

OTSUKI No.15 JOURNAL

2022 Winter

みじん切りの手間を解消
「ミリベジ」～冬の彩～

「●●するだけ」簡単調理 町中華

おすすめの施設向け食品
「思いやり」を食卓に

OEMでボンボンショコラ
2023年バレンタイン特集

今冬相場情報



発行元

 大槻食材株式会社

「ミリベジ」～冬の彩～

「みじん切り」の手間を解消してくれるのが、「ミリベジ」です。選別した良質な原料をほぼ5mmにマイクロカットし、急速冷凍させた「ミリベジ」は、和・洋・中を問わず多様なメニューに彩りと華やかさを与えてくれます。



細かく刻んだ「ミリベジ」商品一覧



にんじん

様々な料理に彩りをそえるにんじんは、トッピングのほか、キーマカレーやスープ、中華の具材にもおすすめです。



チンゲン菜

中華料理に良く利用されるチンゲン菜は、煮崩れしにくく、スープや煮込み料理等にもおすすめです。



ほうれん草

ごま和え、白和えの他、細かく刻むことでスープ、焼き飯、パスタ等にも利用でき、メニューの幅が広がります。



じゃがいも

スープやキーマカレー、オムレツなど幅広い料理に利用でき、調理時間の短縮や手間を省くことができます。



小松菜

風味豊かな小松菜は味噌汁、鍋料理のほか、おひたし、炒め物などバリエーション豊かにお使いいただけます。



大根

和食のイメージが強い大根ですがコールスローやスープなど幅広い料理にお使いいただけます。



いんげん

使いやすいカットされているので、おひたしや胡麻和えなどの和食や、スープの具材としても簡単に使えます。



キャベツ

和洋中ジャンルを問わず使え、コールスローや餃子、たこ焼きお好み焼きの具材としてもおすすめです。



春菊

色鮮やかな春菊は、特有の香りのアクセントを加え、白和え、かき揚げのほか、おひたしなどの小鉢にもぴったりです。



さといも

さといもは皮むきやカットに手間のかかる食材ですが、本品は刻んで扱いやすいので手軽にお使いいただけます。



焔菜

京都では春の若菜として親しまれる焔菜は、菜の花と同じアブラナ科の野菜で、炒め物やスープなど様々な料理におすすめです。



白菜

加熱することであまみを増す白菜は、鍋料理はもちろんのこと、餃子の具材などにもおすすめです。



しいたけ

刻む手間なく簡単に利用できるため、春巻や餃子などの中華料理の具材にもおすすめです。



町中華



「●●するだけ」の簡単調理商品を厳選しました。

＼ 蒸すだけ ＼



JFSA
大粒海鮮焼売
40gx10ヶ

揚げて
＼ あえるだけ ＼



JFSA
天然海老バックカット
(打ち粉付き) 800g

ボイル
＼ するだけ ＼



シマダヤ
調理上海焼そば
(極細めん)1kg

＼ 炒めるだけ ＼



JFSA
NEW 本格あおり炒め
チャーハン 1kg

＼ 焼くだけ ＼



JFSA
ジューシー餃子 22
(22gx12ヶ)

「思いやり」を食卓に

ご年配の方や小さなお子様まで、毎日の食事を笑顔で美味しく食べられる食品を厳選しました。

大量調理の際、ダイスカットだと均等に盛り付けることができます。



サンテンフーズ
真鱈ダイスカットC(1.5cm)
1kg



サンテンフーズ
秋鮭ダイスカット(2cm)
1kg



日東ベスト HG (ホスピタルグルメ) シリーズ

「ホスピタリティ(おもてなし)」をコンセプトに、そしゃく力が弱くなった方でも安心して楽しく召し上がれるよう、見た目は普通食のまま、「やわらかく」「口の中でまとまりやすく」仕上げた、調理済みの冷凍食品のシリーズです。

- ・やわらかチキン照焼風 750g
- ・やわらかフィッシュボール(50ヶ) 500g
- ・やわらかいかの煮物 500g



学校給食等小さなお子様が安心して食べられる美味しい個包装デザートです。

- ニチレイ
原宿ドック 40g
- ・メープルカスタード
 - ・ココアバナナ Fe



- 日東ベスト
- ・お米 de リンゴのタルト 35g
 - ・チョコタルト 30g
 - ・焼プリンタルト 30g



OEMでボンボンショコラ

形・デザイン・多彩な色付けでオリジナルのボンボンショコラをご用意致します。
お気軽にご相談下さいませ。



Happy Valentine's Day 2023年バレンタイン特集



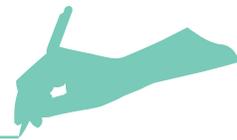
エリート ローズチョコレート 20g

花びらをかたどった赤い銀紙の中にはミルクチョコレート。パッケージの裏面にはメッセージが書き込めます。

たにぐち 冷凍ショコラクロケット (直径約38mm)

