

あっ!  
便利だね

お電話1本で  
たのめちゃう

お店オリジナルの  
お漬物が欲しい

小ロットでも  
大丈夫!



安心・安全で信頼できる生産体制  
プロの味で厨房を支えます!

#### ■会社概要

- 社名 / 株式会社セキグチディリー
- 代表 / 代表取締役社長 関口 純一
- 所在地 / 〒374-0042 群馬県館林市近藤町2899-35
- 設立 / 1989年11月28日
- 資本金 / 4,000万円
- 事業内容 / キムチ、浅漬、古漬、梅干し等の販売

■オンラインショップ <https://www.sumitoya.jp>

お気軽にご相談ください!

お見積・試作・お漬物に関するお悩み等

フリーダイヤル **0120-503108** 【受付時間】  
9:00~17:00

FAX: 0276-55-5828 24時間  
受付いたします

E-mail: [info@sumitoya.jp](mailto:info@sumitoya.jp) 24時間  
受付いたします

改定日 2024.04

飲食店、ホテル・旅館、宅配弁当事業者様向け

# 業務用漬物仕入れ 総合カタログ

お気軽に  
ご相談ください!  
お問い合わせは  
フリーダイヤル **0120-503108**  
コースミトヤ  
お見積・試作・お漬物に  
関するお悩み



漬物のプロからのご提案

お値打ち商品&  
スピードメニューまで品揃え



業務用漬物総本店

おつけもの  
**すみと屋**

業界トップクラスの  
豊富な品揃え



こだわりのオリジナルメニュー!  
PB商品開発にも対応

## 業界トップクラスの品揃え

業界トップクラスの品揃えがあります。浅漬げやキムチを主に生産しており、酢漬げ、梅干し、沢庵、生姜、らっきょうなど幅広い品揃えをしております。お客様のニーズにお応えし、オリジナル商品などの供給も行っております。



## 農家直送の新鮮野菜使用

すみと屋は関東の野菜の台所とよばれる北関東に位置しており、豊富な野菜を鮮度の良い状態で仕入れることができます。また、契約農家に依頼して漬物に合う野菜を生産して頂いております。お客様のご希望によっては産地指定の商品開発も可能です。さらに季節に応じて全国の産地より直接仕入れる取組みをしております。

## HACCPにも対応した 安心安全を追求した生産体制

HACCPにも対応した安心安全を追求した生産体制をとっており原材料の入荷確認、製造時の品質確認、そして最終の商品確認をしております。自社での細菌検査等の設備を完備しており安定した品質管理を行っております。



## お客様のご希望の 数量を安定供給 365日対応可能

大口での商品受注も年中無休、365日対応し、毎日お客様に商品をお届けしております。多店舗展開や複数の業態を営んでいるお客様には必見です。



## 10kgから御社オリジナルの 商品開発が可能

※詳細は3ページをご覧ください

お客様のご希望に応じた商品開発を行っております。10kg位の小さなロットから大きなロットまでお客様の要望に応じ、対応させて頂いております。素材、味、量目規格などもお客様のニーズに合わせたオリジナル商品の開発に取り組んでおります。



## お気軽にご相談ください

お見積・試作・お漬物に関するお悩み等

すみと屋  
フリーダイヤル **0120-503108** 【受付時間】  
9:00~17:00

FAX: 0276-55-5828 24時間  
受付いたします

E-mail: [info@sumitoya.jp](mailto:info@sumitoya.jp) 24時間  
受付いたします

ご質問は翌日にはお答えいたします。

## 御社だけの味・商品作りをお手伝いします PB漬物開発に対応

漬物のエキスパート  
私達、**すみと屋**に  
お任せください

1配送**10kg**から  
オリジナル漬物の  
開発対応が可能です

※定期的・継続的なご注文が対象です。  
※1か月あたりの製造目安は、およそ100kg  
となります。  
※原料の持ち込みはコンタミネーションを防ぐ  
観点から受け付けておりません。

