

# 御見積書

317

見積日 2024.08.21  
見積番号 248835

秋商材 様

件名

株式会社 吉田食販  
札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
担当：その他

受渡期日 受注日より 日以内  
御見積有効期間 ~ 2024.09.30

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	61681	1	おとし道明寺きのこ(約50粒) 500g	20	1,250	P/C	冷凍
	25.0	道明寺、魚肉、ぎんなん、しめじ 【使用用途】 煮物・椀種 【調理方法】 煮る 蒸す 【原材料】 道明寺(日本)、魚肉すり身、ぎんなん(日本)、ひらたけ(中国)、大豆油、食塩、やまいも、加工でん粉、トレハロース 【量目】 約φ2-2.5cm 【調理法】 解凍後、出汁に含ませて椀種としてご使用ください。 道明寺に山芋を加え、ひらたけ、ぎんなんを彩りよく加え、おとしつみれにした商品です。					
	61635	2	北海道産きのこ南蛮みそ 1kg	10	1,400	P/C	常温
		しめじ、椎茸(北海道産)、米味噌(だし入り)、唐辛子、 【使用用途】 珍味小鉢 【調理方法】 その他 【原材料】 しめじ(北海道産)、椎茸(北海道産)、米味噌(だし入り)、中双糖、唐辛子、植物性油脂/カラメル色素、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、(一部に大豆を含む) 【調理法】 そのままご使用ください。 北海道産の椎茸・しめじを特製みそで味付けした商品です。唐辛子の辛味が癖になります。ご飯のお供や、お通しの一品としていかがでしょうか。					
	62286	3	国産炙り割烹エリンギぽん酢 1kg	15	1,400	P/C	常温
		エリンギ(長野県産)、醤油、酢など 【使用用途】 珍味・小鉢 【調理方法】 その他 【原材料】 エリンギ(長野県産)、漬け原材料(醤油、梅酢、醸造酢、食塩、砂糖、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、ペクチン)/ソルビット、酸味料、調味料(アミノ酸等)、香料、リン酸塩(Na)、安定剤(リン酸カルシウム) 【量目】 固形約600g 約75本/pc 約4-6cm/本 【調理法】 そのままご使用ください。 小粒のホールエリンギのみを使ってポン酢和えにした商品です。					
	60792	4	さんま甘露煮(約2*3*4cm/14g) 50個	12	1,850	P/C	常温
	30.0	サンマ(国産または台湾産)、砂糖、醤油、食塩 【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 その他 【原材料】 サンマ(国産または台湾産)、砂糖、醤油(大豆・小麦を含む)、食塩 【量目】 約700g 【調理法】 そのままご使用ください。 良質なサンマを昔ながらの製法で、じっくり煮込んだ本格煮付け。化学調味料や保存料・着色料は不使用。魚の臭みがなく、骨ごと柔らかくお召しあがりいただけます。					

# 御見積書

317

見積日 2024.08.21  
見積番号 248835

秋商材 様

件名

株式会社 吉田食販  
札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
担当：その他

受渡期日 受注日より 日以内  
御見積有効期間 ~ 2024.09.30

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	5	60311 らくよう茸味付 1kg	15	1,250	P/C	常温	
	黄花松茸(中国)		<p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 黄花松茸(中国産)、醤油、食塩、発酵調味料、水</p> <p>【調理法】 そのままご使用ください。</p> <p>秋の味覚落葉きのこを醤油味で味付けした商品です。きのこ蕎麦・うどん・和え物など、幅広くお使い頂けます。</p>				
	6	61711 柚子入り伍林の祭り 1kg	15	1,200	P/C	常温	
	きくらげ(中国)、なめこ(中国)		<p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 きくらげ(中国)、なめこ(中国)、漬け原材料〔砂糖、還元水飴、醸造酢、食塩、ゆず皮、かつお節エキス、唐辛子〕</p> <p>【味付け】 甘酢味</p> <p>【量目】 1kg</p> <p>【調理法】 そのままご使用ください。</p> <p>きくらげとなめこの酢漬けです。ゆずの皮風味よく仕上げました。</p>				
	7	69515 胡麻味噌胡桃 500g	16	1,500	P/C	冷凍	
	くるみ(アメリカ)、砂糖、調味みそ、水あめ、ごま、練りごま、あおさのり		<p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 くるみ(アメリカ)、砂糖、調味みそ(みそ、かつおだし、昆布だし、その他)、水あめ、米発酵調味料、ごま、練りごま、あおさのり(三重県産)、魚介エキス、食塩、酵母エキス、昆布エ</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。</p> <p>一口サイズの胡桃に程よく甘く味噌がマッチ三重県産あおさが味のアクセントになっています。</p>				
	8	60444 特選かぼちゃ豆腐(15*11*2.5cm) 500g	20	1,000	P/C	冷蔵	
	黒皮かぼちゃ、豆乳、還元水飴、ごま、南瓜パウダー		<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 黒皮かぼちゃ(日本)、豆乳(日本)、還元水飴、ごま、南瓜パウダー(ニュージーランド)、清酒、上白糖、食塩、たん白加水分解物/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ゲル化剤(増粘</p> <p>【調理法】 そのままご使用ください。</p> <p>国産の黒皮南瓜を使用した豆腐で、独特の黄色の果肉の色が特徴の商品です。</p>				

