

御 見 積 書

312

見積日 2024.12.07
見積番号 253564

春商材 _____ 様

件名 2025年度 春おすすめ確定

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

受渡期日 _____ 受注日より _____ 日以内

御見積有効期間 _____ ~ 2025.01.31

担当：その他

| 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 | | | | |
|  | 54625 1 | 割烹木の芽味噌 500g | | 20 | 1,200 | P/C | 冷蔵 |
| | <p>【使用用途】味噌</p> <p>【調理方法】その他</p> <p>【原材料】米味噌(国産)、みりん、卵黄、ほうれん草粉、山椒粉/酒精、調味料(アミノ酸)、着色料(クチナシ青、紅花黄、ビタミンB2)、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部に卵・大豆を含む)</p> <p>【量 目】500g</p> <p>【調理法】香りが豊かな練り味噌、季節の魚、お野菜等の和え物に、また香辛料としてお使い下さい。 京都白みそと山椒を合わせ、みりんで味を調えて、ほうれん草で色づけしました。食通好みのこだわりの逸品です。</p> | | | | | | |
|  | 60485 2 | 山うど酢味噌味 1kg | | 15 | 2,000 | P/C | 常温 |
| | <p>【使用用途】珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】その他</p> <p>【原材料】うど(中国/日本)、味噌、醸造酢、醤油、砂糖、食塩、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸味料、酒精、酢酸Na、グリシン、着色料()</p> <p>【味付け】酢味噌味</p> <p>【量 目】1kg</p> <p>【調理法】そのままお召し上がりください。 手切りで長さを揃え、こだわりの酢味噌で和えました。山うどの香りと酢味噌のバランスがとても良い商品です。小鉢、前菜、焼き前など幅広くお使いいただけます。</p> | | | | | | |
|  | 61302 3 | 国産山菜たまり漬(固形650~700g) 1kg | | 15 | 1,600 | P/C | 常温 |
| | <p>【使用用途】珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】その他</p> <p>【原材料】わらび(国産)、蒨(国産)、うど(国産)、蒨のとう(国産)、醤油、食塩、本醸造、たん白加水分解物加水、砂糖、かつおエキス、発酵調味料、酵母エキスパウダー、ブドウ糖、ソルビット、</p> <p>【量 目】1kg(固形650~700g)</p> <p>【調理法】そのままお召し上がりください。 国産の山菜4種をたまり漬けにした商品です。</p> | | | | | | |
|  | 61254 4 | しその実ごみ(約120個) 800g | | 12 | 1,680 | P/C | 冷蔵 |
| | 14.0 | <p>【使用用途】珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】その他</p> <p>【原材料】ごみ(中国)、紫蘇の実(中国)、漬け原材料【醤油、動物性たん白加水分解物、食塩、砂糖】/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、香料、酒精、酢酸Na、酸味料、グリシン、漂白剤(次</p> <p>【量 目】約120個/袋</p> <p>【調理法】そのままお召し上がりください。 ごみをしその実漬にしました。紫蘇の風合いがする商品です。</p> | | | | | |

御見積書

312

見積日 2024.12.07

見積番号 253564

春商材 様

件名 2025年度 春おすすめ確定

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

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.01.31

担当：その他

| 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 | 64300 | 柔らか筍と菜の花のお浸し 800g | 6x2 | 900 | P/C | 常温 |
| | <p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 たけのこ(中国)、菜の花(中国)、椎茸(中国)、人参(日本)、漬け原材料[醤油、異性化液糖、かつお風味エキス、食塩、本みりん、唐辛子、かつお風味調味料]/調味料(アミノ酸等)、pH調整</p> <p>【量目】 800g</p> <p>【調理法】 開封しそのままご使用ください。</p> <p>湯葉のような食感の薄皮筍を、菜の花・椎茸・人参と和えて彩りの良いおひたしにした商品です。</p> | | | | | | |
|  | 6 | 60345 | 菜の花と湯葉の京煮 800g | 15 | 1,400 | P/C | 冷凍 |
| | <p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 菜の花(中国)、湯葉、醤油、液体濃縮だし、発酵調味料、砂糖/グリシン、pH調整剤、(一部に小麦・さば・大豆を含む)</p> <p>【量目】 800g</p> <p>【調理法】 冷蔵解凍又は流水解凍後、そのままお召し上がりいただけます。</p> <p>素材の良い菜の花を使用した見た目も鮮やかな商品です。</p> | | | | | | |
|  | 7 | 60738 | ニシンレモン 1kg | 10 | 1,750 | P/C | 冷凍 |
| | <p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 にしん(ノルウェー、アイスランド)、醸造酢、砂糖、たまねぎ、にんじん、しょうゆ、レモン、食塩、発酵調味料、還元水あめ、はちみつ、ガストリックソース、かつお節エキス調整品、こんぶエキス</p> <p>【量目】 1kg</p> <p>【調理法】 解凍後そのまま使用ください</p> <p>燻製風味を付けた甘酢でにしんを締め、たまねぎ・にんじん・レモンと和えました。レモンの爽やかな酸味と、かつお節エキス・こんぶエキスの和風のかくし味が特徴の一品です。</p> | | | | | | |
|  | 8 | 60706 | にしんの生姜味噌 1kg | 12 | 1,650 | P/C | 冷凍 |
| | <p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 にしん(アメリカ)、米味噌、大豆(カナダ)、米(アメリカ)、食塩(日本)、酒精(日本)、調味料(韓国)、青ねぎ(中国)、砂糖、生姜(中国)、切干大根(日本)、醸造酢、しょうゆ加工品、唐</p> <p>【量目】 1kg</p> <p>【調理法】 解凍後そのまま使用ください。</p> <p>春が旬の「にしん」を、生姜をかかせた独自配合の生姜味噌で味付けしました。生姜をかかせることにより、にしん独特の臭みを消し食べやすくしてあります。</p> | | | | | | |