### オリジナル商品ができるまで

すみと屋はお客様のご要望にお答えし、プライベート商品の開発をします。

#### お客様からのご要望・ご提案

- 営業スタッフ
- 研究開発スタッフ

お客様の意図する味の傾向や、ご要望、ご注文をくわしくお伺いいたします。



#### 商品開発・味の調整

- お客様
- 営業スタッフ
- 研究開発スタッフ

フィードバック

開発した新しい味のサンプルをもとに、お客様と打ち合わせを重ねます。



#### サンプル提出

- お客様
- 営業スタッフ
- 研究開発スタッフ

フィードバック

味合わせ(味調整)を繰り返しながら、お客様のご要望通りの「完全オーダーメイド」の漬物をつくりあげます。



#### お客様だけの味決定

- 営業スタッフ

納期・包装形態等ご相談させていただきます。

#### お客様への納品

## おすすめ商品ベスト5

おすすめ商品のベスト5をまとめました。是非一度、お試しください。

### 冷凍刻み白菜 ゆず風味

すみと屋  
No.1

国産の白菜を使用し、唐辛子と国産ゆずの香りを利かせた浅漬けを冷凍しました。使う分だけ解凍して使用できるので、食材が無駄になりません。



### 冷凍ゆすたつぷり甘酢大根

売れ筋  
No.2

国産の大根を薄くスライスし、国産のゆずをたっぷり利かせて甘酢味に仕上げ冷凍しました。そのままご利用できるので、ご好評を頂いております。



### 冷凍野沢菜大根

売れ筋  
No.3

国産の野沢菜・大根を使用した、食べやすい一口サイズの浅漬けを冷凍しました。



### 天着しば漬(短冊)

売れ筋  
No.4

短冊にカットした胡瓜に、生姜、しそを混ぜ合わせ、酸味を加え、さっぱりとした味に仕上げました。



### 国産白菜塩漬け(四つ割り)

売れ筋  
No.5

国産白菜を縦四つ割りにして、丁寧に塩を振ってから漬込み、水切りをしてお届けします。塩漬けにしてあるので、そのままキムチの漬込みなどにご使用頂けます。



### 浅漬け

国産野菜を使用した  
すみと屋自慢の浅漬け。



**じっくり漬けた白菜ゆず風味**  
商品番号/1101402C

規格(内容量)	400g×25	賞味期限	7日
保存方法	0℃-10℃	原料産地	日本
アレルギー	大豆、小麦		

国産の白菜を赤松の佃煮で丁寧に漬込み、国産のゆずの香りがさわやかな浅漬けです。

お好みの	原産国	精肉度	非遺伝子	洋食風	お好み
薬種	○	○	○	○	○



**国産白菜塩漬(四つ割り)**  
商品番号/1101004C(7kg×2)1104005C(8kg)

規格(内容量)	7kg×2-8kg	賞味期限	3日
保存方法	0℃-10℃	原料産地	日本
アレルギー	なし		

そのままキムチなどの漬込み用に、白菜を縦割りにして塩で漬けます。水切りをしました。

お好みの	原産国	精肉度	非遺伝子	洋食風	お好み
薬種	○	○	○	○	○



**冷凍野菜大根**  
商品番号/1105503C

規格(内容量)	450g×20	賞味期限	12ヶ月
保存方法	冷凍	原料産地	日本
アレルギー	大豆、小麦		

国産の野菜茶と大根を使用し、食べやすい一口サイズにきつりと仕上げ、冷凍しました。

お好みの	原産国	精肉度	非遺伝子	洋食風	お好み
薬種	○	○	○	○	○



**フレッシュオリーブ**  
商品番号/3112500C

規格(内容量)	500g×16	賞味期限	90日
保存方法	0℃-10℃	原料産地	イタリア/チリ
アレルギー	りんご		

果実のフレッシュ感を残す製法で、実の中に含まれるオイルの風味を引き出しました。

お好みの	原産国	精肉度	非遺伝子	洋食風	お好み
薬種	○	○	○	○	○



**酢漬**  
国産野菜を使用した  
さっぱりとした酢漬。

お好みの	原産国	精肉度	非遺伝子	洋食風	お好み
薬種	○	○	○	○	○



**刻み白菜漬(昆布風味)**  
商品番号/1101006C

規格(内容量)	1kg×10	賞味期限	7日
保存方法	0℃-10℃	原料産地	日本
アレルギー	大豆、小麦		

国産の白菜を食べやすく刻んで漬込み、昆布の旨みを伸ばした基本の浅漬けです。

お好みの	原産国	精肉度	非遺伝子	洋食風	お好み
薬種	○	○	○	○	○



**刻み白菜ゆず風味**  
商品番号/1101002C