チョコクリームをモチット食感の生地とフィアンティーヌで包んでおり、油で揚げると中からチョコクリームがトロりと出てきます。

今冬相場情報



MARKET INFORMATION

水産

◆ホタテ

オホーツク産玉冷は今期かつてない高値となっている中、国内消費は減少ながらも米国・中国を中心とした輸出が牽引し相場形成を主導しています。この高値により国内では量販店水産売り場での販売は苦戦しており、使用量が伸びない状況が続いています。輸出については今般の円安の追い風も受け米国のクリスマス需要などに向けて、輸出相場が下がる事は考えにくい状況です。

◆鮭

3年間にわたる慢性的な不漁、欧州・中国からの引き合い、油・人件費等の生産コスト上昇、急激な円安により今年度は米国・ロシアともにドレスの大幅な値上がりとなり、過去最高値を記録。米国は内販向け優先、ロシアは現地・釜山に在庫されており消化は進み、世界全体の物量の少なさから価格の史上最高値更新がほぼ確実となっており、大幅値上げの影響を受けマスの引き合いが強くなってきています。

畜産

◆ビーフ

US産・豪州産ともに相場は大幅上昇。為替の影響もあり高値となっています。各社買い付けを絞っており、国内相場は更に高値になる見込みです

◆ポーク

輸入チルドポークも同様に現地価格上昇に加え円安の影響もあり10月生産11月の現物から更に高騰する見込みです。国内豚の相場は本来なら下がっている時期ですが下がらず品薄が継続しそうです。

◆チキン

ブラジル現地の生産量に変化はありませんが、韓国向けが鈍化していることから相場は軟化傾向にあります。国内在庫と売れ行きにより、多少下がる見込みです。レッグは米国の鳥インフルエンザの影響により品薄で、価格も例年以上に高騰しています。

農産

◆ばれいしょ

収穫はすでに始まっており、生育状況はここ数年来と同様低温及び長雨の影響で不作傾向となっています。

◆たまねぎ

収穫時期は例年よりも若干早めに始まっており、生育状況は昨年の大不作からは回復しています。例年並みの水準で推移しています。

商品部からのおすすめ品



デザートソース 500g
(ストロベリー・ブルーベリー・マンゴー)

チューブ容器入りで必要な量をご使用いただけます。そのままアイスやパンケーキ、ヨーグルトなどにトッピングできます。



炙りたらこ(ひとくち) 500g

8~10g/個のカット済みの為、解凍してそのままご使用可能です。笹形カットでうどん・パスタ、テイクアウトのお弁当にも最適です。



小松菜ナムル 400g

店内調理をしたようなフレッシュな食感を再現しました。ワンフローズン製法で色味が良く、400gパックの使い切りタイプで無駄が少ないサイズ感です。



やわらかボイルドビーフ 1kg

ポーランド産の赤身の強い牛バラ肉をボイル・真空加熱して柔らかく仕上げた煮込み料理に最適なボイルドビーフです。手間・時間のかかる煮込み料理の時短や簡便化が可能です。



ブラックアングス サイコロステーキ 500g

固いネック・肩こぶを丁寧に除去した肉の味が濃い肩ロースを使用しており、レアで食べるのがオススメです。解凍後フライパンなどで加熱調理して下さい。



ハモンセラードスライス 100g

高品質なハモンセラードを使用したシャープな旨みを感じる味わいです。間にシートを入れてあり、1枚1枚はがしやすくなっています。パンやピザのトッピングに最適です。

大槻食材株式会社 钱函物流センター 2023年稼働予定



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7-11
TEL 0138-26-5131
FAX 0138-26-8649

大槻食品館・キャロット 本店
札幌市中央区北10条西23丁目2-10



大槻食品館・キャロット 北光店
札幌市東区北26条東8丁目1-22



大槻食品館・キャロット 室蘭店
室蘭市中島町3丁目15-8



大槻食品館・キャロット 函館店
函館市東雲町7-11



大槻食品館・キャロット 七飯店
亀田郡七飯町鳴川5丁目1-1



大槻食品館・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6-2



大槻食品館・キャロット 真栄店
札幌市清田区真栄4条3丁目2-8



大槻食品館・キャロット すずさの店
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/>



 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

大槻ジャーナル編集チーム：稲船達也、小笠原有理、金澤舞袖、川本もなみ、北谷守和、佐久間理、末吉沙耶加、鈴木愛可、徳富翔太、西田公洋、橋本修子、福士聡史、前田芳輝、増田顕論(50音順)



食文化の新たな未来へ
大槻食材株式会社
Otsuki Foods Corporation