御 見 積 書

312

見積日 2024.12.07
見積番号 253564

春商材 _____ 様

件名 2025年度 春おすすめ確定

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

受渡期日 _____ 受注日より _____ 日以内

御見積有効期間 _____ ～ 2025.01.31

担当：その他

| 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 | 60100 | 穂先菜の花わさび漬 1 k g | 12 | 1,740 | P/C | 冷凍 |
| | <p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 菜の花(中国)、砂糖、加工わさび、醤油、食塩、アミノ酸液、醸造酢、かつお節エキス、調味料(アミノ酸等)、香料、酒精、香辛料、pH調整剤、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・大豆を含む)</p> <p>【量 目】 1kg</p> <p>【調理法】 解凍後そのままご使用ください。</p> <p>爽やかな風味とほどよい辛さが特徴です。柔らかい穂先だけを使用しています。</p> | | | | | | |
|  | 10 | 62279 | ほたるいか醤油漬(60/75尾) 500 g | 12x2 | 1,100 | P/C | 冷凍 |
| | 14.6 ~ 18.3 | <p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 ほたるいか(日本海産)、還元水飴、醤油、食塩、酒精、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、増粘多糖類、(原材料の一部に小麦・大豆を含む)</p> <p>【量 目】 60~75尾/袋</p> <p>【調理法】 解凍後は、再凍結をせず冷蔵庫に保存しお早めにご利用下さい。</p> <p>日本海で獲れたほたるいかを醤油と赤穂塩に漬込んだ商品です。</p> | | | | | |
|  | 11 | 61303 | あさり旬菜酢味噌和え 1 k g | 12 | 1,700 | P/C | 冷凍 |
| | <p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 味噌(タイ、日本)、菜の花、竹の子、あさり、砂糖、醸造酢、醤油、米発酵調味料、異性化液糖、食塩、魚醤、かつお節抽出液/ソルビット、酒精、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、香</p> <p>【量 目】 1kg</p> <p>【調理法】 解凍後そのままお召し上がりください。</p> <p>あさり・菜の花・たけのこを酢味噌と和えました。春が旬の食材を甘酸っぱい酢味噌でお楽しみください。</p> | | | | | | |
|  | 12 | 61340 | あさり菜の花わさび 500 g | 18 | 1,450 | P/C | 冷凍 |
| | <p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 あさり(中国)、菜の花、数の子、わさび茎、食塩、米発酵調味料、しょうゆ、還元麦芽糖水飴/ソルビット、トレハロース、酒精、調味料(アミノ酸等)、香料、増粘多糖類、酸味料、アナ</p> <p>【量 目】 500g</p> <p>【調理法】 解凍後そのままお召し上がりください。</p> <p>あさりと菜の花に数の子を和えてわさび風味に味付けした一品です。</p> | | | | | | |

御見積書

312

見積日 2024.12.07

見積番号 253564

春商材 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 2025年度 春おすすめ確定

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.01.31

| 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 | | | | |
|  | 62068 13 | 京風三月青菜 500g | | 20 | 630 | P/C | 冷凍 |
| | <p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 小松菜（中国産）、油揚げ、しょうゆ、ちくわ（魚肉すり身（魚介類）、でん粉、その他）、にんじん、砂糖、風味だし、植物油、酵母エキス/加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、炭酸Ca</p> <p>【量 目】 500g</p> <p>【調理法】 流水解凍をしてお召し上がりください。</p> <p>色彩豊かな青菜を煮て、だしの味に仕上げました。さっぱりとした食感をお楽しみください。</p> | | | | | | |
|  | 62069 14 | こりこりイカ梅ジュレ和え 800g | | 12 | 2,150 | P/C | 冷凍 |
| | <p>【使用用途】 珍味・小鉢</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 いか（中国、モロッコ）、梅、数の子、白だし（しょう油、発酵調味料、その他）、食塩、水あめ、白ワイン、しょう油、ゼラチン、砂糖混合ブドウ糖果糖液糖、調味酢（果糖ブドウ糖液糖、醸造酢、食塩）、むろ</p> <p>【量 目】 800g</p> <p>【調理法】 解凍後そのままお召し上がり頂けます。</p> <p>カリカリ梅の食感と、梅肉が練り込んであるジュレの彩りをお楽しみ頂ける逸品です。小鉢はもちろん、軍艦、冷奴、サラダやパスタなどのお料理のトッピングとしても鮮やかに演出できます。</p> | | | | | | |
|  | 60413 15 | 春彩とうふ(雪割桜) [約17*14*3cm] 480g | | 20 | 800 | P/C | 冷蔵 |
| | <p>ケース単位</p> <p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 牛乳（国産）、上白糖（国産）、全脂加糖練乳（国産）、道明寺粉（国産）、植物油（カナダ、マレーシア等）、桜葉（中国）、脱脂粉乳（国産）、卵黄（国産）、乳たん白（ニュージーランドなど）、たん</p> <p>【量 目】 約17*14*3cm</p> <p>【調理法】 お好みの大きさにカットしていただき、そのままお召し上がりください。</p> <p>雪に見立てた牛乳生地に桜の花びらに見立てた道明寺粉を散らした商品です。春の訪れを感じさせる外観とほのかな桜の葉の風味が特徴です。</p> | | | | | | |
|  | 60724 16 | よもぎ豆腐(約17*14*3cm) 500g | | 20 | 1,000 | P/C | 冷蔵 |
| | <p>ケース単位</p> <p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 よもぎ（中国）、還元水飴、ごま、清酒、こんぶエキス、食塩、たん白加水分解物/加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳酸Ca、酢酸Na、着色料（黄4、青1）、（一部にご</p> <p>【量 目】 約17*14*3cm</p> <p>【調理法】 お好みの大きさにカットしていただき、そのままお召し上がりください。</p> <p>旬のよもぎを使用した季節感のある香りとお色合いの豆腐です。隠し味に胡麻を使い、コク付けをしました。</p> | | | | | | |

御見積書

312

見積日 2024.12.07

見積番号 253564

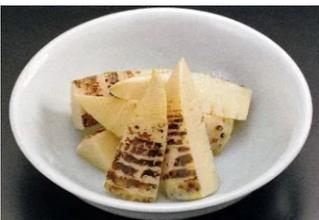
春商材 様

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 2025年度 春おすすめ確定

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.01.31

| 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 | | | | |
|  | 56752 | | | 12 | 1,800 | P/C | 常温 |
| | 17 | 味付焼春たけのこ(約60個) 800g | | | | | |
| | | 30.0 | | | | | |
| <p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 たけのこ(中国)、砂糖、しょうゆ、食塩、かつお風味調味料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C) アレルギー【小麦・大豆】</p> <p>【量 目】 800g</p> <p>【調理法】 味付の為、そのままお召し上がりいただけます。</p> <p>柔らかい穂先筍にこんがり焼き目を入れ、食べやすいサイズにカットし、うす味で味付しました。</p> | | | | | | | |
|  | 60110 | | | 16 | 1,750 | P/C | 冷凍 |
| | 18 | 二色しぼり(2.2~2.5cm) 約8g×32個 | | | | | |
| | | 54.6 | | | | | |
| <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】 白あん(ライマメ、インゲンマメ)、グラニュー糖、梅シラップ漬(梅、砂糖、ブランデー)/漂白剤(次亜硫酸Na)、着色料(赤102)、pH調整剤</p> <p>【量 目】 約2.2~2.5cm/個 約8g*32個入</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。</p> <p>甘露梅の梅肉入り白あんと二色で絞りました。</p> | | | | | | | |
|  | 60202 | | | 16 | 2,450 | P/C | 冷凍 |
| | 19 | 抹茶百合根串(5.5*3.5*2.5cm) 32個 | | | | | |
| | | 76.5 | | | | | |
| <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】 白あん(国内製造)、グラニュー糖、水あめ、百合根、抹茶、寒天</p> <p>【量 目】 5.5*3.5*2.5cm</p> <p>【調理法】 解凍後そのままお召し上がりください。</p> <p>抹茶を練り込んだ百合根あんを、透明な寒天ゼリーで包み込みました。解凍後そのまま使用でき、懐石や前菜としておすすめです。</p> | | | | | | | |
|  | 60487 | | | 24 | 1,700 | P/C | 冷凍 |
| | 20 | 華小町(約5.5*3*2cm) 約6g×24個 | | | | | |
| | | 70.8 | | | | | |
| <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】 生あん(ライマメ)(ミャンマー)、百合根、オリゴ糖、砂糖、もち米加工品、乾燥マッシュポテト、もち米でん粉加工品、食塩、食用油脂、寒天/トレハロース、ソルビット、グリシン、ゲル</p> <p>【量 目】 約5.5*3*2cm 約6g×24個</p> <p>【調理法】 解凍してそのままお召し上がりください。</p> <p>春の季節をイメージした前菜です。甘さ控えめの百合根あんにピンクの道明寺入りゼリーでおおい松葉串で止めました。</p> | | | | | | | |