規格(内容量)	1kg×10	賞味期限	7日
保存方法	0℃-10℃	原料産地	日本
アレルギー	大豆、小麦		

国産の白菜を食べやすく刻んで漬込み、国産のゆずの香りがさわやかな浅漬けです。

お好みの	原産国	精肉度	非遺伝子	洋食風	お好み
薬種	○	○	○	○	○



**3種野菜の白菜ミックス**  
商品番号/1101000C

規格(内容量)	1kg×10	賞味期限	7日
保存方法	0℃-10℃	原料産地	日本
アレルギー	大豆、小麦		

国産の白菜・胡瓜・人参を合わせた浅漬けです。

お好みの	原産国	精肉度	非遺伝子	洋食風	お好み
薬種	○	○	○	○	○



**冷凍ゆずたっぷり甘酢大根**  
商品番号/2203000C

規格(内容量)	900g×10	賞味期限	12ヶ月
保存方法	冷凍	原料産地	日本
アレルギー	なし		

国産の大根を薄くスライスし、国産のゆずを利かした甘酢味に仕上げ、冷凍しました。

お好みの	原産国	精肉度	非遺伝子	洋食風	お好み
薬種	○	○	○	○	○



**岩下の高級がり**  
商品番号/3209002R

規格(内容量)	1kg×6×2	賞味期限	150日
保存方法	常温	原料産地	中国、タイ
アレルギー	大豆		

外食向け、お寿司用のかりです。着色料は使用しておりません。

お好みの	原産国	精肉度	非遺伝子	洋食風	お好み
薬種	○	○	○	○	○



**業務用寿司がり**  
商品番号/3209005C

規格(内容量)	1kg×6×2	賞味期限	365日
保存方法	常温	原料産地	中国
アレルギー	なし		

業務用の外食、お寿司用のかりです。着色料は使用しておりません。

お好みの	原産国	精肉度	非遺伝子	洋食風	お好み
薬種	○	○	○	○	○



**冷凍刻み白菜ゆず風味**  
商品番号/1101400C

規格(内容量)	400g×20	賞味期限	12ヶ月
保存方法	冷凍	原料産地	日本
アレルギー	大豆、小麦		

唐辛子と国産ゆずの香りを利かせた、国産白菜の浅漬けを冷凍しました。賞味期限は365日です。

お好みの	原産国	精肉度	非遺伝子	洋食風	お好み
薬種	○	○	○	○	○



**冷凍刻み白菜(シークワーサー果汁入り)**  
商品番号/1101900C

規格(内容量)	900g×10	賞味期限	12ヶ月
保存方法	冷凍	原料産地	日本
アレルギー	なし		

国産の白菜と国産のシークワーサー果汁入りでさっぱりと仕上げた浅漬けを冷凍しました。

お好みの	原産国	精肉度	非遺伝子	洋食風	お好み
薬種	○	○	○	○	○



**冷凍白菜小松菜和え**  
商品番号/1101506C

規格(内容量)	500g×20	賞味期限	12ヶ月
保存方法	冷凍	原料産地	日本
アレルギー	なし		

国産の白菜、小松菜、人参を和えた彩りの良い浅漬けを冷凍しました。

お好みの	原産国	精肉度	非遺伝子	洋食風	お好み
薬種	○	○	○	○	○



**岩下の新生姜スライス**  
商品番号/3209201C

規格(内容量)	200g×30	賞味期限	30日
保存方法	0℃-10℃	原料産地	台湾
アレルギー	か、大豆		

やさしい辛味で料理の付け合せに最適な新生姜の漬物です。無軟のない使い切りサイズ。

お好みの	原産国	精肉度	非遺伝子	洋食風	お好み
薬種	○	○	○	○	○



**業務用千切り紅生姜**  
商品番号/3209004C

規格(内容量)	1kg×6×2	賞味期限	365日
保存方法	常温	原料産地	中国
アレルギー	なし		

業務用紅生姜です。焼きそばお好み焼き、チャーハンなどに多くご利用頂けます。

お好みの	原産国	精肉度	非遺伝子	洋食風	お好み
薬種	○	○	○	○	○



**岩下の花らっきょう**  
商品番号/3210000C


規格(内容量)	1kg×6×2	賞味期限	180日
保存方法	常温	原料産地	中国
アレルギー	なし		

風味豊かで、甘さ控えめ。小粒で食べやすいサイズのものに漬けています。

お好みの	原産国	精肉度	非遺伝子	洋食風	お好み
薬種	○	○	○	○	○

## キムチ

特製ヤンニョムを使用した  
国産野菜のキムチ。




**冷凍すみと屋の白菜キムチ**  
商品番号 / 130101C

規格(内容量)	1kg×14	賞味期限	12ヶ月
保存方法	冷凍	原料産地	日本
