



イベリコ豚のリエット ココット入り  <p>受 規格：個=80g位 荷姿：CS=50個 容器：Φ68/高さ37mm イベリコ豚を香味野菜と煮込みました。</p>	フォアグラのテリーヌ ココット入り  <p>受 規格：個=80g位 荷姿：CS=50個 容器：Φ68/高さ37mm フォアグラ純度の高い本格テリーヌです。</p>	ムースドフォアグラ ド オア  <p>規格：本=20cm位(300g位) 荷姿：CT=5本×2合 純度50%のフォアグラムース。</p>
---	---	--

かじきのリエット  <p>規格：PC=3本(120g/本) 荷姿：CT=6pc×3合 カジキと香味野菜を煮詰めリエットにしました。</p>

サーモンリエット  <p>規格：PC=3本(120g/本) 荷姿：CT=6pc×3合 サーモンラウトと香味野菜のリエットです。</p>


アメリカ産 キャビア 20g  <p>受 規格：個=20g 荷姿：CS=12個 年々、数量が少なくなっております。お早目にご用命下さい。</p>

ゴールデンキャビア  <p>規格：個=50g 荷姿：CS=12個 黄金色に輝く、小粒なホワイトフィッシュの卵です。</p>

和 食 材


にしん甘酢漬 しそ風味  <p>規格：枚=約70g位 PC=5枚 荷姿：CS=4pc×6合</p>


にしん甘酢漬 オレンジ風味  <p>規格：枚=約70g位 PC=5枚 荷姿：CS=4pc×6合</p>
--



にしん甘酢漬 リンゴ風味  <p>規格：枚=約70g位 PC=5枚 荷姿：CS=4pc×6合</p>
--

紅鮭 割烹巻き  <p>規格：本=16cm位 荷姿：CS=50本 紅鮭の身を芯にして、その皮で巻き、甘辛く炊き上げました。</p>

シーフードガランティン(サーモン)  <p>規格：本=24cm位(260g位) 荷姿：CS=10本 鮭をふんだんに使用した生地チーズを混ぜ、鮭の皮で巻いて蒸しあげました。</p>

つぶ わさび  <p>規格：PC=300g 荷姿：CT=12pc×3合 北海道産のツブ貝と茎ワサビを和えました。コリコリした食感とワサビの風味が絶妙です。</p>



子持ち昆布 わさび  <p>規格：PC=200g 荷姿：CT=12pc×3合 秘伝のワサビ調味に漬け込みました。いくらやトビッコを和えると彩りもよく豪華になります。</p>
--

迎春


2012年度

おせち食材 カタログ






年末になりますと、商品によっては品切れとなることもありますので
『11月上旬まで』に、ご注文をお願い致します。

受 マークの商品は、注文を載いてから作る受注生産品となりますので、
弊社営業担当にお問合せください。



三洋食品株式会社

例1  <p>受</p>
--

例2  <p>受</p>
--

中子詰め 請け賜ります

中子をお預かりして、弊社製品のカット・詰め作業を賜り、年末のキッチン作業をサポートいたします。

- ・ロット 1,000個～ 冷凍トレーパックにて納品
- ・2種盛り/3種盛りも可能です

※ 中子詰めにおいては、早めに弊社営業担当にご相談ください。

洋 食 材

サーモンラウトローズ 30g・40g・50g

受

30g (約50mm) 荷姿 : CS=12個×10
 40g (約55mm) 荷姿 : CS=12個×10
 50g (約60mm) 荷姿 : CS=12個×10