御見積書

312

見積日 2024.12.07
見積番号 253564

春商材 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 2025年度 春おすすめ確定

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.01.31

| 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 | | | | |
|  | 61770 | 穴子と三つ葉の胡麻味噌真丈(15.5*11.5*2.5cm) 約480g | | 24 | 1,900 | P/C | 冷凍 |
| | 21 | 【使用用途】前菜・八寸 【調理方法】蒸す 揚げる 自然解凍 【原材料】魚肉加工品(アメリカ産)、食物油脂、鶏卵(国産)、味付刻み穴子(ベルギー産)、漬け込みだれ、米みそ、砂糖、醃酵調味料、乳等を主要原料とする食品、醸造調味料、すりごま、小麦粉、 【量目】15.5*11.5*2.5cm 【調理法】冷蔵庫解凍で切り出してお使いいただけます。冷凍で20分程度蒸すと更に美味しくいただけます。すりごまを入れた甘めの真丈生地に、穴子と三つ葉を混ぜ込んだ商品です。切り出してそのまま前菜としてだけでなく、衣をつけて揚げ物や、蒸し物などでもお使いいただけます。 | | | | | |
|  | 61496 | マルヨ わらび新丈(青)[約23*17*2.5cm] 約1kg | | 10 | 2,400 | P/C | 冷凍 |
| | 22 | 【使用用途】前菜・八寸 【調理方法】自然解凍 【原材料】魚肉(イトヨリ/インドネシア・ベトナム)、植物油、わらび(ロシア)、澱粉、大豆タンパク、砂糖、なめこ、清酒、食塩/調味料(アミノ酸等)、着色料(クチナシ、銅葉緑素) 【量目】約23*17*2.5cm 【調理法】半解凍でカットしてください。 やわらかな若草色の生地に山菜の彩りを散らした商品です。お好みの大きさに前菜や椀種など、また旬の食材と炊き合わせ等にお使い頂けます。 | | | | | |
|  | 62671 | 桜海老と菜の花の新丈(約23*17*2.5cm) 約1kg | | 10 | 2,600 | 枚 | 冷凍 |
| | 23 | 【使用用途】前菜・八寸 【調理方法】自然解凍 【原材料】魚肉(イトヨリ/インドネシア・ベトナム)、植物油、澱粉、大豆タンパク、砂糖、菜の花(中国)、桜海老(台湾)、オキアミ(韓国)、清酒、食塩/調味料(アミノ酸等)、着色料(黄4)、重合リン酸塩、 【調理法】半解凍でカットしてください。 上段に桜えびをちらし、下段に菜の花と卵を散らした色鮮やかな商品となっております。お好みの大きさに前菜や椀種など、また旬の食材と炊き合わせ等にお使い頂けます。 | | | | | |
|  | 62054 | 筍ふき味噌福草(24*5.5*2cm) 270g | | 32x2 | 1,350 | P/C | 冷凍 |
| | 24 | 【使用用途】前菜・八寸 【調理方法】自然解凍 その他 【原材料】魚肉すり身(インドネシア、パキスタン他)、大豆油、ふき味噌(ふきのとう[日本]みそ、ぶどう糖果糖液糖、植物油、とうがらし)、たけのこ(中国)、卵(日本)、湯葉(日本)、砂糖、しょう 【量目】24*5.5*2cm 270g 【調理法】冷蔵庫内解凍3~5時間後、ご使用下さい。 筍を引上げ湯葉と合わせたふくさの生地に混ぜ込み、ふき味噌を加えたふくさの生地と重ねて焼き上げました。筍の香ばしさとふきの香りが春のお料理を引き立てます。 | | | | | |

御見積書

312

見積日 2024.12.07
 見積番号 253564

春商材 _____ 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 2025年度 春おすすめ確定 _____

受渡期日 _____ 受注日より _____ 日以内

御見積有効期間 _____ ～ 2025.01.31

| 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 | | | | |
|  | 61207 25 | 筍の煮ごり(約25*4*2.5cm) 約 230g | | 30 | 700 | P/C | 冷凍 |
| | <p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 筍水煮(筍(中国))、ゼラチン、発酵調味料、清酒、醤油、かつお削りぶし、食塩/トレハロース、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む)</p> <p>【量目】 約25*4*2.5cm</p> <p>【調理法】 半解凍でカットし、解凍後そのままお召し上がり下さい。</p> <p>国産かつお削りぶしを使用し、土佐煮風に味付けした筍を煮ごりに仕上げました。淡い出汁の色からのぞく筍が春の訪れを感じさせる一品です。</p> | | | | | | |
|  | 61259 26 | 三色団子(鉄砲串/約9cm) 約15g*20本 | | 24 | 700 | P/C | 冷凍 |
| | <p>35.0</p> <p>【使用用途】 前菜・八寸</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 米粉(アメリカ産)、砂糖/増粘剤、甘味料、加工でん粉、酵素、炭酸Ca、着色料(黄4、赤106、青1)</p> <p>【量目】 約15g*20本</p> <p>【調理法】 解凍後そのままご使用ください。</p> <p>彩りがキレイで、春には欠かせない商品です。折詰、弁当等の彩りにも最適です。</p> | | | | | | |
|  | 60339 27 | メバル切身 25g×30切 | | 5x2 | 1,950 | P/C | 冷凍 |
| | <p>65.0</p> <p>【使用用途】 水産素材</p> <p>【調理方法】 煮る 蒸す 焼く 炒める 揚げる</p> <p>【原材料】 メバル(アメリカ)</p> <p>【量目】 25g×30切</p> <p>【調理法】 加熱してお召し上がりください。</p> <p>春を告げる魚であるメバルを使いやすく約25gの切身に加工しました。和洋中と幅広いジャンルでご使用いただけます。</p> | | | | | | |
|  | 60578 28 | 釜揚げ桜えび 500g | | 24 | 2,300 | P/C | 冷凍 |
| | <p>【使用用途】 水産素材</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 桜えび(台湾産)、食塩</p> <p>【量目】 500g</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりいただけます。</p> <p>鮮度の良い生の桜海老を熱湯で煮上げ、赤色がきれいにしています。</p> | | | | | | |

