

OTSUKI JOURNAL

No.19/2024.OCT

- おすすすめオーダブル食材
- OTSUKI SELECT
- JFSAおすすすめ商品
- 大槻イチオン資材商品

発行元

 大槻食材株式会社

手間を省いて、美味しく、華やかに

おすすめオードブル食材



**ケイエス食品
conical シリーズ**
(貝柱 / イエローカレー / ベジエビ)
旨味たっぷりの具材を色鮮やかなライスペーパーで円錐形に包んだ春巻です。見た目と味の両方で楽しんで頂ける商品となっております。

規格: 各種 20g×20ヶ 温度帯: 冷凍



**ニチレイ
割鮮サラダエビ**
(有頭ボイル中ムキ)
活原料にこだわること、鮮やかな色目を実現しています。えび本来の味、食感を感じていただける商品です。胴体部分の殻をむいてあります。

規格: 30尾 温度帯: 冷凍



**マルハニチロ
国産紅ズワイ蟹使用 かに爪フライ**

国産紅ズワイ蟹を使用したかに爪フライで、ソースには地元産の白バラ牛乳をベースにし、自家製の野菜スープを加えて仕上げました。

規格: 50g×6ヶ 温度帯: 冷凍



**スキヨ
海鮮市松**
赤と白の市松模様で、外側が緑色の彩りがきれいなまほこです。スライス(10mm)してあるのでそのままご利用できます。パック中23枚。

規格: 320g 温度帯: 冷凍



**JFSA
国産鶏チキンナゲット**

国産鶏肉を主原料に使用し、スモーク(くん液)風味で味にアクセントを付けた老若男女問わず愛される商品です。パック中約50ヶ入り。

規格: 1kg 温度帯: 冷凍



**JG
北海道産かぼちゃのプチタルト**

全粒粉を使ったタルト生地に、しっとりとしたかぼちゃスポンジを入れ、ピスタチオをトッピングしました。他にチーズ、紫芋がございます。

規格: 18g×10ヶ 温度帯: 冷凍



**ケンコーマヨネーズ
クッキングソース ハニーマスタード**

香りの良いフレンチマスタード、辛味の強い練り辛子、粒マスタードをバランスよく配合し、ハチミツを加えマイルドなソースに仕上げました。

規格: 1150g 温度帯: 常温



**味の素
プチカヌレ**
(フランス産発酵バター使用)
フランス産発酵バターを使用した、プチサイズのカヌレです。自然解凍で使用可能で使い勝手がよく、幅広いシーンでご使用いただけます。

規格: 15g×24ヶ 温度帯: 冷凍



**味の素
ミニチキンレモンハーブ**
(麦・卵・乳原料不使用)

若鶏のモモ肉をさわやかなレモンとハーブで仕上げました。リニューアルにより小麦・卵・乳原料が不使用となり、自然解凍で使用いただけます。

規格: 各種 24g×30ヶ 温度帯: 冷凍



**JG
ホエー豚の角煮(スライス)**

冷製で使用する豚の角煮。解凍だけで美味しくいただけます。煮こり風のタレは乾燥を防ぎしっとりとした角煮の風味を守ります。

規格: 500g 温度帯: 冷凍



**キュービー
具沢山ソース(エビマヨ用)**

マヨネーズをベースに加糖練乳を加え、食べやすい味に仕上げました。エビにかけるだけで、簡単に彩り鮮やかなエビマヨができます。

規格: 300g 温度帯: 冷蔵



**テーブルマーク
殻ごとカリッうまシュリンプ**

配合にこだわったガーリックパウダーで味付けし、1尾食べるとまた食べたくなる後引く味付けに仕上げました。まるごとお召し上がりいただけます。

規格: 390g(30尾) 温度帯: 冷凍



**日水
自然解凍 若鶏の唐揚げ**

人気の和風醤油唐揚げを手作り感のある形状に仕上げました。時間が経っても鮮やかな揚げ色が続くよう、バターを工夫しました。

規格: 500g 温度帯: 冷凍



**テーブルマーク
美味ごま団子R**

独自配合の生地を使用し、時間が経っても固くならないこま団子です。ごまの香ばしさと、もっちりした食感をお楽しみいただけます。

規格: 30g×15ヶ 温度帯: 冷凍



**JFSA
えびフリッター**

凍ったまま170~180℃に熱した油で約3~4分ほど揚げてお召し上がり下さい。お好みのソースと絡めて使用できる汎用性の高い商品です。

規格: 1kg 温度帯: 冷凍



**テーブルマーク
黄華花咲き包み蒸し**

ほんのりとした黄色い皮と、枝豆の緑色が映える包み蒸し。具材はタラのすり身をベースに、玉ねぎの甘味とタケノコの食感が生きています。

規格: 24g×15ヶ 温度帯: 冷凍



調理の手間を省き、美味しく、華やかな食材を厳選しました。
これからの年末年始に向けていかがでしょうか。

OTSUKI SELECT

当社おすすめ商品を厳選してご紹介致します！

JFSA やわらか鶏むねひき肉(3mm) IQF

鶏むね肉を皮付きのまま挽き、パサつきと臭みを抑えました。そばろ、ハンバーグ、団子等、幅広い用途にご使用いただけます。



規格：500g