サーモンローズ S

規格 : 1個=約14g
 荷姿 : CS=15個×20pc

ソフトサーモンスライスCKH-500

規格: PC=500g(45~55枚位)
 荷姿: CS=12PC

カジキソフト燻製スライス 300g

規格 : PC=300g (20~45枚位)
 荷姿 : CS=20pc

高鮮度のパショウカジキをスモークし、スライスしました。

スモークコッドスライス 500g

規格 : PC=500g (45~55枚位)
 荷姿 : CS=16pc

高級食材であるカナダ産銀鱈のスモークです。

帆立貝柱燻製 MS-500

規格 : PC=500g (29~34粒位)
 荷姿 : CS=12pc

北海道産の貝柱を桜のチップで燻製にしました。

帆立燻製グリル

規格 : PC=1kg (約50~65粒)
 荷姿 : CS=6pc

ごく軽く燻製した後に、ひとつづつ焼き目をつけています。

海老燻製(有頭) パナメイ

規格 : PC=10尾
 荷姿 : CS=4pc×6合

旨みを閉じ込めるために殻付きのまま燻製しました。

海老燻製(有頭)NCB パナメイ

規格 : PC=10尾
 荷姿 : CS=3pc×6合

盛り込みやすい曲げタイプです。殻付き。

北海たご燻製 オイル漬 200g

規格: PC=200g (35~45粒位)
 荷姿: CT=10pc×3合

オリーブ等とピンチョスなどで。

パーナ貝燻製 オイル漬 300g

規格: PC=300g (28~35粒位)
 荷姿: CT=10pc×3合

他の食材とマリネにして。

北海道サーモン燻製 オイル漬 300g

規格: PC=300g (30~35粒位)
 荷姿: CT=10pc×3合

食べやすい一口大の大きさです。

アンデスポークパストラミ スライス

規格: PC=500g (23~27枚位)
 荷姿: CS=16pc

旨みのある肩ロースを使用。

ピラーニ イタリア産 プロシュットスライス 200g

規格: PC=200g (13~15枚位)
 荷姿: CS=20pc

10ヵ月熟成の安価なプロシュット。

スモークビーフ スライス

規格: PC=500g (60~80枚位)
 荷姿: CS=16pc

きめの細かい肩バラ肉を使用。

洋 食 材

かじきのスイートチリソース

規格: PC=1kg
 荷姿: CS=12kg

カジキをフライしマリネしています

ホッキ貝のマスタードソース

規格: PC=1kg
 荷姿: CS=12kg

彩り良く黄色身のソースでマリネ。

エビのレモンマリネ

規格: PC=1kg
 荷姿: CS=12kg

少し酸味のあるドレッシングです。

エスカベッシュ(ワカサギ)

規格: PC=500g
 荷姿: CS=16pc

香味野菜のきいた、少し辛目のエスカベッシュ。

ディアブル チキン 500g

受

規格: PC=500g
 荷姿: CT=10pc×2合

鶏もも肉をマスタードソースでマリネ。

にしんマスタードソース漬(F)

規格: PC=750g (6~8枚位)
 荷姿: CS=16pc

酸味のきいたマスタードソース漬。

海老とトマトのテリーヌ 8mmカット

規格 : 本=38カット
 荷姿 : CS=10本

真ん中に海老を配し、白と黄色の二層にしました。盛り込みやすいカット済です。

シーフードテリーヌ うなぎ(F)

規格 : 本=34cm位 (415g位)
 荷姿 : CS=10本

食べ慣れた鰻の蒲焼を芯にした若草色のテリーヌです。

シーフードテリーヌ 海老小袖

規格 : 本=34cm位 (510g位)
 荷姿 : CS=10本

上面に開きの海老を隙間なく並べ、彩り鮮やかな一品です。

シーフードテリーヌ 帆立(F)

規格 : 本=34cm位 (430g位)
 荷姿 : CS=10本

紅白に彩り、芯に帆立貝をあしらいました。

パテ キャンパーニュ 小

規格 : 本=34cm位 (550g位)
 荷姿 : CS=10本

芯にチキンレバーペーストを配した田舎風パテです。4cm角。

パテ ド ヴォライユ SAN

規格 : 本=34cm位 (580g位)
 荷姿 : CS=10本

お重に詰めやすい4cm角です。

チキンガランティン パーティーサイズ

規格 : 本=38cm位 (700g位)
 荷姿 : CS=10本

直径約Φ4.7cmと盛り込みやすい大きさです。

パテ メゾン SAN

規格 : 本=30cm位 (800g位)
 荷姿 : CS=12本

ボリューム感のある、やや大きめの6cm角です。