御 見 積 書

312

見積日 2024.12.07
見積番号 253564

春商材 _____ 様

件名 2025年度 春おすすめ確定

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

受渡期日 _____ 受注日より _____ 日以内

御見積有効期間 _____ ~ 2025.01.31

担当：その他

| 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 | | | | |
|  | 61064 | | | | | | |
| | 29 | 冷凍小鮎(8/10cm) 500g | | 20 | 1,300 | P/C | 冷凍 |
| | 18.5 ~ 21.6 | | <p>【使用用途】 水産素材</p> <p>【調理方法】 煮る 焼く 揚げる</p> <p>【原材料】 鮎(滋賀県産)</p> <p>【量 目】 8~10cm/尾 約70~80尾/PC</p> <p>天然の稚鮎です。天ぷらや佃煮、甘露煮、塩焼きなどに最適です。</p> | | | | |
|  | 61402 | | | | | | |
| | 30 | カマスフィレ(約30~50枚) 1kg | | 5x2 | 2,250 | P/C | 冷凍 |
| | 45.0 ~ 75.0 | | <p>【使用用途】 水産素材</p> <p>【調理方法】 焼く 揚げる</p> <p>【原材料】 カマス(国産)</p> <p>【量 目】 約30~50枚</p> <p>【調理法】 加熱してお召し上がりください。</p> <p>腹骨取りなので使いやすく、焼き物や揚げ物にお使いいただけます。</p> | | | | |
|  | 62121 | | | | | | |
| | 31 | ふっくら茹でほたるいか 300g | | 10x2 | 1,000 | P/C | 冷凍 |
| | 14.2 ~ 16.6 | | <p>【使用用途】 水産素材</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 ほたるいか(山陰沖産)</p> <p>【量 目】 300g</p> <p>【調理法】 自然解凍でお召し上がりください。</p> <p>瞬間凍結(プロトン凍結)しておりますので解凍時のドリップは少なく、鮮度を保ち冷凍しているので食材本来の味を味わうことができます。</p> | | | | |
|  | 62310 | | | | | | |
| | 32 | 白魚IQFオス(8-10cm 約160尾) 500g | | 10x2 | 1,530 | P/C | 冷凍 |
| | | | <p>【使用用途】 水産素材</p> <p>【調理方法】 揚げる</p> <p>【原材料】 白魚(中国)</p> <p>【量 目】 500g</p> <p>【調理法】 加熱してお召し上がりください。</p> <p>鮮度が非常に良く、椀、揚げ物等に最適です。IQF(バラ凍結)の為、1匹1匹がくっついていないため、扱いやすいです。</p> | | | | |

御見積書

312

見積日 2024.12.07

見積番号 253564

春商材 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 2025年度 春おすすめ確定

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.01.31

| 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 | | | | |
|  | 64372 33 | 鱈フィーレ 5枚 | | 12 | 2,200 | /kg | 冷凍 |
| | <p>【使用用途】水産素材 【調理方法】焼く 揚げる 【原材料】鱈(中国) 【量 目】5枚入 【調理法】加熱してお召し上がりください。 身は柔らかく、癖のない魚です。脂肪が適度にあるので、西京焼や竜田揚げなどあらゆる調理法に対応できます。</p> | | | | | | |
|  | 65078 34 | 真空殻付蛤 2L 9/10粒 | | 10x2 | 840 | P/C | 冷凍 |
| | <p>84.0 ~ 93.3 【使用用途】水産素材 【調理方法】茹でる 煮る 蒸す 焼く 【原材料】蛤(中国) 【量 目】9~10粒/袋 【調理法】必ず加熱してからお使いください。 蛤を生きた状態で真空ボイルにかけ急速冷凍し包装しています。ボイルが浅めの半生状態なので必ず加熱してからお使いください。</p> | | | | | | |
|  | 56492 35 | 穂付香味筍(約13-16本) 1kg | | 15 | 2,100 | P/C | 常温 |
| | <p>【使用用途】農産素材 【調理方法】その他 【原材料】たけのこ(中国)、クエン酸 【量 目】約13-16本/袋 【調理法】そのままご使用いただけます。 包装材にアルミパックを使用することにより、色も風味も良く素材の味を閉じ込めています。</p> | | | | | | |
|  | 60606 36 | 穂付たけのこ水煮(11/13) 1kg | | 10 | 1,800 | P/C | 常温 |
| | <p>138.4 ~ 163.6 【使用用途】農産素材 【調理方法】煮る 【原材料】たけのこ(中国)、pH調整剤(クエン酸) 【量 目】約11~13本/袋 穂付筍の水煮パックです。姫皮付きのやわらかい穂先の部分ですので切っても節が無く、煮物や天ぷらに最適です</p> | | | | | | |

御 見 積 書

312

見積日 2024.12.07
見積番号 253564

春商材 _____ 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 2025年度 春おすすめ確定

受渡期日 _____ 受注日より _____ 日以内

御見積有効期間 _____ ～ 2025.01.31

| 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 | | | | |
|  | 60731 | | | | | | |
| | 37 | 天ぷら用水煮たらの芽S (約70個) 700g | | 12x2 | 1,940 | P/C | 常温 |
| | | 27.7 | | | | | |
| <p>【使用用途】 農産素材</p> <p>【調理方法】 揚げる その他</p> <p>【原材料】 たらの芽(中国)、食塩</p> <p>【量 目】 700g</p> <p>【調理法】 そのまま和え物や天ぷらなど。</p> <p>春の山菜の王様といわれる「たらの芽」を下処理不要でいつでも御利用頂けますように水煮にしました。天ぷらが一番ポピュラーな食べ方ですが、和え物等色々御利用頂けます。</p> | | | | | | | |
|  | 61271 | | | | | | |
| | 38 | 華姫竹水煮(約40本) 500g | | 22 | 1,100 | P/C | 常温 |
| | | 27.5 | | | | | |
| <p>【使用用途】 農産素材</p> <p>【調理方法】 煮る 揚げる</p> <p>【原材料】 細竹(中国)、漬け原材料[食塩] / 酸化防止剤(ビタミンC)、漂白剤(次亜硫酸Na)、酸味料、着色料(黄色4号、青1号)、リン酸塩(Na)</p> <p>【量 目】 長さ約10~12cm/本 約40本/袋 500g</p> <p>【調理法】 原料品の為、揚げ物や煮物などにご使用ください。</p> <p>細竹の先端をほうき状に割いて水煮にしました。淡い緑色とほうき状の形状が天ぷらにすると大変綺麗です。</p> | | | | | | | |
|  | 62053 | | | | | | |
| | 39 | わらび水煮(約25cm/約70本) 1kg | | 15 | 1,300 | P/C | 常温 |
| | | 18.5 | | | | | |
| <p>【使用用途】 農産素材</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 わらび(ロシア)、漬け原材料[食塩] / 調味料(有機酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、漂白剤(次亜硫酸Na)、酸味料、着色料(銅葉緑素)、リン酸塩(Na)</p> <p>【量 目】 約25cm/約70本</p> <p>【調理法】 そのままご使用ください。</p> <p>新鮮なわらびをそのまま水煮にしました。様々な用途でご使用下さい。</p> | | | | | | | |
|  | 62078 | | | | | | |
| | 40 | こごみ水煮(約120本) 1kg | | 15 | 1,400 | P/C | 常温 |
| | | 11.6 | | | | | |
| <p>【使用用途】 農産素材</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 こごみ(中国)</p> <p>【量 目】 約120本/袋</p> <p>【調理法】 そのままご使用ください。</p> <p>若芽の頭の巻いた部分は柔らかく、茎の部分はシャキシャキしています。天ぷら・和え物・お浸しと用途も実に多彩な商品です。</p> | | | | | | | |

