

11月おすすめ商品

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

<p>凍 = 冷凍保管商品 蔵 = 冷蔵保管商品</p>	<p>* 印は軽減税率対象商品です</p>			<p>蔵 = 冷蔵保管商品</p>
<p>＜小鉢＞</p>	<p>＜小鉢＞</p>	<p>＜前菜・八寸＞</p>	<p>＜前菜・八寸＞</p>	
<p>* 雲丹水晶 300g</p> 	<p>* 松前漬塩分40%カット 500g</p> 	<p>* ふぐ白子豆腐新丈 約460g</p> 	<p>* 百合根カステラ</p> 	
<p>約25 × 6 × H2.7cm 約450g</p>	<p>約21 × 11.5 × H2cm 約450g</p>			
<p>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</p> <p>＜原材料＞鮫軟骨(インドネシア産)、あたりうに、数の子</p> <p>食感の良い鮫軟骨に数の子とあたりうにを絡めた高級珍味です。</p>	<p>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</p> <p>＜原材料＞にしんの卵、醤油、大根、刻み昆布、砂糖、刻みするめ、にんじん、発酵調味料、還元でん粉糖化物、清酒、醸造酢、たん白加水分解物、唐辛子/ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、酒精 他(原材料の一部に小麦、いか、大豆を含みます)</p> <p>するめ、昆布、数の子、大根を醤油で味付けした松前漬ですが、塩分を40%カットしており、体に優しい味付けとなっております。</p>	<p>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</p> <p>＜原材料＞魚すり身、たら、シロサバフグ皮、乳等を主要原料とする食品、卵白、でん粉、牛乳、砂糖、白子豆腐の素(でん粉、ホイップパウダー、ごま、いか白子粉末、ふぐ白子粉末)、油脂加工品(植物油脂、卵白、その他)、唐辛子、食塩、バター 他(原材料の一部に卵、乳成分、小麦、大豆、いか、ごまを含みます)</p> <p>白子豆腐の味わいをそのままに、ふぐ皮も使用した贅沢な一品です。</p>	<p>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</p> <p>＜原材料＞卵、小麦粉、砂糖、百合根、乳等を主要原料とする食品、柚子皮、食塩/トレハロース、加工澱粉、乳化剤、グリシン、香料(原材料の一部に卵、小麦、乳成分、大豆を含みます)</p> <p>ホワイト卵黄と卵白を使用し色白に仕上げた百合根カステラです。柚子皮がアクセントになっています。</p>	
<p>1ケース20袋入り</p>	<p>1ケース20袋入り</p>	<p>1ケース24枚入り</p>	<p>1ケース16枚入り</p>	
<p>＜前菜・八寸＞</p>	<p>＜オードブル＞</p>	<p>＜揚げ物・オードブル＞</p>	<p>＜焼き物＞</p>	
<p>* 蟹とツナのミルフィーユ</p>	<p>* クランベリーポーク 700g (約30cm)</p>	<p>* 合鴨ロースカツ黒胡椒250g × 5本</p>	<p>* にしん塩麴焼 約10g 30切</p>	
				
<p>約24.5 × 4.2 × H2.8cm 約300g</p>	<p>30 × 6 × H5cm</p>	<p>約@24/切</p>		
<p>蔵 価格に関しましては担当営業までお問い合わせ下さい</p> <p>＜原材料＞魚肉、マヨネーズ風味調味料(鶏卵、植物油、加工油脂、醸造酢、その他)、ゆでがに(ベニシガニ、食塩)、油脂加工品(植物油脂、食塩、その他)、卵黄、まぐろ油漬・フレーク、卵白、大豆油、でん粉、粉末状たん白、食塩、発酵調味料、砂糖 他(原材料の一部にかに、小麦、卵、乳成分、大豆、鶏肉、ゼラチンを含みます)</p> <p>ミルフィーユ状の4層仕立てで、蟹の生地とマヨネーズ生地にまぐろツナを入れており、洋風にも使用できます。開封後そのまま盛り付けて下さい。</p>	<p>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</p> <p>＜原材料＞豚肉、鶏肉、豚脂、ドライクランベリー、砂糖、食塩、香辛料、植物油脂(サフラワー油)/加工デンプン、ソルビット、トレハロース、調味料(アミノ酸等) 他(原材料の一部に小麦、乳成分、豚肉、大豆、鶏肉を含みます)</p> <p>クランベリーの甘酸っぱい上品な香りが口の中に広がります。</p>	<p>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</p> <p>＜原材料＞あい鴨肉(ロース)、コーンスターチ、大豆たんぱく、食塩、砂糖、香辛料、衣(パン粉、小麦、とうもろこし粉、粉末油脂、砂糖、食塩、香辛料)(原材料の一部に小麦、大豆を含みます)</p> <p>燻製したあい鴨ロースに衣をつけて、カツレツ風にした珍しい一品です。冷蔵庫にて解凍後、衣がきつね色になるまで揚げて下さい(目安170℃で5~6分)</p>	<p>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</p> <p>＜原材料＞にしん、塩麴(麴、食塩)、みりん/酒精</p> <p>一口サイズにカットしたにしんに、塩麴調味液を丁寧に馴染ませてからこんがり焼き上げました。程よい塩加減に仕上げています。</p>	
<p>1ケース20本入り</p>	<p>1ケース18本入り</p>	<p>1ケース4袋入り</p>	<p>1ケース40BL入り</p>	