温度帯：冷凍

JFSA やわらか豚肩ひき肉(3mm) IQF

豚肉の旨みをひきたてる肩(うで)を使用し、パサつきと臭みを抑えました。そばろ、ハンバーグ、団子等、幅広い用途にご使用いただけます。



規格：500g
温度帯：冷凍

東西産業 あい鴨スモーク

あい鴨をスモーク加工した商品で鴨の旨味が感じられる商品です。解凍後お好みの厚さにスライスしてお召上がりください。同様の規格でバストラミもございます。



規格：200g
温度帯：冷凍

マルハニチロ あら挽きチキンナ

洋風に味付けした鶏肉をつまみやすくスティック状にしました。肉々しい食感が特長で、そのまま食べても美味しい商品です。



規格：1kg
温度帯：冷凍

マルハニチロ 色々使える骨なし道産秋鮭切身(打粉付)

北海道産の秋鮭を使用した骨なし打粉付け魚です。骨を取り除いているため、安心してお召し上がりいただけます。



規格：600g
温度帯：冷凍

ケンコーマヨネーズ 6種野菜のカラフルマリネ

たまねぎ、赤・黄ピーマン、にんじん、セロリ、きゅうりの6種類の野菜で華やかな彩りを演出します。白ワインビネガーとハーブの風味で、程よい酸味と爽やかな香りが後を引く味わいに仕上げました。



規格：500g
温度帯：冷蔵

新進 かぼちゃニョッキ

季節限定

北海道産のじゃがいもとかぼちゃをふんだん使用したニョッキです。いつものソースやシーズニングと併せるだけで手軽にこだわりの逸品としてご提供頂けます。※季節限定品



規格：1kg
温度帯：冷凍

日清製粉ウェルナ IQF(バラ凍結)ペンネリガーテ

ペン先の形をしたショートパスタで様々なソースと相性の良い商品です。30秒程の茹で時間で使用が可能です。



規格：500g
温度帯：冷凍

ミツカン 麺&鍋大陸 本格濃厚みそ鍋スープの素

2024年秋冬 新商品

3種類の味噌をこだわりの比率でブレンドすることで、味噌本来の濃厚さが際立つみそ鍋スープの素です。香りが特長の麦味噌を2段階加熱することで、さらに強い味噌の風味を引き出しました。



規格：1140g
温度帯：常温

ミツカン 麺&鍋大陸 やみつき豚骨みそ鍋スープの素

2024年秋冬 新商品

じっくり煮込んだ豚骨と鶏ガラの白湯スープに、2種類の味噌をブレンドしました。ごま油と鶏脂で炒めたんにくのパンチが効いた、コクのある味わいがやみつきになります。



規格：1100g
温度帯：常温

JFSA ブラウンシチューベース

赤ワインを加えることで、程よい酸味と深みを付与した高級感のあるブラウンシチューベースです。お湯やブイヨン等で1:1の割合で希釈してご使用ください。



規格：1kg
温度帯：冷凍

ケンコーマヨネーズ 塩キャラメルバターソース

芳醇なバターとほろ苦いキャラメル、まろやかな味わいの岩塩によるコクと風味がやみつきになるソースです。かける、塗る、和える等様々な用途でご使用いただけます。



規格：510g
温度帯：常温

日東ベスト 北海道産ミルクプリン

北海道産の牛乳を仕様したカット済みのミルクプリンです。特注品の為、使用数量のご連絡をお願い致します。



規格：500g
温度帯：冷凍

日東ベスト 北海道産牛乳使用カフェオレプリン

北海道産の牛乳を仕様したカット済みのカフェオレプリンです。特注品の為、使用数量のご連絡をお願い致します。



規格：500g
温度帯：冷凍

ミツカン 業務用フルーティス 黒酢梅はちみつ(6倍濃縮タイプ)

2024年秋冬 新商品

和歌山産南高梅果汁とはちみつを加えて飲みやすく仕上げたビネガードリンクです。南高梅の爽やかな酸味と濃厚な味わいが特徴です。



規格：1L
温度帯：常温

ミツカン 業務用フルーティス りんご酢シャインマスカット(6倍濃縮タイプ)

2024年秋冬 新商品

りんご酢をベースに、長野県産シャインマスカットの果汁を加えて飲みやすく仕上げたビネガードリンクです。シャインマスカットのすっきりとした香りとしっかりとした甘味が特徴です。



規格：1L
温度帯：常温

JFSA ミニメロンパン B02

11月発売予定

外生地はサクッとした軽い食感に仕上げ、甘みも程よいバランスのメロンパンです。朝食バイキング等でおすすめてます。



規格：250g(10ヶ)
温度帯：冷凍

JFSA ガーリックトースト

12月発売予定

んにくとバターの風味が豊かなサクッとしたガーリックトーストです。オープンで温めていただくと、より美味しくお召し上がりいただけます。



規格：150g(10ヶ)
温度帯：冷凍

JFSA おすすめ商品

8月発売



規格：1L 温度帯：常温

フレスコリーヴァ ひまわり油

くせがなく熱にも強いどんな料理にも使いやすい油です。炒め物、揚げ物からサラダドレッシングに加えたり、お菓子作りにもご使用いただけます。また、ひまわり油はビタミンE、リノール酸、オレイン酸などを豊富に含んでいます。

