

9月おすすめ商品

【お問い合わせ先】
 ㈱プロフーズ
 〒922-0326
 石川県加賀市桑原町へ7-1
 TEL:0761-74-1352
 FAX:0761-74-8321

凍 = 冷凍保管商品

＜前菜・八寸＞

＜前菜・八寸＞

香味サーモン 350g

きのこふくさ焼 約410g



約Φ3×5×H2.4cm 約350g

約9×22×H2cm

凍 価格に関しましては担当営業までお問い合わせ下さい

凍 価格に関しましては担当営業までお問い合わせ下さい

＜原材料＞トラウトサーモン、鶏卵、魚すり身、筍、椎茸、牛乳、人参、植物油脂、砂糖、小麦粉、バター、還元水飴、食塩、澱粉、醤油、醸造酢、大豆粉、ゼラチン加水分解物、香辛料、赤ワイン、黒胡椒、風味調味料、加工澱粉、調味料(アミノ酸)、ソルビトール、クチナシ色素、鰹エキス、くん液
 (原材料の一部に鮭、小麦、乳、卵、大豆、ゼラチンを含みます)

＜原材料＞なめこ(中国)、魚肉すり身(タラ)、卵黄、えのき、銀杏、人参、油脂加工品、みりん、白だし、醤油、塩、砂糖、清酒、コラーゲン、粉末状小麦たん白、かつお節エキス、植物たん白、卵たん白、昆布エキス、木耳、澱粉、水あめ/トレハロース、調味料(アミノ酸等)、加工澱粉、グリシン、保存料(しらこ)、(原材料の一部小麦、乳成分、卵、大豆、さば、豚肉、鶏肉、ゼラチンを含みます)

色目鮮やかにしっとりとした食感に仕上げました。珍味屋が手掛けたテリヌ風新文です。カットの際は、サーモンの皮目が剥がれる事がございますので、なるべく凍ったままでカットして下さい。

きのこがたっぷり入った柔らかいふくさ焼きです。自然解凍のままお召し上がり下さい。再凍結されますと品質が変わる恐れがあります。

ケース 30本入り

ケース 24枚入り

＜煮物・炊き合わせ＞

＜揚げ物＞

蟹とほうれん草の信田巻 5本

鮫鱈(アコウ)唐揚げ(骨無し)1kg



約φ3.5×15cm

20～30g/個 約33～50個

凍 価格に関しましては担当営業までお問い合わせ下さい

凍 価格に関しましては担当営業までお問い合わせ下さい

＜原材料＞魚肉すり身(イヨリダイ、砂糖)(タイ製造)、油揚げ、カニ風味かまぼこ(魚肉すり身、澱粉、その他)、法蓮草、大豆油、卵白、紅スライカニ、澱粉、食塩/加工澱粉、豆腐用凝固剤、グリシン、増粘多糖類、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、香料、着色料(紅麹)、(原材料の一部に小麦、卵、海老、かに、大豆を含みます)

＜原材料＞鮫鱈(中国)、衣(小麦粉、澱粉、食塩、香辛料、粉末醤油、砂糖、ブドウ糖、大豆たん白質分離物)、増粘剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素

蟹と法蓮草を使用した彩りの良い冬の信田巻です。

鮮度の良い鮫鱈を皮をむき、骨ナシのフィレに加工し、スパイシーな味付けにしております。
 凍ったままの状態ですら180℃の油で3～4分揚げてお召し上がり下さい。

ケース 14BL入り

ケース 6袋入り