# 御見積書

317

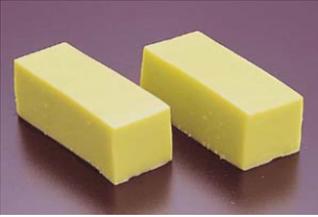
見積日 2024.08.21  
見積番号 248835

秋商材 様

件名

株式会社 吉田食販  
札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
担当：その他

受渡期日 受注日より 日以内  
御見積有効期間 ~ 2024.09.30

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	9	67055 銀杏豆腐(15*12*2.5cm) 510g		20	1,050	P/C	冷蔵
	豆乳、銀杏、水あめ、胡麻、清酒、小麦でん粉、昆布エキス <b>【使用用途】</b> 前菜・八寸 <b>【調理方法】</b> その他 <b>【原材料】</b> 豆乳(国産)、銀杏(中国)、水あめ、胡麻、清酒、小麦でん粉、昆布エキス、食塩、卵白 <b>【調理法】</b> そのままご使用ください。 旬のぎんなんをすりつぶし豆腐に仕立てました。ぎんなん特有の旨味と苦味が特徴です。						
	10	60494 くるみ豆腐(約15*11.5*2.5cm)大 490g		20	950	P/C	冷蔵
	牛乳(国産)・胡麻(ホンジュラス)・クルミ(アメリカ)・水あめ・くず粉 <b>【使用用途】</b> 前菜・八寸 <b>【原材料】</b> 牛乳(日本)、ごま、還元水飴、胡桃(アメリカ)、クルミペースト、清酒、葛粉、上白糖、食塩/加工デンプン、ゲル化剤(増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、カカオ色素、乳化剤、酒精 <b>【調理法】</b> そのままご使用ください。 葛生地にくるみとごまをバランスよく練り込み、砕いたくるみ粒を全体に散らした、山の香りが贅沢なとうふです。前菜、オードブルにご利用いただけます。						
	11	60155 紅あずま甘露煮(約61/77個)[約φ3-4*1.2cm] 1kg		10	1,150	P/C	冷蔵
	14.9 ~ 18.8 さつまいも、水あめ、砂糖、食塩 <b>【使用用途】</b> 前菜・八寸 <b>【調理方法】</b> その他 <b>【原材料】</b> さつまいも(タイ)、水あめ、砂糖、食塩/ビタミンC、クチナシ黄色素、増粘多糖類 <b>【調理法】</b> そのままご使用ください。 紅あずまを使用したさつまいもの甘露煮です。輪切のさつまいもを、程よい甘さの食べやすい味に仕上げました。照りが良いので、見栄え良く盛り付け出来ます。						
	12	60039 紅葉さのこ豆腐(約21.5*13.5*2cm) 750g		14	1,750	P/C	冷凍
	ひらたけ、なめこ、えのき、えりんぎ、卵黄、人参 <b>【使用用途】</b> 前菜・八寸 <b>【調理方法】</b> 自然解凍 <b>【原材料】</b> さのこ水煮(平茸、なめこ、えのきたけ、エリンギなど)[中国]、卵黄(日本)、人参(中国)、食塩、つゆ、砂糖、風味調味料(かつお)/トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類、加工でん粉)、調 <b>【量目】</b> 21.5*13.5*2cm <b>【調理法】</b> 半解凍状態でお好みの大きさにカットしていただき、そのまま解凍してご賞味下さい。 山の滋味あふれるさのこに紅葉型の人参をアクセントにした寄せゼリーを、玉子豆腐にかけ流した商品です。秋の里山の景色をそのまま切り取ったかのような色彩をお楽しみください。						

# 御見積書

317

見積日 2024.08.21  
 見積番号 248835

秋商材 様

件名

株式会社 吉田食販  
 札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
 TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
 担当：その他

