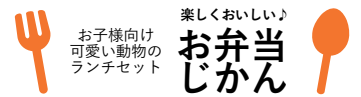
243mm

YFP-1000
販売単位：50枚/束

212mm

217mm

電子レンジ調理可！
おすすめ
フードパック



お子様向け
可愛い動物の
ランチセット

楽しくおいしい♪
**お弁当
じかん**

※セット時の蓋の高さ



どうぶつランチセット
YF-1 リス
販売単位：50セット/袋

幅：160mm
奥行：203mm
本体の高さ：28(約10)mm

どうぶつランチセット
YF-2 いぬ
販売単位：50セット/袋

幅：160mm
奥行：203mm
本体の高さ：28(約10)mm

どうぶつランチセット
YF-3 ひよこ
販売単位：50セット/袋

幅：203mm
奥行：160mm
本体の高さ：28(約10)mm

今春相場情報

MARKET INFORMATION

畜産

● 牛肉

国産牛は、12月が補助金事業の影響で需要が上昇し、出荷頭数が上昇しました。しかし、1月以降はコロナの状況で不透明な見通しとなっています。

輸入に関しては、世界的な牛肉パッカーの1社であるカーギル社のカナダの処理工場（1日1500頭の処理）で従業員のコロナ集団感染が発生し、工場の一時的閉鎖により、供給に大きな影響が出ているなどしています。

● 豚肉

国内は、販売需要の増加・冷凍在庫の不足から相場は高めを維持する見込みです。また、西日本で発生している、鳥インフルエンザの影響にも注視する必要があります。

米国からの輸入に関しては、加工工場の労働力の確保と、感染対策などに、投資が増えた影響で、コスト増のため、今後の相場上昇要因となる見込みです。

● 鶏肉

鳥インフルエンザの影響もあり、国内は生産・加工処理の動向は昨年に比べると減少傾向になっています。

ブラジルからの輸入は、ブラジル国内のコロナ感染者は世界3位（211現在）と終息の見通しが立っていません。ブラジル国内では、牛・豚肉の生産が落ち、鶏肉への需要シフトが見られ、相場は上昇傾向です。飼料価格の高騰や他国からの引き合いも回復してきており、こちらも相場の押上げ材料となっています。

水産

● イカ

スルメイカの中心サイズが15～10入と大きめ。12月いっぱい漁は終了1月より九州中心で入荷が始まり20入サイズ中心とされます。昨年より入荷はやや多めで、相場もやや弱含みとされます。

甲イカは需給バランスがとれており相場は横ばい状態が続いています。入荷状況は現在順調です。

ヤリイカはモロッコ産の入荷予定がありますが、限定的で国産品の水揚げが芳しくない為、引き合いが今後も継続的入ることが予想されます。

● 海老

殻付海老はサイズにもよりますが国内在庫が少ない為、やや値段が上がっています。加工品は市況が悪い為、全般で横ばい状態となっています。

甘海老・ボタン海老は搬入が多かった事とコロナウイルスの影響により売れ行きは鈍い為、相場は弱含みです。

アルゼンチンアカ海老は漁獲量が少なかった事と搬入が遅れた事で殻付原体の相場は上昇しました。今年も暫く強含みが予想されます。加工品はサイズにもよりますが在庫は十分にある為、価格は安定しています。

● サーモン

養殖トラウトでは解凍フィレの需要が伸びてきています。トリムC・トリムE共に搬入が少なく、原料サイズも大型になってきている為、今後は高値になると予想されます。

紅鮭のIQF原料はアラスカの不漁によりロシア産が北米の工場向けに高値で販売されてしまい極端な値上げとなりました。

しかし、ブロック原料は値差のある少し安い価格帯で取引されています。

● マグロ

赤身の入荷量・相場は大きな変化はなく推移すると思われませんが、コロナウイルスの影響により、予想しにくい状況が続く見込みです。

脂身はインドマグロの中心となり入荷量は昨年並ですが相場は一般の社会情勢により弱含みで推移すると思われします。

農産

● 今後の首都圏需要の見通し

11月の東京中央卸売市場の価格は、前年、半年ともにした下回り低迷しました。半年以上続いた高値の反動安とも考えられますが、10～11月に好天が続き、干ばつ気味のなか充実の仕上がりました。

年末年始は業務筋の牽引力が決定的に弱く家庭需要だけでは価格を引っ張り上げることが期待できませんでした。今後については、天候次第で価格が高騰することも想定されます。

● 国産野菜

レタスは、香川産の場合、12月初めがピークとなっていました。生育順調で今後も引き続き多い見込みです。干ばつが続いてLサイズ中心でしたが、内容は充実しており、数量的には一昨年並みの予想です。

ほうれん草は、群馬産がハウス物と露地物の両タイプの出荷となりますが、いずれも生育順調で、昨年末から今後にかけて一昨年並みの出荷を予想しています。

● 輸入野菜

ブロッコリーは、エクアドル産の場合、12月4週前半頃から気温は下がってきているものの、晴れの日もあり、特に大きな影響を受けていない状況でした。日照時間は約12時間と十分あり、生育は良好でした。一昨年より雨量は多く、圃場及び原料状態は問題なく栽培できていました。現時点でも、収穫数量への影響もなく安定して収穫が進んでいます。

なすは、ベトナム産の場合、12月初旬から発生した大雨により、なすの農場にも大きな被害が発生し、12月20日の南シナ海に発生した台風23号の影響もあり、生育が進まない状況となっていました。1月から新クロープの農場での収穫がスタート予定でしたが、低温により生育が遅れており、収穫開始時期は不透明な状況です。

大槻ジャーナルバックナンバーを公開中

大槻食材HP (<http://www.ootuki.com/>) に
「大槻ジャーナル」特設ページができました！
過去に発行したバックナンバーを、お好きな時に閲覧頂けます！

 <p>OTUKI JOURNAL No.7 2020 Winter</p> <p>PDFを表示する</p> <ul style="list-style-type: none"> 冬の寒さに負けない世界のあつたかメニューをご提案 あつたか美味しい世界旅行へ ヘルシー美味しいメニュー提案 減塩・発酵食品メニュー 手翳を省いて華やかにおもてなし 海鮮スライス済み商品紹介 -生寿司- 今冬相場情報 年末の特別献立の忘れ物チェック 年末向けSELECT <p>(2020年10月発行)</p>		 <p>OTUKI JOURNAL No.6 2020 Autumn</p> <p>PDFを表示する</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 食材たくさん「オードブル」 秋ハイキング with 新スタイル「旬食別ディナー」 今秋相場情報 新たなメニュー提案に・・・ 「商品政策部 SELECT」 <p>(2020年9月発行)</p>	
--	--	---	--



大槻HPの
ここをクリック

QRコードから「大槻ジャーナル」特設ページが見れます！



<http://www.ootuki.com/journal/>

札幌店 〒060-0010
札幌市中央区北10条西23丁目2-10
TEL 011-641-5131
FAX 011-611-6231

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 すずきの店
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/ootuki/>