アレルギー	魚介類、小麦、大豆、ごま、りんご		

すみと屋人気の国産白菜のキムチを冷凍にしました。調理用など幅広い使い方ができます。

おすずめ	原産地	検内屋	検査済	洋食屋	お好み
業種	○	○	○	○	○



**受注生産 冷凍 冷凍辛くないキムチ**  
商品番号 / C

規格(内容量)	1kg×14	賞味期限	12ヶ月
保存方法	冷凍	原料産地	日本
アレルギー	なし		

国産の白菜を使用し、辛さを抑えた甘口のキムチです。受注生産のため6ヶ月前から受注いたします。

おすずめ	原産地	検内屋	検査済	洋食屋	お好み
業種	○	○	○	○	○



**千本漬**  
商品番号 / 380330C

規格(内容量)	1kg×20	賞味期限	120日
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	なし		

宮崎県産の皮の厚い大根を使用し約2週間天日で干し上げた歯切れのいい漬物です。

おすずめ	原産地	検内屋	検査済	洋食屋	お好み
業種	○	○	○	○	○



**刻みつぼ漬**  
商品番号 / 3503000R(kg) 3503000C(箱)

規格(内容量)	1kg×1kg×15	賞味期限	180日
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	小麦、大豆		

縦切りにした大根を、まろやかな醤油で漬け込みました。お好みの大きさで、まろやかな醤油で漬け込みました。

おすずめ	原産地	検内屋	検査済	洋食屋	お好み
業種	○	○	○	○	○



**かつお大根千切**  
商品番号 / 3503001R(kg) 3503001C(箱)

規格(内容量)	1kg×1kg×16	賞味期限	180日
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	小麦、大豆		

大根を千切にし、かつお節と合わせました。かつお節の旨味と大根の歯切れが楽しめます。

おすずめ	原産地	検内屋	検査済	洋食屋	お好み
業種	○	○	○	○	○

## 梅干 たくあん

付け合せに、一品に。  
お選び頂ける充実の品揃え。




**国産梅干し2L**  
商品番号 / 3711004C

規格(内容量)	1kg×6×2	賞味期限	6ヶ月
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	小麦		

群馬県特産山崎産の大粒の梅を使用し塩分約0%仕上げた商品です。

おすずめ	原産地	検内屋	検査済	洋食屋	お好み
業種	○	○	○	○	○



**国産完熟小梅干ししそ**  
商品番号 / 3711005C

規格(内容量)	1kg×6×2	賞味期限	6ヶ月
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	小麦		

群馬県産の完熟小梅と香ばしいしそを、塩分10%で仕上げた商品です。

おすずめ	原産地	検内屋	検査済	洋食屋	お好み
業種	○	○	○	○	○



**天然着色スライス沢庵**  
商品番号 / 3803000R(kg) 3803000C(箱)

規格(内容量)	1kg×1kg×10	賞味期限	90日
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	小麦		

風味豊かに漬け込み、盛りやすいスライスしました。バラバラとした漬け方が特徴です。

おすずめ	原産地	検内屋	検査済	洋食屋	お好み
業種	○	○	○	○	○

## 古漬け

バリエーション豊かで  
使い方が広がる刻み古漬け。




**刻みかぼ**  
商品番号 / 3502000R(kg) 3502000C(箱)

規格(内容量)	1kg×1kg×15	賞味期限	180日
保存方法	常温	原料産地	中国
アレルギー	小麦、大豆、ごま		

かぼ、生姜、ごま、唐辛子を混ぜ合わせた醤油の風味、ほど良い甘みと酸味が特徴に仕上げた商品です。

おすずめ	原産地	検内屋	検査済	洋食屋	お好み
業種	○	○	○	○	○



**国産わり梅**  
商品番号 / 3711002C

規格(内容量)	1kg×10	賞味期限	12ヶ月
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	なし		