受渡期日 受注日より 日以内  
 御見積有効期間 ~ 2024.09.30

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	60716			24	950	P/C	冷凍
	13	甘柿餅 約15g * 24個					
	39.5	フラワーペースト類 (カスタードクリーム)					
		<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 カスタードフラワーペースト、団子粉、砂糖、加工澱粉、グリシン、香料、乳化剤、酵素、保存料 (ソルビン酸K)、増粘多糖類、着色料 (黄4、カロテン、V. B2、赤102)、グリ</p> <p>【量 目】 約φ3cm/個</p> <p>【調理法】 解凍後そのままご使用ください。</p> <p>柿に見立てた一口サイズの柔らかい餅です。中にカスタードクリームを使用しております。</p>					
	62409			16	1,400	P/C	冷凍
	14	南瓜カステラ (20*11*1.8cm) 約450g					
		南瓜ペースト(中国)、卵					
		<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 南瓜ペースト(中国)、液卵(日本)、冷凍卵黄(日本)、卵黄加工品(日本他)、小麦粉(アメリカ他)、上白糖(日本、オーストラリア他)、フレッシュホイップ、食塩(日本)、トレハロース、加</p> <p>【量 目】 約20*11*1.8cm</p> <p>【調理法】 半解凍状態で好みの大きさにカットしていただき、そのまま解凍してご賞味下さい。</p> <p>かぼちゃを滑らかにペーストにしたものを使用して、卵とホイップクリームを加えて蒸し焼きした玉子カステラです。</p>					
	64255			10	2,850	P/C	冷凍
	15	道産かぼちゃ新丈(約23*17*2.5cm) 約1kg					
		魚肉[いとより](インドネシア)、南瓜(北海道)					
		<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 魚肉[いとより](インドネシア)、植物油(アメリカ、カナダ等)、南瓜(北海道)、大豆タンパク(アメリカ)、砂糖(北海道、タイ等)、澱粉(北海道)、清酒(日本等)、食塩(沖縄)、卵(北海道)、</p> <p>【量 目】 約23*17*2.5cm 約1kg</p> <p>【調理法】 半解凍で好みの大きさに切り出してお使い下さい。</p> <p>細かく乱切りした道産南瓜を練り込んであります。</p>					
	61258			10	2,400	P/C	冷凍
	16	银杏新丈 (23*17*2.5cm) 約1kg					
		魚肉(イトヨリ[インドネシア、ベトナム])、银杏(中国)、人参(中国)					
		<p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 魚肉(イトヨリ[インドネシア、ベトナム])、植物油(アメリカ、カナダ等)、银杏(中国)、人参(中国)、大豆タンパク(アメリカ)、澱粉(北海道)、椎茸(中国)、清酒(日本等)、砂糖(北海道)、</p> <p>【量 目】 約23*17*2.5cm</p> <p>【調理法】 半解凍で好みの大きさに切り出してお使い下さい。</p> <p>银杏の黄・椎茸の茶・人参の朱色の色合いがとてもきれいな商品です。</p>					

# 御見積書

317

見積日 2024.08.21

見積番号 248835

秋商材 様

株式会社 吉田食販  
 札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
 TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
 担当：その他

件名

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2024.09.30

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	60448			10	2,550	P/C	冷凍
	17	国産きのこ新丈(約23*17*2.5cm) 約1kg					
		魚肉、たもぎ茸(道産)、舞茸(新潟)、ぶなしめじ(新潟)、人参、卵 【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 魚肉、たもぎ茸(道産)、舞茸(新潟)、ぶなしめじ(新潟)、人参、卵 【量目】 約23*17*2.5cm 【調理法】 半解凍でお好みの大きさに切り出してお使い下さい。 国産のキノコをちりばめた新丈です。シンプルな色合いなので、旬の彩りを添えてお使い頂けます。					
	61675			30	920	P/C	冷凍
	18	きのこふくさ(約21*14*1.8cm) 約420g					
		魚肉すり身(ベトナム製造)、鶏卵、きのこ(ヒラタケ、なめこ、えのき茸) 【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)(ベトナム製造)、鶏卵(日本)、きのこ(ヒラタケ、なめこ、えのき茸)[中国]、大豆油、澱粉、食塩、発酵調味料、醤油/加工澱粉、グリシン、増粘多糖類、 【量目】 約21*14*1.8cm 約420g 【調理法】 解凍後そのままカットしてお使い下さい。 キノコをたっぷり入れました。秋の前菜にぴったりな商品です。					
	67609			18	2,700	P/C	冷凍
	19	さんま八幡巻/祐庵焼(約φ2.8*9.5cm/58g) 12本					
		208.3 さんま(中国)、牛蒡(マレーシア、ベトナム等) 【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 自然解凍 その他 【原材料】 さんま(中国)、ごぼう(中国、マレーシア、ベトナム)、発酵調味料、醤油、味醂、砂糖、還元水あめ、大豆油、食塩/増粘剤(加工デンプン)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む) 【量目】 約φ2.8*9.5cm/58g 【調理法】 解凍してそのままご使用いただけます。 味付けしたごぼうをサンマで巻いて祐庵焼きにしました。おせちや弁当等の焼き物にお使いいただくと、より手の込んだものに見栄えする一品です。					
	61620			30	1,700	P/C	冷凍
	20	くるみ丸十カステラ(約28*4.5*2cm) 約280g					
		さつまいも(国産)、魚肉すり身、卵黄、くるみ 【使用用途】 前菜・八寸 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 さつまいも(国産)、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、卵黄、くるみ、菜種油、清酒、卵白、でん粉、砂糖、はちみつ、食塩、醤油、乾燥卵白、麦芽糖、寒天/着色料(カロテン)、乳化 【量目】 約28*4.5*2cm 約280g 【調理法】 半解凍のままお好みの大きさに切り出してご使用ください。 お節やオードブル等に最適な商品です。くるみの食感と香りがアクセントになっています。					

