

2月おすすめ商品

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

凍 = 冷凍保管商品

* 印は軽減税率対象商品です

<小鉢>

* 筍と湯葉の白和え 1Kg



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>豆腐(国内製造)、水煮竹の子、菜の花、湯葉、砂糖、醤油、白醤油風調味液(アミノ酸調味液)、かつお節調味液、ねりごま、小麦粉加工品、調合ごま油、食塩/調味料(アミノ酸等)、豆腐凝固剤 他(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含みます)

季節感のある筍と菜の花を使用した白和えです。季節の小鉢でご利用下さい。

ケース 12袋 入り

<小鉢>

* 胡麻入りしらす佃煮 1kg



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

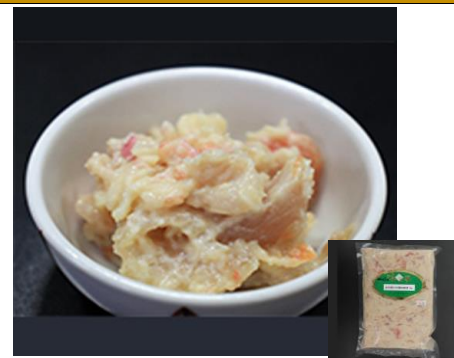
<原材料>いわしの稚魚(和歌山県)、醤油、砂糖、ごま、生姜、みりん、発酵調味料、還元水飴(原材料の一部にえび、かに、小麦、いか、さば、大豆を含みます)

和歌山県産の鮮度抜群のいわしの稚魚をその場で独自の製法で佃煮にした逸品です。

ケース 12BL入り

<小鉢>

* 金目鯛の吟醸味噌漬 1kg



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

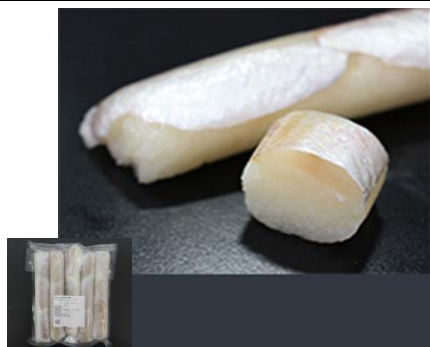
<原材料>金目鯛(国産)、酒粕、米糀こしみそ(大豆、米、食塩)、切干大根、ぶどう糖、醤油加工品、水飴、味醂、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)、酒精、ビタミンB1(原材料の一部に小麦、大豆を含みます)

国産の脂ののった金目鯛を酒粕と味噌を合わせた吟醸味噌と和えました。切り干し大根の食感もアクセントになっています。
 ※解凍後はなまもの商品になりますので、お弁当等にはご使用頂けません。

ケース 12BL入り

<前菜・八寸>

* 小袖道明寺(鯛) 5本



Φ2.5 × 長さ16cm 約100g/本

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>道明寺、キダイ、レンコダイ、砂糖、米酢、食塩、山葵

4ツ割の道明寺を使用する事によって一番良い食感に仕上がっています。常温の自然解凍でお召し上がり下さい。

ケース 20BL入り

<煮物・炊き合わせ>

* 桜えび信田 5本入



Φ3.5 × 長さ14cm/本

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

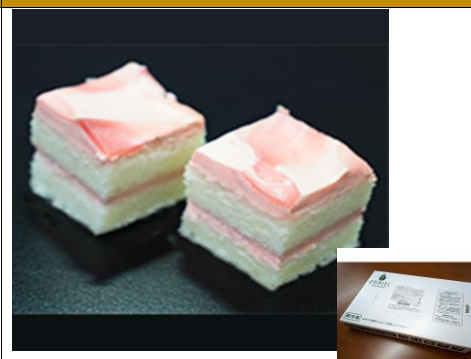
<原材料>魚肉、竹の子水煮、桜海老、大豆油、卵白、砂糖、食塩、発酵調味料、醤油/加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸等)、豆腐用凝固剤、ソルビット、増粘剤 他(原材料の一部にえび、小麦、卵、大豆を含みます)

桜海老をふんだんに使用し、竹の子とすり身に混ぜて仕上げた信田巻です。薄味に仕上げているので、だし汁等で煮含めてカットしてお召し上がり下さい。

ケース 20BL入り

<デザート>

* シートケーキカット(桜) 54カット



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>乳等を主要原料とする食品、加糖全卵、上掛けゼリー(還元水あめ、砂糖、水あめ)、砂糖、牛乳、桜あん(白生あん、砂糖、桜葉塩漬)、小麦粉、油脂加工品、乳化剤、トハロース、香料、膨張剤、酸味料、着色料、pH調整剤、酸化防止剤(原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆、セラフィン、豚肉、オレンジを含みます)

桜あんを加えたクリームを、もち粉入りの白いスポンジでサンドし、さくらもちをイメージしたケーキです。表面にはさくらの様にピンク色の模様を可愛らしく付けました。これから来る桜の季節にピッタリでカット済の手間いらずの甘味デザートです。

ケース 10BL入り