群馬県特産山崎産で収穫された「白加賀」を使用したわり梅。お寿司、サラダなどにご利用ください。

おすずめ	原産地	検内屋	検査済	洋食屋	お好み
業種	○	○	○	○	○



**国産かりんご梅チップス5mmカット**  
商品番号 / 3711001C

規格(内容量)	1kg×12	賞味期限	4ヶ月
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	なし		

群馬県産のかりんご梅と静岡県産のしそを使用しております。サラダ、パスタなどにご利用ください。

おすずめ	原産地	検内屋	検査済	洋食屋	お好み
業種	○	○	○	○	○



**新潟たくあん1本**  
商品番号 / 3803300R(1本) 3803300C(箱)

規格(内容量)	1本・1kg×20	賞味期限	90日
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	小麦、大豆		

新潟県産の大根を使用し合成保存料・合成着色料を使用していない昔ながらの漬物漬けます。

おすずめ	原産地	検内屋	検査済	洋食屋	お好み
業種	○	○	○	○	○



**天箱しぼ漬(短期)**  
商品番号 / 3502001R(kg) 3502001C(箱)

規格(内容量)	1kg×1kg×15	賞味期限	150日
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	小麦、大豆		

短期にカットしたかぼ、生姜、しそを混ぜ合わせ、酸味を加え、さらしした味に仕上げました。

おすずめ	原産地	検内屋	検査済	洋食屋	お好み
業種	○	○	○	○	○



**さくら大根**  
商品番号 / 3203000R(kg) 3203000C(箱)

規格(内容量)	2kg×2kg×9	賞味期限	120日
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	なし		

短期にカットした大根を、さわやかな酸味のある味付けに仕上げました。

おすずめ	原産地	検内屋	検査済	洋食屋	お好み
業種	○	○	○	○	○



**熟成コブ味噌かぼ**(国産)  
商品番号 / 3502002C

規格(内容量)	1kg×10	賞味期限	120日
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	大豆、小麦、ごま、りんご		

国産かぼ、北海道産味噌をブレンド、深みのある熟成味噌の旨味に仕上げました。

おすずめ	原産地	検内屋	検査済	洋食屋	お好み
業種	○	○	○	○	○

浅漬け  
節漬け  
干し物  
梅干・たくあん  
古漬け  
糠・粕・麹・みそ漬  
その他



**初瓜しば漬(国産)**  
商品番号 / 3502003C

規格(内容量)	1kg×10	賞味期限	120日
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	大豆、小麦、そば、卵、乳、卵白		

昆布のまろやかさとして風味を活かし、国内原料100%にて仕込みました。合成保存料不使用。

お取り扱い	常温	冷蔵	冷凍	加熱	加熱
薬種	○	○	○	○	○



**玉ねぎたまり漬**  
商品番号 / 3818100C

規格(内容量)	150g×30	賞味期限	180日
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	小麦、大豆		

群馬県産の小粒玉ねぎを丸ごとじっくり漬けこみました。玉ねぎの食感と旨味が詰まっています。

お取り扱い	常温	冷蔵	冷凍	加熱	加熱
薬種	○	○	○	○	○



**まいたけたまり漬**  
商品番号 / 3521100C

規格(内容量)	120g×20	賞味期限	180日
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	小麦、大豆		

国産のまいたけと群馬産醤油を使用しています。お召し上がり頂く際、中華風調味料などに。

お取り扱い	常温	冷蔵	冷凍	加熱	加熱
薬種	○	○	○	○	○



**大根味噌漬**  
商品番号 / 3603000R

規格(内容量)	1kg	賞味期限	240日
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	小麦、大豆		

国産の大根を使用。2種類の味噌で中までじっくり漬け上げました。少し旨みが増えます。

お取り扱い	常温	冷蔵	冷凍	加熱	加熱
薬種	○	○	○	○	○

**和惣菜他**

おつまみなどの一品に  
メニューの幅が広がります。



**蛭いかに沖漬**  
商品番号 / 3515100C

規格(内容量)	70g×12	賞味期限	60日
保存方法	冷蔵	原料産地	日本海
アレルギー	大豆、小麦、卵、卵白		

現れたての蛭いかにを醤油だれに漬込んで、深みを増した蛭いかに。蛭いかに一味違った味わい。

お取り扱い	常温	冷蔵	冷凍	加熱	加熱
薬種	○	○	○	○	○



**のり巻き用ごぼう(かつお味)**  
商品番号 / 3517500C

規格(内容量)	500g×20	賞味期限	90日
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	小麦、大豆、そば		