# 御 見 積 書

317

見積日 2024.08.21  
見積番号 248835

秋商材 \_\_\_\_\_ 様

件名 \_\_\_\_\_

株式会社 吉田食販  
札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
担当：その他

受渡期日 \_\_\_\_\_ 受注日より \_\_\_\_\_ 日以内  
御見積有効期間 \_\_\_\_\_ ～ 2024.09.30

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	61676						
	21	くず勝栗 約14g * 22個		24	1,650		冷凍
	75.0	イカ(中国産)、すり身、栗、葛衣					
		<p>【使用用途】揚げ物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】イカ(中国産)、スケトウすり身(米国製造)、栗(中国産)、馬鈴薯澱粉、米粉、砂糖、葛、食塩、レモン、南瓜粉末、食油 / 加工デンプン、増粘剤(キサンタンガム)、ソルビット</p> <p>【量目】約Φ3cm</p> <p>【調理法】解凍後、カツネ色に色付くくらい揚げてお使いください。</p> <p>すり身生地に栗をあしらひ、葛の衣を使用しているため喉に刺さりません。秋の演出に最適な商品です。</p>					
	61634						
	22	北海道産きのこミックス水煮 1kg		10	1,700	P/C	常温
		なめこ、椎茸、しめじ、白しめじ(北海道産)					
		<p>【使用用途】農産素材</p> <p>【調理方法】煮る 炒める 揚げる</p> <p>【原材料】きのこ(なめこ、椎茸、しめじ、白しめじ)[北海道産]、食塩 / 調味料(アミノ酸)</p> <p>【調理法】加熱処理してありますので開封後は、液を捨ててお好みの具材・味付けでご賞味頂けます。北海道産のキノコを水煮にした商品です。和え物や炊き込みなどボリューム感を出したい商品・料理に最適です。</p>					
	61639						
	23	北海道産ボイルなめこ 1kg		10	1,400	P/C	常温
		なめこ(北海道産)					
		<p>【使用用途】農産素材</p> <p>【調理方法】その他</p> <p>【原材料】なめこ(北海道産)</p> <p>【調理法】加熱処理してありますので開封後は、液を捨ててお好みの具材・味付けでご賞味頂けます。北海道産のなめこを水煮にした商品です。味噌汁の具材、麺類のトッピング、おろし和えなど幅広くご使用いただけます。</p>					
	55780						
	24	国産舞茸水煮(無添加) 1kg		10	1,250	P/C	常温
		まいたけ(新潟)					
		<p>【使用用途】農産素材</p> <p>【調理方法】その他</p> <p>【原材料】まいたけ(新潟県)</p> <p>【調理法】そのままご使用いただけます。</p> <p>自社栽培施設にて生産した新潟県産の無農薬原料まいたけを使用した無添加のレトルト水煮商品です。収穫後時間を掛けずに水煮している為、鮮度が違います。</p>					

# 御見積書

317

見積日 2024.08.21  
 見積番号 248835

秋商材 \_\_\_\_\_ 様

件名 \_\_\_\_\_

株式会社 吉田食販  
 札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
 TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
 担当：その他

受渡期日 \_\_\_\_\_ 受注日より \_\_\_\_\_ 日以内  
 御見積有効期間 \_\_\_\_\_ ~ 2024.09.30

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	60779			20	1,850	P/C	常温
	25	便利栗(約2.5*1*2cm/約80粒) 500g					
	18.8	栗(中国産)、砂糖他					
		<p>【使用用途】 農産素材</p> <p>【調理方法】 茹でる 煮る 蒸す 焼く 揚げる</p> <p>【原材料】 栗(中国産)、砂糖、ソルビット、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、クチナシ色素、漂白剤(亜硫酸塩)</p> <p>【量目】 500g</p> <p>【調理法】 栗飯の調理法 炊き上げたご飯の上のせ、蒸してください。米一合に対し栗100gを目安にご使用ください。                      栗飯用として、デザートへのトッピングとして、前菜等幅広い用途にお使い頂けます。味付けは薄甘味に仕上がっています。</p>					
	67861			15	1,700	P/C	常温
	26	ぼりぼり茸水煮 1kg					
		なら茸(中国)					
		<p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 なら茸(中国)、食塩、水</p> <p>【調理法】 加熱処理してありますので開封後は、液を捨ててお好みの具材・味付けでご賞味頂けます。                      なら茸を水煮にした商品です。味はついておりませんので、素材として椀種・和え物などいろいろアレンジすることができます。</p>					
	60146			15	1,250	P/C	常温
	27	落葉水煮(平袋) 1kg					
		黄花松茸(中国)					
		<p>【使用用途】 農産素材</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 黄花松茸(中国)、食塩、水</p> <p>【調理法】 加熱処理してありますので開封後は、液を捨ててお好みの具材・味付けでご賞味頂けます。                      黄花松茸を水煮にした商品です。味はついておりませんので、素材として椀種・和え物などいろいろとアレンジすることができます。</p>					
	60619			20	820	P/C	冷凍
	28	銀杏冷凍(約φ1.5*2cm 300-370粒)M 500g					
	2.1 ~ 2.6	銀杏(中国)					
		<p>【使用用途】 農産素材</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 銀杏(中国)</p> <p>【調理法】 加熱してお召し上がりください。                      殻を剥いてありますので、すぐにお使い頂けます。※自然食のため色にムラがありますのでご注意ください。</p>					