御見積書

312

見積日 2024.12.07

見積番号 253564

春商材 様

件名 2025年度 春おすすめ確定

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

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.01.31

担当：その他

| 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 | | | | |
|  | 62292 | | | 20 | 500 | 本 | 常温 |
| | 41 | ひすい蒨(約40-50本) P瓶 | | | | | |
| 10.0 ~ 12.5 | | <p>【使用用途】 農産素材</p> <p>【調理方法】 煮る</p> <p>【原材料】 蒨(中国産)、砂糖、醤油、食塩</p> <p>【量 目】 約40-50本入</p> <p>【調理法】 そのままご使用ください。</p> <p>天然着色で彩り良く、また薄味で仕上げておりますので料理の邪魔をせず煮物等にご使用いただけます。</p> | | | | | |
|  | 67015 | | | 12 | 2,450 | P/C | 常温 |
| | 42 | 結びわらび(40束) 2 P瓶 | | | | | |
| 61.2 | | <p>【使用用途】 素材</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 わらび(ロシア)、かんぴょう(中国)、水/乳酸Ca、メタリン酸(Na)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、銅葉緑素</p> <p>【量 目】 40束入/本</p> <p>【調理法】 そのままお召し上がりいただけます。</p> <p>しっかりとした結びなので煮崩れせず、水煮なので余計な手間が省けます。一口サイズで可愛らしく食べやすいサイズに仕上げてあり、色合いも綺麗で、煮物料理も映えます。</p> | | | | | |
|  | 56449 | | | 20 | 1,260 | P/C | 常温 |
| | 43 | 桜花漬 関山(約250) 500g | | | | | |
| 5.0 ~ 5.0 | | <p>【使用用途】 農産素材</p> <p>【調理方法】 その他</p> <p>【原材料】 桜(中国産)、食塩、梅酢、クエン産</p> <p>【味付け】 塩味</p> <p>【量 目】 500g</p> <p>【調理法】 そのままご使用ください。</p> <p>色の良い関山種を使用し、梅酢でより鮮やかに仕上げてあります。お料理や和菓子の香り付け、トッピング、桜茶、桜ごはん、漬物などにおすすめです。</p> | | | | | |
|  | 57049 | | | 50 | 720 | P/C | 冷凍 |
| | 44 | 桜の葉(長さ約13~15cm*幅7cm) 50枚入 | | | | | |
| 14.4 | | <p>【使用用途】 農産素材</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 桜葉(中国)、食塩、ミョウバン、酸化防止剤(ビタミンC)</p> <p>【量 目】 長さ約13~15cm*幅7cm</p> <p>【調理法】 自然解凍後、そのままご使用ください。</p> <p>季節の演出にお使いください。</p> | | | | | |

御見積書

312

見積日 2024.12.07
 見積番号 253564

春商材 様

件名 2025年度 春おすすめ確定

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 ~ 2025.01.31

| 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 | | | | |
|  | 63091 | | | | | | |
| | 45 | 菜の花(徳島産) 500g | | 20 | 900 | P/C | 冷凍 |
| | | 【使用用途】 農産素材 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 菜の花(徳島産) 【量 目】 500g 【調理法】 解凍後、お召し上がりください。 色が良い国産菜の花を冷凍にした商品です。 4-5cmにカットされています。 | | | | | |
|  | 60852 | | | | | | |
| | 46 | あじわい幸梅うどん 200g×5食 | | 8 | 700 | P/C | 冷凍 |
| | | 140.0 【使用用途】 冷凍麺 【調理方法】 茹でる 【原材料】 めん[小麦粉(国内製造)、食塩、梅肉粉末、小麦たん白/紅麴色素、香料] 【量 目】 200g×5食 【調理法】 冷凍のまま麺を鍋に入れ、30秒~1分間程度麺をほぐしてお召し上がりください。 早春に凛と咲く赤い梅の花をイメージしたうどんです。ほのかな梅の風味が他の食材やお出汁の味を引き立てる「ほどよい塩梅」なうどんに仕上げました。 | | | | | |
|  | 63081 | | | | | | |
| | 47 | ミニ桜麩スライス(φ2*0.5cm/枚) 150枚 | | 20 | 1,500 | P/C | 冷凍 |
| | | 9.3 値上 【使用用途】 桜種 【調理方法】 その他 【原材料】 小麦グルテン(日本・アメリカ・カナダ・オーストラリア)、糯粉(アメリカ)、塩、着色料 【量 目】 φ2*0.5cm/枚 150枚入/袋 【調理法】 煮物、汁物などお料理のトッピングとしてご使用下さい。 カットしてあるので必要な分を取り出してお使い頂けます。トッピングに使用して頂ければ、四季を表現でき彩り良くお料理を引き立てます。 | | | | | |
|  | 63219 | | | | | | |
| | 48 | 鯖焼霜背腹(2枚) 約500g | | 16 | 2,500 | P/C | 冷凍 |
| | | 【使用用途】 寿司種・刺身 【調理方法】 自然解凍 【原材料】 鯖(韓国産)、食塩 【量 目】 500g 【調理法】 半解凍でカットしてください。 脂の乗った寒鯖を使用し、遠赤外線方式の焼き機で香ばしくタタキ加工しました。寿司ネタ、刺身、カルパッチョ、たたき、しゃぶしゃぶ等でどうぞ。 | | | | | |

