

8月おすすめ商品

凍 = 冷凍保管商品
 蔵 = 冷蔵保管商品
 常 = 常温保管商品

* 印は軽減税率対象商品です

<小鉢・前菜・八寸・デザート>	<前菜・冷やし鉢>	<焼き物>	<小鉢・前菜・オードブル>	<小鉢・前菜・八寸>	<小鉢・酢の物>
* 京のばななとうふ	* 椎茸寄せ 350g	* 真鯛西京焼き 15g 20切	* いぶりがっこクリームチーズ 200g	* さんま昆布 10枚	* さんま菊花漬 1Kg
					
約16.5 X 13.5 XH 3.2cm 560g	約26 X 5.3 X H2.5cm	15g 約7 X 3cm		約18.5 X 2.5 X H0.7cm	3cmカット 約90個入
常 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>澱粉(甘藷、本葛)、砂糖、胡麻mバナナ、清酒、食塩/着色料(黄4号)、香料(原材料の一部にこま、バナナを含みます) 胡麻とバナナをじっくりと練り込み、バランスの取れた味に仕上げました。食事にもデザートにもお使いいただけます。	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>味付け椎茸[椎茸(中国)、砂糖、醤油、蜂蜜]、ゼラチン、風味調味料(かつお)、砂糖、みりん風味調味料、しょうゆ、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、アルコール、酸味料(原材料の一部に小麦、乳成分、大豆、ゼラチンを含みます) カットした椎茸を多く使用し、甘しょっぱい椎茸を詰めた旨みの強い流し物です。	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>マダイ、米味噌、水あめ、みりん、食塩、砂糖/酒精、ビタミンB2(原材料の一部に大豆を含みます) 厳選した良質な真鯛のみを使用しています。独自でブレンドした味噌調味液に漬け込み、その後じっくりと焼き上げました。鯛の素材本来の旨味と、味噌の旨味が合わさり、深い味わいを引き出しています。流水解凍又は自然解凍した後、そのままお召し上がり下さい。	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>クリームチーズ、いぶりがっこ(干し大根、砂糖、米糠、食塩、酒精、着色料)(原材料の一部に乳を含みます) 昔ながらの製法と味付けで化学調味料は使用せず、スモーク臭豊かに仕上げた秋田県を代表する伝統漬物「いぶりがっこ」をクリームチーズに混ぜ込みました。200gで使い勝手が良く、居酒屋等盛り合わせでもご使用いただける商品です。解凍してそのままお召し上がりいただけます。	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>さんま(国産)、異性化液糖、昆布、生姜、食塩、醸造酢、醤油、ゼラチン/酸味料(原材料の一部に小麦、大豆、ゼラチンを含みます) さんまフィレを昆布シートで巻き、生姜と酢を効かせた色合いの良いさんまの昆布です。	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>さんま、菊花、人参、異性化液糖、食塩、しょうゆ/酸味料、(一部に小麦・大豆を含みます) 食べやすく3センチカットしたさんまを酢漬けにし、菊花、人参を和えた色鮮やかに仕上げた一品です。
1ケース20枚入り	1ケース40本入り	1ケース20BL入り	1ケース50BL入り	1ケース20BL入り	1ケース12BL入り
<小鉢>	<小鉢・あしらい>	<煮物・鍋物・お弁当>	<あしらい・前菜・オードブル>	<デザート>	
* 生帆立柚子胡椒ポン酢 1Kg	* 糸昆布美味酢炊き 1Kg	* 豆腐と海老のふんわり揚げ 50個	* 牛蒡スティック金平風味 200g	* 糖類不使用巨峰ゼリー 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	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	常 価格に関しましては担当営業までお問い合わせ下さい	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	
<原材料>ホタテヒモ(国産)、めかぶ、数の子、しょうゆ、食塩、異性化液糖、食用オリーブ油、ゆずこしょう、かつお節抽出液、たん白加水分解物、かつお節粉末、かつおエキス/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘多糖類、酸味料、香料、アナトー色素、(一部に小麦・大豆を含みます) 食感の良い帆立ヒモとめかぶと数の子で和え、豪華に仕上げた一品です。	<原材料>昆布(北海道)、醸造酢、みりん、砂糖類(サラメ、砂糖)、発酵調味料、醤油/酢酸Na、グリシン、カラメル色素(原材料の一部に小麦、大豆を含みます) 冴えた色目の糸昆布を自家製のさっぱりした味付けに仕上げました。	<原材料>豆腐(国内製造)、魚肉、むきえび(えび、食塩)、粉末状大豆たん白、食用植物油、玉ねぎ、人参、木耳、ヒエキスパウダー、食塩、澱粉 他(原材料の一部にえび、小麦、卵、大豆を含みます) 魚肉すり身と豆腐の生地に、海老、人参、きくらげを加えたふんわりとした食感が特徴の揚げ蒲鉾です。自然解凍でお召し上がり頂けます。	<原材料>ごぼう(中国産)、植物油、きんぴらごぼうシーズニング、麦芽糖/調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア、カンゾウ)、香料、微粒二酸化ケイ素、香辛料抽出物(原材料の一部に小麦・大豆・ごまを含みます) ごぼうをバキュームフライで減圧低温で揚げ、きんぴらごぼう風味に仕上げました。サクサクの食感が味わえます。サラダのトッピング、お酒のおつまみ等ご使用頂けます。	<原材料>エリスリトール(フランス産製造)、濃縮ぶどう果汁/糊料(増粘多糖類)、酸味料、酸化防止剤(V.C)、香料、甘味料、着色料(アントシアニン、クチナン) 巨峰果汁の風味、甘みがしっかりと感じられるゼリーです。糖類不使用です。よく冷やしてそのまま盛り付けて下さい。お好みの器に流し込みたい場合、現品を袋のまま鍋で強火で沸騰させ、沸騰したら中火に落とし約10分ほど加熱してご使用下さい。	
1ケース12BL入り	1ケース15BL入り	1ケース10袋入り	1ケース10袋入り	1ケース10袋入り	



業務用商品の小売販売も行っております。お気軽に弊社までお越しください。

【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7-1
 TEL: 0761-74-1352
 FAX: 0761-74-8321