# 御見積書

317

見積日 2024.08.21  
見積番号 248835

秋商材 様

件名

株式会社 吉田食販  
札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
担当：その他

受渡期日 受注日より 日以内  
御見積有効期間 ~ 2024.09.30

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	62447 29	大きいなめこ(山形産) 1kg		10	850	P/C	冷凍
	山形県庄内産なめこ		<p>【使用用途】 素材</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 なめこ(山形県庄内産)</p> <p>【量 目】 1kg</p> <p>【調理法】 使用の際は袋から出し熱湯でポイルしてからご使用ください。自然解凍、流水解凍しますとなめこが変色する恐れがあります。なめこでこの大きさはインパクトがあります。冷凍する事により、旨味栄養分が増えています。国産品ですが価格もお安くなっている商品です</p>				
	61633 30	割烹こなす(25個) 550g		20	550	P/C	冷凍
	22.0 なす(ベトナム)		<p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 茹でる 煮る 蒸す 焼く 炒める 揚げる</p> <p>【原材料】 なす(ベトナム)、パーム油</p> <p>【量 目】 550g</p> <p>【調理法】 本品を冷凍のまま出し汁に入れ、含ませ煮にしてお召し上がりください。★簡単調理 茄子のオランダ煮出し汁200cc、酒大さじ1杯、砂糖・醤油大さじ1.5杯を鍋に入れて火にかけ、沸騰厳選した苦みの少ないこなすに、鹿の子目を入れてから油で揚げました。冷凍のまま簡単調理でお召し上がりいただけます。</p>				
	64171 31	面取り南京 1kg		10	1,050	P/C	冷凍
	南京(中国産)		<p>【使用用途】 素材</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 南京(中国産)</p> <p>【調理法】 解凍せず、加熱してお召し上がりください。 一個付けに丁度良い大きさにカットし、面取り加工してあります。調理場での下処理や細工の手間が省けます。割烹素材として手軽に使える便利な商材です。</p>				
	61678 32	北海道産秋鮭塩麴漬け 約40g*10切		15x2	1,400	P/C	冷凍
	140.0 秋鮭(北海道)、塩麴		<p>【使用用途】 焼き物</p> <p>【調理方法】 焼く</p> <p>【原材料】 秋鮭(北海道産)、塩麴、米糍、白双糖、食塩、水、米</p> <p>【調理法】 本品は未加熱品です。解凍後、焼いてお召し上がりください。 北海道産秋鮭を塩麴に漬け込み熟成させ、鮭の旨味を引き出した商品です。冷流水または冷蔵庫での解凍が素材の特性を生かせます。</p>				

# 御見積書

317

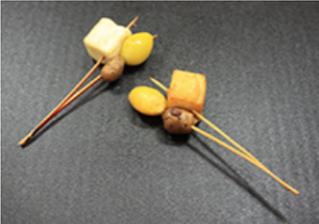
見積日 2024.08.21  
 見積番号 248835

秋商材 \_\_\_\_\_ 様

件名 \_\_\_\_\_

株式会社 吉田食販  
 札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
 TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
 担当：その他