御見積書

312

見積日 2024.12.07
見積番号 253564

春商材 様

件名 2025年度 春おすすめ確定

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

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.01.31

担当：その他

| 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 | | | | |
|  | 67804 | | | 30 | 1,000 | P/C | 冷凍 |
| | 49 | にしんスモーク皮無し(北海道産) 300g 約5-8枚 | | | | | |
| 125.0 ~ 142.8 | | <p>【使用用途】 寿司種・刺身</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 にしん(北海道産)、食塩、砂糖、香辛料/酸味料(有機酸等)、酸化防止剤(V.C)</p> <p>【量 目】 300g 約5~8枚/袋</p> <p>【調理法】 冷蔵庫内で半解凍して頂き、お好みの厚さにスライスしてお召し上がりください。</p> <p>北海道産のニシンを原料に使用し、北海道の工場加工、燻製しております。</p> | | | | | |
|  | 61009 | | | 20x2 | 1,280 | P/C | 冷凍 |
| | 50 | 鱈塩焼 30g * 10切 | | | | | |
| 128.0 | | <p>【使用用途】 焼物</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 さわら(中国)、食塩/酢酸Na、グリシン、(一部に乳成分を含む)</p> <p>【量 目】 30g * 10切</p> <p>【調理法】 解凍してお召し上がりください。</p> <p>さわらを食べやすく切身にし、塩焼きにした商品です。</p> | | | | | |
|  | 70123 | | | 20x2 | 920 | P/C | 冷凍 |
| | 51 | 骨無 鱈西京焼 20g * 10切 | | | | | |
| 92.0 | | <p>【使用用途】 焼物</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 さわら(中国)、味噌加工品(米味噌、みりん、砂糖)、食塩/酢酸Na、酒精、グリシン、調味料(アミノ酸)、クチナシ色素</p> <p>【量 目】 20g * 10切</p> <p>【調理法】 解凍してお召し上がりください。</p> <p>さわらを食べやすく切り身にし、白みそに漬け込み焼きした商品です。</p> | | | | | |
|  | 61056 | | | 20 | 2,150 | P/C | 冷凍 |
| | 52 | 【限定】白魚桜揚げ(2*7.5*1.5cm) 約13g * 28個 | | | | | |
| 76.7 | | <p>【使用用途】 揚物</p> <p>【調理方法】 揚げる</p> <p>【原材料】 白魚(中国)、小麦グルテン(小麦を含む)、餅粉、桜葉、食塩/着色料(赤3、赤106)、香料、クエン酸、ミョウバン</p> <p>【量 目】 2*7.5*1.5cm 約13g * 28個</p> <p>【調理法】 冷凍のまま衣をつけて約170℃の油で2分程度揚げてください。</p> <p>桜の葉の香りがふんわり香り、春の訪れを感じさせる色鮮やかな揚物です。</p> | | | | | |

御見積書

312

見積日 2024.12.07

見積番号 253564

春商材 様

件名 2025年度 春おすすめ確定

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

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.01.31

担当：その他

| 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 | | | | |
|  | 61165 53 | キス梅肉揚げ(約8cm) 10g * 24個 | | 12 | 1,500 | P/C | 冷凍 |
| | 62.5 | <p>【使用用途】揚物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】キス(タイ)、梅肉(中国)、ゆば(中国)、大葉(日本)、食塩、砂糖/調味料(アミノ酸)、酒精、着色料(アナトー、赤105、赤102) 一部に大豆を含む</p> <p>【量目】約8cm/個 約10g*24個</p> <p>【調理法】冷蔵解凍後、衣を付けて180度の油で3分程度揚げてください。</p> <p>キスに梅肉を付け、大葉と湯葉で巻いた商品です。薄衣を付けて揚げてお使い頂けます。</p> | | | | | |
|  | 61178 54 | 筍ピリ辛揚げ(2.5*3.5cm/約90個) 1kg | | 10 | 1,850 | P/C | 冷凍 |
| | 20.5 | <p>【使用用途】オードブル</p> <p>【調理方法】自然解凍 その他</p> <p>【原材料】筍(中国産)、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、卵白、発酵調味料、にんにく、澱粉、食塩、砂糖、植物性たん白、唐辛子、鰹粉末、魚介エキス、酵母エキス/加工澱粉、調味料(アミノ)</p> <p>【量目】約2.5*3.5cm/個 約90個/袋</p> <p>【調理法】自然解凍後、そのままお召し上がりください。</p> <p>筍のシャキシャキした食感が食欲をそそる一品です。</p> | | | | | |
|  | 61245 55 | さわら竜田揚げ骨取り 約30g/約30個 1kg | | 12 | 2,400 | P/C | 冷凍 |
| | 80.0 | <p>ケース単位</p> <p>【使用用途】揚物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】さわら(国産)、澱粉(馬鈴薯)、醤油、醸造調味料、砂糖、生姜、(一部に小麦、大豆を含む)</p> <p>【量目】約30g*約30個</p> <p>【調理法】180℃に熱した油で約2分半~3分揚げてお召し上がりください。</p> <p>国産のさわらを竜田揚げ用に粉打ち加工しています。臭みも無く、骨も気になりません。お好みでマヨネーズやタルタルソースでお召し上がりください。</p> | | | | | |
|  | 62056 56 | 生麩とチーズの変わり揚げ(約3*8*2cm) 6g * 24串 | | 16 | 1,550 | P/C | 冷凍 |
| | 64.5 | <p>【使用用途】揚物</p> <p>【調理方法】揚げる</p> <p>【原材料】ナチュラルチーズ(オーストラリア)、よもぎ麩(小麦グルテン、餅粉、よもぎ)、でん粉、小麦粉/乳化剤、着色料(赤3、黄4、青1)、(一部に乳成分・小麦を含む)</p> <p>【量目】約3*8*2cm/本 約6g/本</p> <p>【調理法】冷蔵解凍後、160℃の油で30秒程揚げてお召し上がりください。</p> <p>よもぎ麩とナチュラルチーズに串を打ち、3色のみじん粉を散りばめました。華やかな彩りで、春を感じさせる一品です。</p> | | | | | |