国産の若狭産ごぼうを薄皮を残して風味を活かし、甘口のかつおしょうゆでじっくり漬けました。

お取り扱い	常温	冷蔵	冷凍	加熱	加熱
薬種	○	○	○	○	○



**刻み高菜 5mm**  
商品番号 / 3120000C

規格(内容量)	2kg×6	賞味期限	90日
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	なし		

九州産高菜を使用しました。お得な業務2kg入です。様々な料理でご使用頂けます。

お取り扱い	常温	冷蔵	冷凍	加熱	加熱
薬種	○	○	○	○	○



**高菜ごま油しょうゆ炒め**  
商品番号 / 3920000C

規格(内容量)	1kg×15	賞味期限	120日
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	小麦、大豆、ごま		

九州産高菜を使用し、生ごま、ごま油を加えて直火でさっと炒め、風味豊かに仕上げました。

お取り扱い	常温	冷蔵	冷凍	加熱	加熱
薬種	○	○	○	○	○



**冷凍わかめの酢の物カニカマ入り**  
商品番号 / 2203000C

規格(内容量)	430g×26	賞味期限	12ヶ月
保存方法	冷凍	原料産地	日本
アレルギー	なし		

わかめ(中国産)に国産の胡瓜と風味がまばら(カニ風味)を加え、さっぱり仕上げ冷凍しました。

お取り扱い	常温	冷蔵	冷凍	加熱	加熱
薬種	○	○	○	○	○



**冷凍わかめの酢の物しらす入り**  
商品番号 / 2203000C

規格(内容量)	450g×26	賞味期限	12ヶ月
保存方法	冷凍	原料産地	日本
アレルギー	小麦、大豆		

わかめ(中国産)に国産の胡瓜と国産のしらすを加え、さっぱり仕上げ冷凍しました。

お取り扱い	常温	冷蔵	冷凍	加熱	加熱
薬種	○	○	○	○	○



**冷凍菜の花とキャベツのわさびマヨ相混**  
商品番号 / 1900502C

規格(内容量)	600g×28	賞味期限	12ヶ月
保存方法	冷凍	原料産地	日本
アレルギー	小麦、卵、卵白		

菜の花・キャベツ・玉ねぎ・人参をマヨネーズとほんのりわさび風味に仕上げ、冷凍しました。

お取り扱い	常温	冷蔵	冷凍	加熱	加熱
薬種	○	○	○	○	○

**糠・粕・麹  
みそ漬け**

じっくりと漬け込んだ  
濃厚で芳醇なお漬物。



**心づけべったら**  
商品番号 / 3803400C

規格(内容量)	1本×20	賞味期限	90日
保存方法	常温	原料産地	日本
アレルギー	小麦、大豆		

国産大根を使用し、べつたら風味に漬込みました。ソフトな酸味と甘みに仕上げられています。

お取り扱い	常温	冷蔵	冷凍	加熱	加熱
薬種	○	○	○	○	○



**クリームチーズのみそ漬**  
商品番号 / 3699102C

規格(内容量)	35g×10	賞味期限	60日
保存方法	常温	原料産地	オーストラリア
アレルギー	乳、大豆		

ブレンド味噌にクリームチーズを漬込み長期熟成させた。滑らかな食感と濃厚な味わいです。

お取り扱い	常温	冷蔵	冷凍	加熱	加熱
薬種	○	○	○	○	○



**冷凍玉ねぎのツナサラダ**  
商品番号 / 1918500C

規格(内容量)	500g×28	賞味期限	12ヶ月
保存方法	冷凍	原料産地	日本
アレルギー	小麦、大豆		

千切りした玉ねぎと大根と小松菜を加え、自家製の和風ツナマヨネーズと混ぜました。

お取り扱い	常温	冷蔵	冷凍	加熱	加熱
薬種	○	○	○	○	○



**冷凍キャロットラペ**  
商品番号 / 2903500C

規格(内容量)	500g×24	賞味期限	12ヶ月
保存方法	冷凍	原料産地	日本
アレルギー	なし		

フランスの定番家庭料理のキャロットラペを、国産の人参とオリーブオイルで仕上げました。

お取り扱い	常温	冷蔵	冷凍	加熱	加熱
薬種	○	○	○	○	○



**冷凍国産紅大根のマリネ(千切り)**  
商品番号 / 2903502C

規格(内容量)	600g×28	賞味期限	12ヶ月
保存方法	冷凍	原料産地	日本
アレルギー	なし		

国産の紅大根(長く切り)をゆず風味のマリネに仕上げました。

お取り扱い	常温	冷蔵	冷凍	加熱	加熱
薬種	○	○	○	○	○