受渡期日 \_\_\_\_\_ 受注日より \_\_\_\_\_ 日以内  
 御見積有効期間 \_\_\_\_\_ ～ 2024.09.30

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	61679						
	33	北海道産たら西京漬 10切		15x2	1,300	P/C	冷凍
	130.0	たら(北海道)、味噌漬用調味料他					
		<p>【使用用途】焼き物</p> <p>【調理方法】焼く</p> <p>【原材料】たら(北海道)、味噌漬用調味料(米味噌、砂糖、米発酵調味料、食塩、豚ゼラチン、香辛料) / 増粘剤(加工澱粉)、(一部に大豆・ゼラチンを含む)</p> <p>【量目】約400g</p> <p>【調理法】冷流水または冷蔵庫での解凍が素材の特性を生かせます。焼く(完全解凍 220℃ 10分)</p> <p>本品は、北海道産のスケソウダラを西京に24時間以上漬け込んだ商品です。たらは小骨まで手作業で取り除いています。(残る事はあります) 北海道産スケソウダラの上品なうま味と西京のほど良い甘じょっぱ</p>					
	61133						
	34	実り揚げ 30串		20	1,200	P/C	冷凍
	38.3	さつま芋(中国)、銀杏(中国)、むかご(中国)					
		<p>【使用用途】揚げ物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】さつま芋(中国)、銀杏(中国)、むかご(中国)、パーム油(マレーシア)</p> <p>【調理法】凍ったまま、揚(約170℃)約2~3分</p> <p>秋の味覚、さつま芋・銀杏・むかごを、一つ一つ手作業で松葉串に刺しました。彩ゆたかで、秋から冬にかけて季節の演出に最適な商品です。さつま芋の甘さ・ホクホクした食感が銀杏・むかごに合い、さつと</p>					
	60281						
	35	新まいたけ天(雪国)極(約57) 1kg		4x3	1,900	P/C	冷凍
	29.8	まいたけ(新潟県)					
		<p>【使用用途】揚げ物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】まいたけ(新潟県産)、衣(小麦粉、砂糖、米粉、食塩)、揚げ油(なたね油) / 加工デンプン、膨脹剤、着色料(クチナシ)</p> <p>【量目】約17g/個</p> <p>【調理法】冷凍のまま約170℃の油で、約2分半揚げてください。</p> <p>太い茎と肉厚で大きな笠をもつ雪国まいたけブランドの新潟県産まいたけを、使いやすく小房にカットし天ぷらにしました。プリフライで油も汚れず便利です。</p>					
	61680						
	36	子持樺太ししゃもフライ(約40本) 1kg		6x2	1,100	P/C	冷凍
	27.5	からふとししゃも(ノルウエー)、パン粉					
		<p>【使用用途】揚げ物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】からふとししゃも(ノルウエー)、パン粉、バターミックス、打ち粉、他</p> <p>【量目】約25g/本</p> <p>【調理法】冷凍(-18℃以下)にて保存してください。170℃の油で4分程度揚げてください。</p> <p>ノルウエー産の子持シシャモのみを使用したフライ品です。原料の鮮度と品質にこだわった買い付けを現地で行っているため、シシャモ特有の加熱後に出る苦味が少ない商品です。</p>					

# 御見積書

317

見積日 2024.08.21  
 見積番号 248835

秋商材 様

件名

株式会社 吉田食販  
 札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
 TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
 担当：その他

受渡期日 受注日より 日以内  
 御見積有効期間 ~ 2024.09.30

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	60217						
	37	サーモン(秋鮭)ザンギ(約25個) 500g 北海道原料		20	1,950		冷凍
	68.8	秋鮭(北海道産)					
		【使用用途】揚物 【調理方法】揚げる 【原材料】鮭(北海道産)、醤油、発酵調味料、食塩、にんにく、砂糖、生姜、澱粉、小麦粉 【調理法】凍ったまま170度の油で3分揚げる 道産の鮭にザンギ調味液を漬け込み、から揚げ粉をつけました。ニンニクと生姜の風味が効いた醤油唐揚げです。					
	60538						
	38	北海道産さんま竜田揚げ(約40-60枚) 1kg		6x2	2,000	P/C	冷凍
	33.3 ~ 50.0	さんま(日本)、澱粉、醤油					
		【使用用途】揚物 【調理方法】揚げる 【原材料】さんま(北海道)、澱粉、醤油、米発酵調味液、砂糖、生姜、食塩、調味料(アミノ酸等) 【調理法】凍ったまま175℃の油で2分30秒~3分揚げてください。 お酒のつまみにもご飯のおかずにも最適なさんまの竜田揚げです。					
	61503						
	39	南瓜さくさく揚げ 13g * 40個		18	1,600	P/C	冷凍
	38.7	里芋(中国)、南瓜					
		【使用用途】揚げ物 【原材料】里芋(中国産)、南瓜(北海道産)、あられ〔(餅)国産〕、餅粉、マッシュポテト、砂糖、食塩/加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等) 【量目】φ約3cm 約13g 【調理法】解凍後、中温で2分半ほど揚げてお召し上がりください。 ※衣が焦げてしまう為、あまり高温で揚げないでください。 南瓜と里芋を餅粉でつないでふわっとした生地を作り、アラレを付けた商品です。					
	61688						
	40	栗おこわ蒸し 18個		16	1,550	P/C	冷凍
	86.1	道明寺、栗、鶏肉、里芋、白平茸					
		【使用用途】煮物・蒸物・椀種 【調理方法】蒸す 【原材料】道明寺、栗、鶏肉、里芋、白平茸、なめこ、砂糖、きくらげ、人参、ポテトフレークス、醤油、みりん、食塩 【量目】約4.5*3.5cm 約40g 【調理法】解凍後、約85℃で10~15分程蒸してください。 栗をふんだんに使用し、おこわ蒸しに仕立てた商品です。					

# 御見積書

317

見積日 2024.08.21  
見積番号 248835

秋商材 様

件名

株式会社 吉田食販  
札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
担当：その他

受渡期日 受注日より 日以内  
御見積有効期間 ~ 2024.09.30

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	61682			16	2,350	P/C	冷凍
	41	きのこ入がんも 約20g*50個					
	47.0	豆腐(国産)、エリンギ					
		<p>【使用用途】 煮物・蒸物・椀種</p> <p>【調理方法】 煮る</p> <p>【原材料】 豆腐(国内製造)、エリンギ(中国)、魚肉すり身(タチウオ[インド]、タラ[アメリカ]、砂糖)、玉ねぎ(中国)、舞茸(中国)、人参(中国)、植物油脂、植物性たんぱく、ポテトフレークス、砂</p> <p>【量目】 約25×15mm/個</p> <p>【調理法】 だし汁などで煮含めてご使用下さい。</p> <p>豆腐ベースの本格的な生地にエリンギ、舞茸、きくらげをたっぷり加え、きのこの味わい豊かながんもに仕上げました。</p>					
	60349			20	1,200	P/C	冷凍
	42	本格飛龍頭(十菜) 25g×25個					
	48.0	豆腐、すり身、人参、南京、筍(中国)、玉葱、ごぼう、枝豆(中国)、インゲン(中					
		<p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 煮る 蒸す</p> <p>【原材料】 豆腐(国内製造)、魚肉すり身(スケトウダラ[日本]、砂糖)、玉ねぎ(日本、中国)、人参(日本、中国)、かぼちゃ(日本、メキシコ他)、たけのこ水煮(中国)、枝豆(中国)、ごぼう(中国)、き</p> <p>【量目】 約3cm/個</p> <p>【調理法】 加熱調理してお召し上がりください。</p> <p>10種類の野菜の具材をすり身と豆腐に混ぜ込んだ飛龍頭です。</p>					
	61683			12	1,480	P/C	冷凍
	43	彩り豆腐(紅葉) 50個					
	29.6	魚肉すり身(国内製造)、野菜(にんじん、たまねぎ、とうもろこし)、豆腐					
		<p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 煮る 蒸す 揚げる</p> <p>【原材料】 魚肉すり身(国内製造)、野菜(にんじん[中国]、たまねぎ[中国]、とうもろこし[タイ])、豆腐、植物油脂、鶏卵、粉末状大豆たん白、でん粉、砂糖、食塩、にんじん粉末/加工デンプン、</p> <p>【量目】 約4*1.5cm 約17g/個</p> <p>【調理法】 凍ったまま蒸気の上上がった蒸し器に入れ強火で約2分30秒~3分蒸してください。煮物や揚物にも使用できます。</p> <p>豆腐のふわふわな食感とたっぷりの野菜が入ったヘルシーな商品です。「紅葉」型の商品で、煮物・炊き合わせに秋の季節感を演出します。</p>					
	61684			8x2	1,050	P/C	冷凍
	44	境港産紅ずわい蟹入りつみれ 50個					
	21.0	魚肉、でん粉、かに肉(ベニズワイガニ(境港産))、玉ねぎ					
		<p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 煮る</p> <p>【原材料】 魚肉(インド、アメリカ)、でん粉、かに肉(ベニズワイガニ(境港産))、玉ねぎ、砂糖、食用油脂、カニエキス、食塩、卵白、エビエキス/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ソル</p> <p>【量目】 約1.5cm 約13g/個</p> <p>【調理法】 解凍後そのままお召し上がり頂けます。吸い物、煮物、揚物など温めるとより一層美味しく頂けます。</p> <p>境港産紅ずわいがにの入ったお魚つみれです1粒のサイズは、Φ15ミリです。1袋に50個入っています。</p>					

# 御見積書

317

見積日 2024.08.21  
 見積番号 248835

秋商材 様

件名

株式会社 吉田食販  
 札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
 TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
 担当：その他

受渡期日 受注日より 日以内  
 御見積有効期間 ~ 2024.09.30

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	61685 45	キノコつみれ(約10g) 500g		16	1,100	P/C	冷凍
	22.0	魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、きのこ(えのき、しめじ、平茸、なめこ) 【使用用途】 煮物 【調理方法】 煮る 【原材料】 魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)【ベトナム製造】、きのこ(えのき、しめじ、平茸、なめこ)[中国]、卵白(卵白)、砂糖、食塩/加工澱粉、保存料(ソルビン酸)、調味料(アミノ酸)、pH調整 【量 目】 約2.5cm 約10g/個 【調理法】 解凍後、加熱してお使いください。 キノコの種類をふんだんに使用した椀種に最適な商品です。					
	61687 46	紅葉葛万頭 約40g*18個		16	1,350	P/C	冷凍
	75.0	里芋、平茸、舞茸、豆腐、ポテトフレーク 【使用用途】 蒸物 【調理方法】 蒸す 【原材料】 里芋(中国)、加工澱粉、平茸(中国)、舞茸(中国)、豆腐、ポテトフレークス(アメリカ)、銀杏(中国)、青銀杏、醤油、馬鈴薯澱粉、味醂、小麦粉加工品、こんぶエキス 【量 目】 約3.5*4cm 【調理法】 解凍後、約85℃で10~15分程蒸してください。 平茸、舞茸、銀杏、青銀杏を入れた里芋、じゃが芋の生地を紅葉をイメージした葛の生地で包んだ商品です。透明感のある秋にピッタリな蒸し物になっております。					
	60802 47	れんこん饅頭 25g*20個		20	1,260	P/C	冷凍
	63.0 ~ 63.0	れんこん(ベトナム) 【使用用途】 蒸物、揚物 【調理方法】 蒸す 揚げる レンジ 【原材料】 れんこん(ベトナム)、タピオカ澱粉、えび(ベトナム)、いか(ペルー、チリ)、人参(ベトナム)、枝豆(ベトナム)、きくらげ(ベトナム)、植物油脂、食塩、しょうゆ/ポリリン酸Na、重曹、ク 【量 目】 約4cm 【調理法】 (揚げ調理) ●凍ったままのれんこん饅頭を袋から取り出し、160℃に熱した油に入れ、約6分揚げてください。(電子レンジ調理) ●凍ったままのれんこん饅頭を袋から取り出し、間隔を蓮根を生地に練り込み、もちっとした食感に仕上げました。揚げだしや、餡かけなどで、お召し上がりください。油で揚げ済みなので時短調理品にもおすすめです。					
	61689 48	きのこ葛万頭 約40g*18個		16	1,550	P/C	冷凍
	86.1	里芋、豆腐、銀杏、なめこ、白平茸、舞茸、えのき、木耳 【使用用途】 蒸し物 【調理方法】 蒸す 【原材料】 里芋(中国)、なめこ(中国)、平茸(中国)、舞茸(中国)、魚肉すり身(たら)[アメリカ]、木耳(中国)、ポテトフレーク(アメリカ)、油脂加工品、えのき(中国)、白だし、かつお 【量 目】 約4.5*3.5cm 約40g 【調理法】 約8分程度蒸してお使いください。 やわらかい食感が特徴です。また揚物としても使用していただけます。すり身を使っていませんので精進料理でもお使いいただけます。					

# 御見積書

317

見積日 2024.08.21  
 見積番号 248835

秋商材 様

株式会社 吉田食販  
 札幌市西区二十四軒1条3丁目11番地  
 TEL 011-611-4336 FAX 011-611-4338  
 担当：その他

件名

受渡期日 受注日より 日以内  
 御見積有効期間 ~ 2024.09.30

イメージ画像	NO	商品名/規格		入数	単価	単位	保存
		ケ単価	摘要				
	62904 49	北海道かぼちゃプリン 1kg		10	1,550	P/C	冷凍
	牛乳(北海道)、かぼちゃペースト(北海道)		【使用用途】 甘味 【調理方法】 その他 【原材料】 牛乳(北海道)、かぼちゃペースト(北海道)、砂糖、ホイップクリーム 【調理法】 冷蔵庫で解凍後、15~20分湯煎(85℃以上)にかけ完全液化化させてください。よく攪拌し容器に移して、冷やしてお召し上がりください。(湯煎、攪拌がしっかりできないと固ま北海道産のかぼちゃを使い、なめらかなプリンに仕上げた商品です。着色料は使用しておりません。				
	60543 50	<8月以降入荷予定>鳴門金時芋プリン 1kg		10	1,550	P/C	冷凍
	牛乳(国産)、さつま芋ペースト(国産)		【使用用途】 甘味 【原材料】 牛乳(国産)、さつま芋ペースト(国産)、乳等を主要原料とする食品、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、加糖練乳 【量目】 1kg 【調理法】 冷蔵庫で解凍後、15~20分湯煎(85℃以上)にかけ完全液化化させてください。よく攪拌し容器に移して、冷やしてお召し上がりください。(湯煎、攪拌がしっかりできないと固ま国産の鳴門金時芋を使用しました。				
	61690 51	芋大福 約20g*20個		28	1,000	P/C	冷凍
	芋あん、もち粉調製品		【使用用途】 甘味 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 芋あん、もち粉調製品、砂糖調製品、老化防止製剤、着色料製剤、水 【量目】 約3cm*3cm*2cm 【調理法】 解凍後そのままご使用ください。 芋あんを一口サイズの大福にした商品です。季節感の出せるかわいい一品です。				
	60412 52	ミニおはぎ 約20g*20個		28	800	P/C	冷凍
	つぶあん(中国製造)、もち米、砂糖		【使用用途】 甘味 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 つぶあん(中国製造)、もち米、砂糖、食塩/トレハロース、ソルビトール、pH調整剤、乳化剤、酵素、(一部に大豆を含む) 【量目】 約5cm*5cm*2cm 【調理法】 常温で解凍後お召し上がりください。 佐賀県産のヒヨク米100%使用で、餡子の甘さ控えめでバランスのとれた一品です。				