御見積書

312

見積日 2024.12.07

見積番号 253564

春商材 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 2025年度 春おすすめ確定

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.01.31

| 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 | | | | |
|  | 60673 | | | | | | |
| | 57 | 彩り豆腐花 (φ4*1.5cm) 約17g×50入 | | 12 | 1,450 | P/C | 冷凍 |
| | | 29.0 | | | | | |
| | | <p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 煮る</p> <p>【原材料】 野菜(にんじん、たまねぎ、とうもろこし)、豆腐(国内製造)、魚肉すり身、植物油脂、粉末状大豆たん白、砂糖、食塩、卵黄、ごま/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、豆腐用凝固剤、(</p> <p>【量目】 17g*50入</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>腐のふわふわの食感とたっぷりの野菜が入ったヘルシーな商品です。</p> | | | | | |
|  | 61261 | | | | | | |
| | 58 | サクッと筍つみれ(約33個) 500g | | 20 | 1,450 | P/C | 冷凍 |
| | | 43.9 | | | | | |
| | | <p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 煮る 揚げる</p> <p>【原材料】 魚肉(ホキ(アルゼンチン製造)、たら(アメリカ製造))、たけのこ、植物油脂、卵白(卵を含む)、発酵調味料、食塩、砂糖、しょう油(小麦・大豆を含む)/加工デンプン(小麦由来)、調味料(</p> <p>【量目】 筍配合率25% 約33個/袋 500g</p> <p>【調理法】 解凍してそのまま椀種にお使い下さい。又は冷凍のまま160~170℃の油で2~3分揚げてお使い下さい。</p> <p>筍配合率25%で食感が楽しめる一口大のつみれです。</p> | | | | | |
|  | 61266 | | | | | | |
| | 59 | 竹の子一口茶巾(約5.5*4*2cm) 約14g*50個 | | 12 | 1,850 | P/C | 冷凍 |
| | | 37.0 | | | | | |
| | | <p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 煮る</p> <p>【原材料】 油揚げ(中国)、たけのこ(中国)、インゲン(中国)、ぜんまい(中国)、干瓢(中国)、くわい(中国)、人参(中国)、椎茸(中国)、/豆腐用凝固剤、漂白剤(二酸化硫黄)、(一部に大豆を含む)</p> <p>【量目】 約5.5*4*2cm 約14g*50個</p> <p>【調理法】 お好みの味付けで煮含めてください。</p> <p>春が旬の竹の子やぜんまいなどを刻み、一口の大きさの油揚げで包みました。春の行楽弁当、お膳料理の煮物など幅広くご使用していただけます。</p> | | | | | |
|  | 62634 | | | | | | |
| | 60 | わらび信田(φ4*14.5cm) 約150g×5本 | | 12 | 1,900 | P/C | 冷凍 |
| | | 380.0 | | | | | |
| | | <p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 茹でる</p> <p>【原材料】 魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)(タイ製造)、油揚げ、わらび、大豆油、卵白、澱粉、食塩、食物繊維/加工澱粉、増粘多糖類、グリシン、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸化防止剤(ビ</p> <p>【量目】 φ4*14.5cm 約150g*5本</p> <p>【調理法】 半解凍状態でカットし、お好みの味付けで加熱してお召し上がりください。</p> <p>わらびを使用した信田巻きです。わらびの食感が特徴的な商品です。</p> | | | | | |

御見積書

312

見積日 2024.12.07
見積番号 253564

春商材 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 2025年度 春おすすめ確定

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.01.31

| 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 | | | | |
|  | 61 | 63288 | 桜海老つみれ(φ2.5cm) 約10g×50個 | 16 | 1,150 | P/C | 冷凍 |
| | 23.0 | | <p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 煮る</p> <p>【原材料】 魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)(タイ、ミャンマー、インドネシア)、卵白(日本)、桜海老(台湾)、小海老(ベトナム)、砂糖(日本、タイ、オーストラリア)、食塩(日本)、あおさ海苔(日)</p> <p>【量目】 φ2.5cm/個</p> <p>【調理法】 解凍してそのまま椀種にご使用ください。</p> <p>新鮮な桜海老とあおさ海苔を練りこんだつみれです。</p> | | | | |
|  | 62 | 60433 | 桜海老あおさわん(3*3*3.5cm) 約30g×15個 | 20 | 1,450 | P/C | 冷凍 |
| | 96.6 | | <p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 蒸す</p> <p>【原材料】 豆腐(国内製造)、たらすり身(スケトウダラ、砂糖)、大豆油、ゆで桜海老(桜海老、食塩)、粉末状大豆たん白、あおさ、でん粉、卵白加工品、卵黄、食塩、酵母エキス/豆腐用凝固剤、着色</p> <p>【量目】 3*3*3.5cm 約30g*15個</p> <p>【調理法】 蒸し器で約10分程蒸してお召し上がりください。</p> <p>桜海老の赤色とあおさの青色のコントラストがきれいで春を感じさせます。定番の椀物だけでなく、煮物や蒸し物などさまざまなお料理に広く活用していただけます。</p> | | | | |
|  | 63 | 60994 | 桜花葛かけ万頭(φ4*3.5cm) 40g×18個 | 16 | 1,300 | P/C | 冷凍 |
| | 72.2 | | <p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 蒸す</p> <p>【原材料】 じゃがいも(国産)、筍、里芋、馬鈴薯澱粉、みりん、しょうゆ、ポテトフレークス、桜花、昆布エキス、小麦粉加工品、砂糖、桜葉、食塩/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料</p> <p>【量目】 φ4*3.5cm 40g*18個</p> <p>【調理法】 冷凍のまま蒸し器に入れて約80度で10-15分ほど蒸してお召し上がりください。</p> <p>芯は刻んだ筍を里芋、じゃがいも生地に練りこみ、外側は蒸すと透明感のある桜色の色目の良い蒸し物になっております。また外側の生地には桜葉も練りこみ桜の風味も感じる1品になっております。</p> | | | | |
|  | 64 | 61155 | 若草道明寺(約φ4.5*3.5cm) 約40g×18個 | 16 | 1,610 | P/C | 冷凍 |
| | 89.4 | | <p>【使用用途】 煮物</p> <p>【調理方法】 蒸す</p> <p>【原材料】 道明寺(国産)、里芋、筍、醤油、芋づる、ねりごま、ほうれん草、ポテトフレークス、砂糖、みりん、えのき茸、白だし、木耳、白胡麻、わらび、かつお節エキス、食塩/トレハロース、調</p> <p>【量目】 約φ4.5*3.5cm</p> <p>【調理法】 85℃の蒸し器で約8分程蒸してからお召し上がりください。</p> <p>筍、わらびなど、春の食材に道明寺を使用した饅頭になります。彩りよく春の蒸し物にお勧めです。</p> | | | | |

