

食を通して笑顔を届ける フード・デリ通信 2024年11月号



TEL:06-4303-2080
FAX:06-4303-2010
発行:マーケティング課 山口

冷え込みと共に、冬の気配を感じる頃となりました。先月に引き続き、今月も新商品を多数ご紹介しております。面倒な出汁取り不要の「ハンディブロス」に「こんぶ」が新発売！是非ご検討ください。

別紙もご一読お願い申し上げます

- ・大冷 完調品魚
- ・勝美ジャパン 冷凍野菜
- ・フードケア エブリッチドリンク

他

・「年末年始特選商材のご案内」冊子のご注文締切は11月25日となっております！お早めにご注文をお願いいたします。
(一部年末年始商材はさらに早いものもございますので、ご注意ください！！)
・11月行事用和菓子の締切日が変更になっております。(裏面右上をご確認ください。)

Handy Broth

ギュッと香味製法
豊富な風味の液体だし

ギュッと香味製法とは・・・
だし素材を高圧抽出することで濃いうま味と華やかな香りをギュッと閉じ込めた独自製法です

マルハチ村松 ハンディブロス

アレルギー28品目不使用
主原料国産

☆だし本来の味・うま味がブレなく出来上がる
☆出汁をとる手間がかからず、人手不足対応
☆強い風味のため、クックチルの風味ロス対策

40116006
500ml/本

NEW

こんぶ

北海道産のこんぶを100%使用

40116002
1000ml/本

あわせ

＜使用方法＞
・通常の出汁として10～30倍を目安にお湯または水で薄める
・風味付けとして原液をそのまま

40116005
500ml/本
40116001
1000ml/本

かつお

11月11日 新発売！

イトウ製菓 やわらかクッキー 各8枚/袋

NEW

Ca V.D 食物繊維

1枚で1/2日分のカルシウム ビタミンD やわらかクッキー

＜1個(14g)あたり＞
Ca: 341mg
V.D: 3.0μg
食物繊維: 1.3g

70778825 さつま芋味

安心の国産小麦を100%、「さつまいも」も国産を使用しています

Ca V.D Fe

1枚で1/2日分のカルシウム 鉄 ビタミンD やわらかクッキー

＜1個(15g)あたり＞
Ca: 341mg
Fe: 3.4mg
V.D: 2.8μg
乳酸菌: 34億個

70789580 練乳ミルク味

北海道牛乳と国産小麦を100%使用したこだわりの配合です

新商品

ハウスマン おいしくカロリー各63g/個

学会分類 2021 1j

＜1個あたり＞
エネルギー: 200kcal
たんぱく質: 5.4g
亜鉛: 3.0mg

NEW

70782515 グラタン風味
チーズやチキンの風味をきかせました。パンにもよく合います。

70785244 きんぴらごぼう風味
70785245 ほたてバター醤油風味
70785246 コーンポタージュ風味
70785192 かぼちゃの煮物風味

温めてもおいしい！！ 風味豊かなおかずタイプのカップ惣菜
既存味もよりおいしくリニューアル！！

＜温め方＞ ※そのままでもおいしく召し上がれます
・湯煎: 鍋に湯を沸かし、沸騰したら火を止め、開封せずに湯の中で約5分
・温冷配膳車: 80℃以下の設定で20分程度
・スチコン: 蒸気なし80℃以下で20分程度

新商品

丸美屋フーズ くちどけふりかけ 各2g×30/袋 各200g/袋

NEW

丸美屋 くちどけふりかけのりとたまご

（梅風味おかが200gのみ）
200g×36/ケース

70759308 のりとたまご 2g
70759309 のりとたまご 200g

「刻みのり」、「粒ごま」、「削り節」不使用！！

「のり顆粒」を加えて風味をUP！！

ごはんの上では顆粒が残り、口の中に入れて初めて顆粒が完全に溶けます

梅風味おかが 2g
70759304 梅風味おかが 200g
70759306 やさい 2g
70759307 やさい 200g

ごはんやおかゆにかけてお口の中で溶けやすいくちどけのよいふりかけです。

リニューアル

さらにおいしく、より使いやすいサイズ感へ！

＊時短解凍可能に（電子レンジ+室温放置）
＊1個ずつトレイが切り離せて保管性・解凍しやすさ
☆リニューアルポイント☆

50g
30g

井村屋 おはぎ 各30g×12/袋

70778823 つぶあん
70778824 きなこ(つぶあん)

＜1個サイズ(目安)＞
直径4.5×h2.0 (cm)

＜解凍方法(1個当たり)＞
・自然解凍・冷蔵庫解凍
・電子レンジ: ラップをかけずに凍ったまま500Wか600Wで10秒加熱後、10～15分室温で置く

※「50g×12/袋」の在庫がなくなり次第の切り替えとさせていただきます。

アレンジ提案！

普段そのまま使用している商品…時々アレンジしてみるのはいかがですか？ぜひお試しください！

カゴメ 大豆スープ 各100ml×36/ケース

今回はこちらを使用したレシピです！

＜1本あたり＞
エネルギー: 200kcal
たんぱく質: 5g

70781827 鶏だし風味
70781828 味噌風味

しっとりごま豆腐

使用食材(4人分)
大豆スープ 2パック(200ml)
水 1/4カップ
粉ゼラチン 5g
ねりごま 50g
トッピング(お好み) わさび 適量

＜作り方＞
①水大さじ3(分量外)に粉ゼラチンを振り入れ、ふやかしておく。
②鍋に「大豆スープ」、水を入れ火にかけて、熱くなったら(沸騰はさせない)火からおろし、ゼラチンを加えよく溶かす。
③ボウルにいれた練りごまに②を少しずつ加えて混ぜ、粗熱が取れたら型に入れ冷やし固める。
④固まったら食べやすい大きさに切り、お好みでわさびを乗せる。

(盛付例)