ビタミンEは植物油のなかでも特に多く含み、ごま油、オリーブ油の約5倍となっています。



調理例

冬期おすすめ商品



規格：1kg 温度帯：冷凍

トンポーロー (豚の角煮)

一口大にカットした皮付きの豚バラ肉をじっくり煮込んだ商品です。

八角の香りもほのかにあり本格的な味付けで、身崩れも少ない角煮です。

解冻方法は、凍結状態の商品を、袋ごと沸騰したたっぷりのお湯に入れ、20～30分を目安に加熱してください。



調理例

「やわらかボイルド」シリーズ

煮込まなくてもお肉は柔らかくなっており、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。



規格：1kg 温度帯：冷凍

【やわらかボイルドビーフ】

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。

使い切りサイズとなっており、少量ずつでも使い易くなっております。



規格：1kg 温度帯：冷凍

【やわらかボイルドポーク】

豚バラ肉を塩胡椒で味付けし真空調理で柔らかく仕上げました。下味が薄く料理の味になじみやすいです。



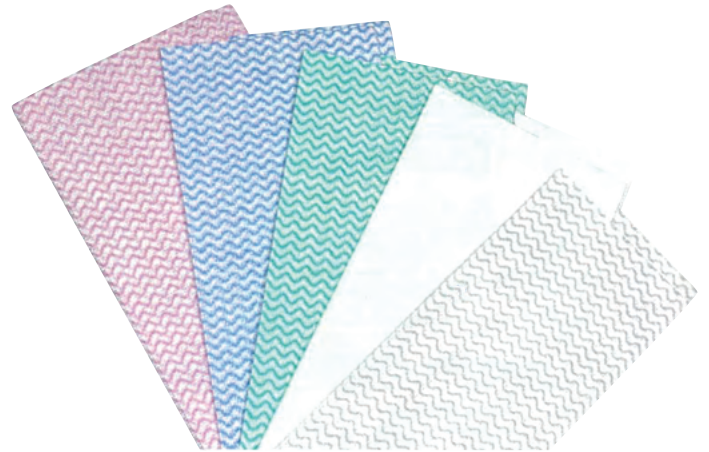


『資材商品』



クリーンニトリル手袋

薄く手にフィットするので、細やかな作業に適しています。
 パウダーフリータイプです。
 ニトリルゴム製手袋は、天然ゴム・ビニール手袋よりも耐油性に優れています。
 伸縮性と耐久性を兼ね備えた中厚手仕様で、指先エンボス加工なので滑りにくいのも特長です。
 左・右どちらでもご使用いただける両用タイプです。
 カラーは青、黒ございます。



カウンタークロス

レーヨン・ポリエステルの不織布で、使い捨ての超薄手タイプから、繰り返し洗って使える厚手タイプまで用途に合わせた品揃えです。
 ケバ立ちが少なく、吸水性に優れているのに乾燥も早く衛生的。店内用ダスター、テーブル拭き、調理用具のお手入れ、油污れ拭きに便利です。
 色別包装の為、用途別に使い分けが可能です。



三ツ星スポンジ

特殊圧縮ウレタンを使用している為、型崩れや変形を起こしにくいスポンジです。
 少量の水でよく泡立ち、乾きやすく衛生的です。



ゴミ袋 (HDPE)

高密度タイプ(HDPE)なので、強度と耐久性があり引っぱりや衝撃に非常に強いのが特長です。
 また、適用温度の幅が広く(-80℃~110℃)、サイズは45L、70L、90L がございます。



大槻食材のオーダーシステム



TANOMUの \\ここがポイント\\

- LINE でカンタン発注
- 利用料は無料
- 操作はカンタン



自然の恵みを世界から 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



真栄店
札幌市清田区真栄4条
3丁目2-8



北光店
札幌市東区北19条
東8丁目1-1



函館店
函館市東雲町7-11



すすきの店
札幌市中央区南7条
西2丁目2-1



室蘭店
室蘭市中島町3丁目
15-8



新さっぽろ店
札幌市厚別区厚別
中央3条4丁目6-2



七飯店
亀田郡七飯町鳴川
5丁目1-1



大槻食品館・キャロットのモバイルオーダー (本店・北光店・すすきの店)



業務用食材を1時間以内にお届け！
忙しい時こそご利用ください。



業務用食材専門通販サイト

大槻食品館Yahoo!店

道産海鮮珍味やお得なセット商品など
多数取り揃えております。
お探しの食材があれば、お気軽にご相談ください！



大槻食品館 ヤフー店

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/ootuki/>



JFSA 私たちは、ジェフサ会員です。

ISO22000/2018 (食品安全マネジメントシステム)・ISO14001/2015 (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、佐久間理、徳富翔太、鳴海咲子、西田公洋、橋本修子、藤村彩子、前田芳輝、増田顕論、本江由梨 (50音順)