御見積書

312

見積日 2024.12.07

見積番号 253564

春商材 様

件名 2025年度 春おすすめ確定

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

受渡期日 受注日より 日以内

御見積有効期間 ~ 2025.01.31

担当：その他

| 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 | | | | |
|  | 61219 | | | 16 | 1,400 | P/C | 冷凍 |
| | 65 | 菜の花葛饅頭(φ3.5*4cm) 約40g×18個 | | | | | |
| | 77.7 | | | | | | |
| | <p>【使用用途】 蒸物</p> <p>【調理方法】 蒸す</p> <p>【原材料】 里芋(中国)、菜の花、ポテトフレークス、小麦粉加工品、白だし、砂糖、卵そぼろ、味醂、かつお節エキス、こんぶエキス、塩/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、グリセリン、カロチ</p> <p>【量 目】 φ3.5*4cm 約40g×18個</p> <p>【調理法】 冷凍状態のまま、85℃で約8分程加熱して下さい。</p> <p>具の相性を絶妙に生かした、見て楽しい、食べて美味しい商品です。</p> | | | | | | |
|  | 61413 | | | 16 | 1,500 | P/C | 冷凍 |
| | 66 | 筍道明寺(φ4.5*3.5cm) 約40g×18個 | | | | | |
| | 83.3 | | | | | | |
| | <p>【使用用途】 蒸物</p> <p>【調理方法】 蒸す</p> <p>【原材料】 筍(中国)、道明寺(日本)、鶏ミンチ(日本)、砂糖、マッシュポテト(インド)、濃口醤油、かつお節エキス、昆布エキス、味醂、小麦粉加工品、ゆず、食塩、香料、調味料(アミノ酸等)、</p> <p>【量 目】 φ4.5*3.5cm 約40g*18個</p> <p>【調理法】 冷凍のまま100℃の蒸し器で15分程度加熱してお召し上がりください。</p> <p>味付けした筍を道明寺に混ぜ込み、鶏そぼろを包みました。</p> | | | | | | |
|  | 61837 | | | 24 | 950 | P/C | 冷凍 |
| | 67 | 菜の花と筍の万頭 40g×14個 | | | | | |
| | 67.8 | | | | | | |
| | <p>【使用用途】 蒸物</p> <p>【調理方法】 蒸す</p> <p>【原材料】 イトヨリすり身(タイ、インドネシア産)、孟宗竹(国産)、豆腐(アメリカ又はカナダ)、菜の花(中国)、卵白、加工澱粉、キャノーラ油、加糖卵黄、上白糖、粉末状大豆たん白、食塩、他</p> <p>【量 目】 40g×14個</p> <p>【調理法】 冷凍のまま、蒸し器で20~25分加熱してお召し上がりください。</p> <p>色目がきれいな菜の花と、たけのこを沢山使用した春向けに最適な商品です。</p> | | | | | | |
|  | 60527 | | | 35 | 570 | P/C | 冷凍 |
| | 68 | 割烹桜餅(3.7*3.5*2.7cm) 約20g×15個 | | | | | |
| | 38.0 | | | | | | |
| | <p>【使用用途】 前菜・甘味</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 粒あん(砂糖、小豆)(中国製造)、餅米、砂糖、塩漬桜葉、食塩</p> <p>【量 目】 3.7*3.5*2.7cm 約20g*15個</p> <p>【調理法】 解凍後、そのままお召し上がりください。</p> <p>春の代表的な桜餅です。可愛いサイズに桜葉の青葉を使い、春らしい彩りに仕上げました。</p> | | | | | | |

御見積書

312

見積日 2024.12.07
見積番号 253564

春商材 _____ 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 2025年度 春おすすめ確定 _____

受渡期日 _____ 受注日より _____ 日以内

御見積有効期間 _____ ～ 2025.01.31 _____

| 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 | | | | |
|  | 61164 | | | | | | |
| | 69 | ふわとろクリーム大福いちご(φ4.5*2.5cm) 約40g*10個 | | 24 | 660 | P/C | 冷凍 |
| 66.0 | | | | | | | |
| <p>【使用用途】 甘味</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 砂糖(国内製造)、小豆(カナダ)、もち粉(タイ)、上新粉、乳等を主要原料とする食品、水あめ、いちごペースト(糖類(水あめ、砂糖)、いちご)、加糖れん乳、食塩/加工デンプン、</p> <p>【量目】 約40g/個</p> <p>【調理法】 自然解凍後そのままお召し上がりください。</p> <p>柔らかな生地で素朴な甘さの小豆あんを包み込んだ大福です。小豆あんの中にはイチゴ味のホイップクリームが内包されており、それぞれの味をお楽しみ頂けます。</p> | | | | | | | |
|  | 62060 | | | | | | |
| | 70 | もっちり桜花流し(17.5*10*2cm) 470g | | 16 | 1,700 | P/C | 冷凍 |
| <p>【使用用途】 甘味</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 水あめ(国内製造)、砂糖、植物油、桜葉ペースト(日本)、食塩、寒天、桜花(日本)/加工でん粉(小麦由来)、トレハロース、ソルビトール、香料、着色料(赤2、赤3、赤104、赤106、黄4</p> <p>【量目】 17.5*10*2cm 470g</p> <p>【調理法】 解凍するとカットしにくいので、凍ったまま切り出して、前菜・八寸・甘味にお使いください</p> <p>もちもちとした食感の生地をベースに上の層は国産の桜花を散らし、下の層には国産の桜葉のミンチで香りを付けました。2層のピンクが色鮮やかで可愛い和菓子です。</p> | | | | | | | |
|  | 62061 | | | | | | |
| | 71 | いちごフロマージュ(約31*4.5*3.3cm) 約490g | | 20 | 1,700 | P/C | 冷凍 |
| <p>【使用用途】 甘味</p> <p>【調理方法】 自然解凍 その他</p> <p>【原材料】 乳等を主要原料とする食品(日本)、いちご(モロッコ)、牛乳(日本)、油脂加工食品、砂糖、ゼラチン、レモン果汁/トレハロース、増粘剤(加工澱粉)、アカダイコン色素、pH調整剤、</p> <p>【量目】 約31*4.5*3.3cm 490g</p> <p>【調理法】 半解凍後、お好みの大きさにカットしてご使用ください。</p> <p>チーズ風味とイチゴがマッチした商品です。</p> | | | | | | | |
|  | 62553 | | | | | | |
| | 72 | くず餅あまおう(3.5*3.5*2.5cm) 約20g*20個 | | 28 | 900 | P/C | 冷凍 |
| 45.0 | | | | | | | |
| <p>【使用用途】 甘味</p> <p>【調理方法】 自然解凍</p> <p>【原材料】 いちご味フラワーペースト(国内製造)、砂糖/加工でんぷん、ソルビトール、トレハロース、グリシン、酸味料、pH調整剤、着色料(紅麹、クチナシ、カロテン)、増粘多糖類、乳酸Ca</p> <p>【量目】 約20g/個</p> <p>【調理法】 解凍後、お召し上がりください。 解凍は常温で行ってください。</p> <p>一口サイズでちょっとしたデザートやお茶請けにオススメの生和菓子です。 あまおう風味の餡をくず餅で包んでいます。</p> | | | | | | | |

御 見 積 書

312

見積日 2024.12.07
見積番号 253564

春商材 _____ 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 2025年度 春おすすめ確定

受渡期日 _____ 受注日より _____ 日以内

御見積有効期間 _____ ～ 2025.01.31

| 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 | | | | |
|  | 67033 | | | | | | |
| | 73 | 手作り桜プリン 1 k g | | 10 | 1,400 | P/C | 冷凍 |
| | | <p>【使用用途】 甘味</p> <p>【原材料】 果糖ブドウ糖液糖、油脂加工食品、グラニュー糖、桜餡(桜の葉(中国)、白あん)、食塩、加工澱粉、増粘多糖類、香料、着色料(クチナシ、コチニール色素)、乳化剤、トレハロース</p> <p>【量 目】 1 k g</p> <p>【調理法】 冷蔵庫で解凍後、湯煎し器などに流して下さい。冷やしてから提供して下さい。 桜あんを使用し、彩り良い春らしいプリンに仕上げました。</p> | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |