

おすすめ情報

理研ビタミン ヘルシーファーム 和風だしの素、中華スープ、スープストック 新規取扱い

ご注文の際は必ず、「ヘルシーファーム」とご注文ください。明示されない場合、通常商品が納品されてしまいますので、ご注意ください。

1. 理研ビタミン ヘルシーファーム 和風だしの素 1kg袋 1袋 円

業務用

ヘルシーファーム

新

和風だしの素

かつおの風味を主に、こんぶ・しいたけなどのうまみを生かし、調味料(アミノ酸・核酸)および食塩を使わずに仕上げた和風だしの素です。みそ汁はもちろん、煮物・汁物などにもご使用ください。

※リニューアル発売後、約半年間「新」マークが入った素材となります。

本品の原材料には、 ■ で示すアレルギー物質が含まれています。											
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら		
オンドリ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	くるみ	ごま	そば	そば	大豆			
鶏肉	バナナ	豚肉	ぶつ削	もも	そば	りんご	ゼラチン	—	—		

商品の改訂等により、「アレルギー物質表」と商品パッケージ裏面の原材料表示内のアレルギー物質の記載内容が異なる場合がございます。必ず、お持ちの商品の表示をご確認ください。

理研ビタミン株式会社

- ◇ かつおの風味を主に、こんぶ・しいたけなどのうまみを生かし、調味料(アミノ酸・核酸)および食塩を使わずに仕上げた和風だしの素です。みそ汁はもちろん、煮物・汁物などにもご使用ください。
- ◇ アレルギー表示：なし

2. 理研ビタミン ヘルシーファーム 中華スープの素 1kg袋 1袋 円

業務用



鶏のうまみをベースに各種野菜と香味油の風味を生かして調味料(アミノ酸・核酸)を使わずに仕上げた中華スープの素です。



本品の原材料には、■で示すアレルギー物質が含まれています。

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら
オレンジ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	くるみ	■ごま	■さけ	■さば	■大豆	
■鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	—	—

商品の改訂等により、「アレルギー物質表」と商品パッケージ裏面の原材料表示内のアレルギー物質の記載内容が異なる場合がございます。必ず、お持ちの商品の表示をご確認ください。



理研ビタミン株式会社

- ◇ 鶏のうまみをベースに各種野菜と香味油の風味を生かして調味料(アミノ酸・核酸)を使わずに仕上げた中華スープの素です。
- ◇ アレルギー表示：ごま・大豆・鶏肉・豚肉

3. 理研ビタミン ヘルシーファーム スープストック 1kg 袋

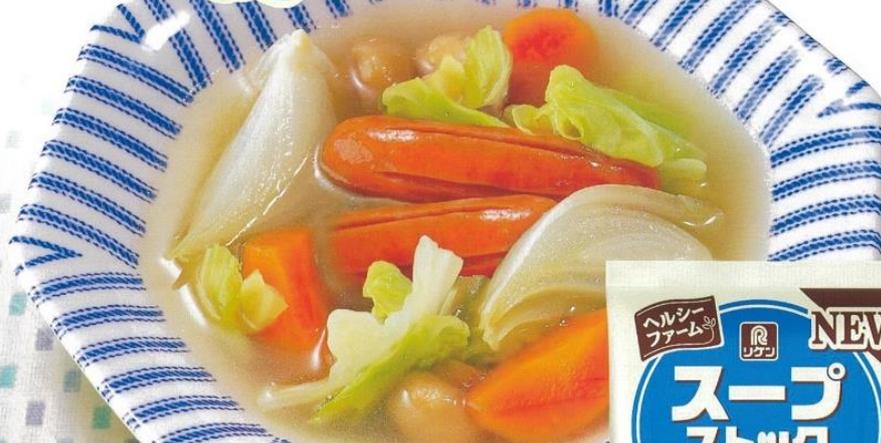
1袋 円

業務用



NEW

豚・鶏のうまみをベースに各種野菜の風味を生かし調味料(アミノ酸・核酸)を使わずに仕上げたスープベースです。



本品の原材料には、■で示すアレルギー物質が含まれています。

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら
オレゾ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	
鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	—	—

商品の改訂等により、「アレルギー物質表」と商品パッケージ裏面の原材料表示内のアレルギー物質の記載内容が異なる場合がございます。必ず、お持ちの商品の表示をご確認ください。

理研ビタミン株式会社

- ◇ 豚・鶏のうまみをベースに各種野菜の風味を生かし調味料(アミノ酸・核酸)を使わずに仕上げたスープベースです。
- ◇ アレルギー表示：大豆・鶏肉・豚肉

12月・1月おすすめ商品

4. 常陸屋本舗 星の麩 200g袋

1袋 円



◇ 星のイメージでクリスマスシーズンにご利用ください。大きさ約1.5cmの星型のお麩です。水に戻すと1.5倍に膨れます。1袋に約1200粒入。

5. 妣イ食品 タルトレットカップ 約15g

1個 円【6個単位注文】



◇ 手作りのデザート向けの商材です。アイデアでいろいろなタイプのフィリングが生まれ、楽しい給食のデザートが出来ます。クリームやフルーツをトッピングしたり、さつまいも、かぼちゃのペーストを入れ、オーブンでの焼き込みも出来ます。ホイップを絞り、フルーツをトッピングしてフルーツタルトに、クリームチーズを使い、チーズケーキにご利用下さい。

◇ 内容・大きさ：上部外径72mm、底部外径60mm、高さ(外部)19mm、外周の厚さ2~3mm、底部の厚さ5mm。

6. 東洋水産 やわらか焼餅 35g

1個 円【20個単位注文】



- ◇ もち米のきねつき餅を、つきたて直後に直火焼して凍結してあります。自然な焼目と、香ばしい香り、程よい柔らかさが特徴です。自然解凍でも召し上がれます。解凍後半日以上柔らかさが持続します。かうどん等にどうぞ。室温解凍もしくは電子レンジ1個約30秒(500w)
- ◇ 煮込みますと通常の餅同様溶けますので、ご注意ください。

7. マルハチロ 冷凍パイシート 1kg袋(200g×5) 1袋 円



- ◇ 様々な用途にご活用いただける便利なパイシートです。サクッとした香ばしいパイ料理が楽しめます。商品サイズ 205mm×205mm×5mm、パイ生地の層：144層。
- ◇ 自然解凍後、オーブン(190℃位)で8~15分加熱してください。

8. こだま食品 業務用 春の七草(フリーズドライ) 60g袋 1袋 円 《12月2日(月)締切》



- ◇ 1月7日には、無病息災を願って七草がゆを食べます。お粥に混ぜるだけで簡単にお召しいただけるよう、国内産七草をフリーズドライ加工しました。温かいお粥(無塩)に本品を加えて軽く混ぜてください。お一人分(約250g)のお粥に対して、乾燥七草1.0~1.5gが目安です。1袋約40~50人分
- ◇ 食塩で味付けしてあります(食塩相当量25g/100g)。ご使用の際はご注意ください。
- ◇ 季節商品のため、12月2日(月)までにご注文をいただき、12月23日より納品いたします。

冬至用商品 2024年の冬至は12月21日(土)です。

9. トーニチ 冬至デザート (はちみつゆずゼリー) 40g 1個 円【11月7日(木)締切】【40個以上】

トーニチの行事食
2024

今年の冬至は
12/21です!

冬至デザート
はちみつ
ゆずゼリー

トーニチは行事食を通して、みんなで楽しむ食シーンと豊かで多様な価値観を育むお手伝いをします。

**日本の伝統文化を
おいしく学ぼう!**

ほんのり香るはちみつの香りとゆずの爽やかな風味が特徴のホッと一息するようなやさしい風味のゼリーです。みずみずしい食感で、食後でもすっきりと味わうことができます。冬至ならではの習慣をおいしく学ぶことができます。

なぜ冬至に柚子湯なの？

冬至は1年の中でいちばん昼の時間が短く、夜の時間が長い日でとても寒くなります。冬至には香りの強い「ゆず」を入れたお風呂(柚子湯)に入ることによって、邪気を払うことができると考えられていました。寒さに負けずに元気に過ごすために、昔の人が発見した冬至の過ごし方が大切にされて今でも伝統的な習慣になっています。

はちみつゆずゼリー

**フィルムデザインは
かわいい2種類!**

ゆずが温泉に入っている様子がかわいらしく表現しました。背景の淡い色のグラデーションとゆずとみつばちの癒されるイラストで「柚子湯」という冬至の伝統文化を楽しみながら学ぶことができます。

はちみつゆずゼリー

はちみつゆずゼリー

- ◇ はちみつの甘い香りとゆずの爽やかさが特徴のゆず果汁は国産を使用しました。鉄(1.2mg/100g)とビタミンC(300mg/100g)を強化しています。28品目アレルギー表示はありません。フィルムデザインは2種類あり、ランダムに入っているため、選択はできません。

クリスマス用商品

1. デザート《冷凍状態でお届けいたします。》★40個以上のご注文となります。

A. 味の素フレック ※11/5(火)~12/2(月)納品分…10/10(木)締切

2024年 クリスマスの行事食 & 新春のお祝い向けデザート

クリスマス ストロベリーケーキ
いちご果肉のった華やかなケーキをクリスマスに

丁寧に焼き上げたスポンジにラズベリーソースを重ね、
表面にいちご果肉をトッピングした彩り華やかな
クリスマス向けのケーキです。

価格・箱数 (5個入箱)×18 ※約28g/個
調理方法 自然解凍 冷蔵解凍(約5℃)約3時間/個 約4時間/箱
室温解凍(約25℃)約1時間/個 約1時間30分/箱

サンタのおくりもの(チョコムース)
卵・乳原料不使用でも満足な味わいのクリスマス向けムース!

乳成分を含まない豆乳クリームを使用し、口溶けのよい
ふんわりとした食感に仕上げたチョコムースです。
サンタがデザインされた、かわいらしいカップ入りです。

価格・箱数 (40個入)×3 ※約40g/個 紙スプーンつき
調理方法 自然解凍 冷蔵解凍(約5℃)約1時間30分
室温解凍(約25℃)約1時間

クリスマス の行事食

卵・乳原料不使用!
もみの木モチーフ入りクリスマスゼリー

クリスマスのデザート(いちご&練乳風ゼリー)
楽しいアイスつき(デザインは3種類)

ココのある練乳風味のゼリーといちごゼリーを2層に重ね、
もみの木ゼリーをトッピングした、クリスマスにぴったりな
カップデザートです。アタには最高級いちごのアイスつきです。

価格・箱数 (40個入)×4 ※約30g/個 紙スプーンつき
調理方法 自然解凍 冷蔵解凍(約5℃)約2時間
室温解凍(約25℃)約1時間

新春のお祝い向けデザート
新春などのお祝いごとにぴったりな紅白ゼリー

お祝い紅白ゼリー
いちごゼリーとホワイトゼリーを重ね、豆乳クリームで
作ったホイップクリームをトッピングした、
お祝いごとにぴったりな紅白のゼリーです。

価格・箱数 (40個入)×3 ※約45g/個
紙スプーンつき
調理方法 自然解凍 冷蔵解凍(約5℃)約3時間30分
室温解凍(約25℃)約1時間30分

品名	荷姿	メーカー	価格	注文単位	注文締切日
10. クリスマスのストロベリーケーキ(5個入箱)	29g	味の素フレック	個	5個	11/7(木)
11. サンタのおくりもの(チョコムース)	40g	味の素フレック	個	1個	11/7(木)
12. クリスマスデザート(苺&練乳風ゼリー)	30g	味の素フレック	個	1個	11/7(木)
13. お祝い紅白ゼリー	45g	味の素フレック	個	1個	11/7(木)

※1月ご使用分についても11月7日(木)が注文締切日となります。

★サンタのおくりもの(チョコムース)40gについては、若干の変更がありましたが、品質、アレルギー表示に変更はありません。

B. トーニチ

トーニチの行事食 2024

Merry Christmas

クリスマスデザート

クリスマスケーキ (米粉と豆乳(いちご))

乳・卵・小麦 不使用

米粉と豆乳で作ったスポンジケーキに、2種類のいちごクリームを重ね合わせたケーキです。規格30g



いちごクリーム
プレーン スポンジ
いちごガナッシュ風クリーム

いちごクリーム: いちご果肉入りの甘酸っぱいクリーム
プレーン スポンジ: きび砂糖を使用した優しい甘さ
いちごガナッシュ風クリーム: 濃厚ないちごミルク味

クリスマスケーキ (米粉と豆乳(チョコ))

乳・卵・小麦 不使用

米粉と豆乳で作ったスポンジケーキに、2種類のチョコクリームを重ね合わせたケーキです。規格30g



チョコクリーム
プレーン スポンジ
チョコガナッシュ風クリーム

チョコクリーム: カカオの香りが楽しめるクリーム
チョコ スポンジ: ふんわり、柔らかくちどけ
チョコガナッシュ風クリーム: なめらかにとろける濃厚なチョコクリーム

開発者の想い

一般的なケーキの味わい・食感を追求して作り上げました。食物アレルギーのある方もない方も、全ての方の食シーンがより楽しく幸せなものになることを願い、開発したケーキです。

製造担当者の想い

ケーキを手取る方に喜んで頂けるよう、一つひとつ大切に作っています。トーニチのクリスマスケーキが学校給食の楽しい思い出となれば、大変うれしく励みになります。

さらにおいしくリニューアル！
クリームのおいしさをより追求しました！スポンジとのバランスにもこだわり、さらにくちどけの良いケーキになりました！

クリスマスケーキ (純生ロール)

北海道産の純生クリームを使用したロールケーキです。規格28g



プレーン スポンジ
粉糖
クリーム

プレーン スポンジ: ふんわり、柔らかく卵の香りが広がるくちどけ
クリーム: コクがあり、乳本来のミルク味

クリスマスケーキ (ストロベリー)

スポンジケーキに甘酸っぱいナパーシュとクリームを重ね合わせたケーキです。規格20g



ナパーシュ
プレーン スポンジ
シャンティ

ナパーシュ: いちごビュレ入りの甘酸っぱいソース
プレーン スポンジ: ふんわり、柔らかくちどけ
シャンティ: ほんのりバニラが香るくちどけの良いクリーム

クリスマスケーキ (チョコレート)

ココアスポンジケーキにチョコレートクリームを重ね合わせたケーキです。規格20g



チョコクリーム
チョコ スポンジ

チョコクリーム: カカオの風味が豊かなチョコクリーム
チョコ スポンジ: ふんわり、柔らかくちどけ

クリスマスデザート (いちごゼリー)

規格40g



いちごゼリー

とちおとめ果汁と、隠し味にクランベリー果汁を使用しています。口当たり爽やかなゼリーに仕上げました。鉄分とビタミンCを含んでいます。

カップデザインにはクリスマスの説明付き

サンタクロースのクリスマスの過ごし方を遊び心のあるデザインで表現しました！

楽しい16つのフィルムデザイン!

品名	荷姿	メーカー	価格	注文単位	注文締切日
14. クリスマスケーキ(米粉と豆乳いちご)	30g	トーニチ	個	1個	11/7(木)
15. クリスマスケーキ(米粉と豆乳チョコ)	30g	トーニチ	個	1個	11/7(木)
16. クリスマスケーキ(純生ロールホワイト)	28g	トーニチ	個	1個	11/7(木)
17. クリスマスケーキ(ストロベリー)	20g	トーニチ	個	1個	11/7(木)
18. クリスマスケーキ(チョコレート)	20g	トーニチ	個	1個	11/7(木)
19. クリスマスデザート(いちごゼリー)	40g	トーニチ	個	1個	11/7(木)

C. 富士正食品 **NEW**

品名	荷姿	メーカー	価格	注文単位	注文締切日
20. クリスマスゼリー(グレープ味)	22g	富士正食品	個	40個	11/14(木)
グレープ濃縮果汁(生果汁換算7%)使用。アレルギー表示なし。 ※画像によるご紹介はございません。					

D. ハーゲンダッツ アイスクリーム《アイスクリームの扱いとなります》
 ※納品の10日前までにご注文下さい。

品名	荷姿	メーカー	価格	注文単位	備考
21. バニラアイスクリーム	70ml	ハーゲンダッツ	個	6個	
絞りとたての良質のミルクをアイスクリームにしています。厳選された素材をふんだんに使用しています。 ※画像によるご紹介はございません。					

2. 星型チーズ

品名	荷姿	メーカー	価格	注文単位	注文締切日
22. 星型チーズ	500g袋	宝幸	袋	1袋	11/14(木)



◇ チェダーチーズをベースにし、星形に加工したチーズです。そのまま加熱せずに召し上がりいただけます。焼成後も星形が残る程度の耐熱性を有しています。

3. 星形ハンバーグ

品名	荷姿	メーカー	価格	注文単位	注文締切日
23. FM うす味星型ハンバーグ	40g	日東ベスト	個	25個	11/14(木)
24. FM うす味星型ハンバーグ	60g	日東ベスト	個	25個	11/14(木)



◇ 柔らかくジューシーに仕上げた星形のハンバーグです。Ca・Fe・食物繊維を強化しています。アレルギー表示：豚肉・鶏肉・大豆

トニーチの行事食 2025

2025年は日(へび)年

新春デザート

紅白ゼリー

トニーチは行事食を通して、みんなで楽しむシーンと豊かで多様な価値観を育むお手伝いをします。

新年をみんなで祝いましょう!

新春のお祝いムードを給食でも感じられるデザートです。上層が紅色、下層が白色の2層ゼリーでおめでたい紅白に仕上げました。紅ゼリーはストロベリーとクランベリーを合わせた少し酸味のあるミックスベリー風味ゼリー、白ゼリーはいちご果肉の白い部分を表現したやさしい甘さのいちごゼリーです。酸味と甘さのバランスが取れた2種類のいちごゼリーが一度に楽しめます。

フィルムデザインはこちら!

フィルムには十二支のイラストがデザインされており、子供たちが楽しみながら日本の伝統文化を学ぶことができます。

お正月とは

お正月とは、年の始めにそれぞれの家におりてくる「年神様(としがみさま)」をお迎えし、五穀豊稔を願う行事です。年神様とは、日本人と四神の深い縁の神様で一年無事を守ってくれます。門松は年神様をお迎えるための目印。鏡餅やおせち料理は年神様へのお供え物など、お正月の風習はすべて年神様をお迎えするためのものです。

トニーチの行事食 2025

毎年1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。

給食週間デザート

「全国学校給食週間」では、学校給食の意義や役割について理解と関心を深め、学校給食の更なる充実と発展を図ることが目的とされています。トニーチの給食週間デザートには、学校給食の大切さや素晴らしさを、児童・生徒のみなさんに伝えていきたいという思いが込められています。

ミルクプリン

昔、学校給食で提供されていた脱脂粉乳を使用して、昔ながらの味わいを表現しました。ミルクの優しい風味で、なめらかなくどけに仕上げました。

フルーツゼリー

色んなものを美味しく食べられるように、という意味を込め数種類の果物を使用しました。国産の果汁(りんご・ピーチ・みかん)を60%(濃縮還元)使用したゼリーです。

はちみつゆずゼリー

免疫力アップに効果があるとされている「はちみつ」と「ゆず」を使用しました。爽やかなゆずの香りの中に、優しいはちみつの甘みを感じられるみずみずしいゼリーです。

カップデザイン付き!

下記のデザインがカップの側面に描かれています。給食週間の説明や食事の大切さを子どもたち自らで学ぶことができます。

アレルギー表示: 28品目不使用

はちみつゆずゼリーは、アレルギー表示がなくても安心していただけます。

25. トニーチ 新春デザート(紅白ゼリー) 40g 1個 円《11月21日(木)締切》【40個以上】
 - ◇ お正月を紅白のゼリーで表現しました。いちご果汁とクランベリー果汁を使用した赤色ゼリーと白色ゼリーの2層ゼリーです。アレルギー表示: 無
26. トニーチ 給食週間(ミルクプリン) 40g 1個 円《11月28日(木)締切》【40個以上】
 - ◇ ミルクの優しい風味が、昔懐かしいプリンです。カルシウムと鉄分を強化した商品です。アレルギー表示: 乳・大豆
27. トニーチ 給食週間(フルーツゼリー) 40g 1個 円《11月28日(木)締切》【40個以上】
 - ◇ 国産果汁(りんご、ピーチ、温州みかん)を60%(濃縮還元)使用したゼリーです。ビタミンCと鉄分を強化した商品です。アレルギー表示: りんご・もも
28. トニーチ 給食週間(はちみつゆずゼリー) 40g 1個 円《11月28日(木)締切》【40個以上】
 - ◇ 「はちみつ」の優しい甘さとほんのりした「ゆず」の風味を生かしたゼリーです。ビタミンCと鉄分を強化した商品です。アレルギー表示: 無

「卵・乳」不使用のケイタリング麺

24時間のびにくいくつきにくい

アレルギーの原因食物



出展：「令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」

KISSEI SHOJI

“麺”は日本の国民食。我々キッセイ商事(株)の使命は麺類の提供を通してお客様の幸せに貢献することです。そしてアレルギーがあるひと、そうでないひと麺を食べることを通して笑顔になってほしいと願っています。

商 品	ケイタリング信州そば 500	<p>ケイタリング 信州そば 500</p>
規 格	500g/20袋	
番 手	角18	
ゆで時間	5分	
ゆであがり	約2.4倍	
JANコード	4962944301086	
特定原材料	小麦、そば	
※本工場では“卵”を含む製品を製造しています		

商 品	ケイタリングうどん 500	<p>ケイタリング うどん 500</p>
規 格	500g/20袋	
番 手	角10	
ゆで時間	9分	
ゆであがり	約2.3倍	
JANコード	4962944310286	
特定原材料	小麦	
※本工場では“やまいも”を含む製品を製造しています		

商 品	ケイタリング中華麺 500	<p>ケイタリング 中華麺 500</p>
規 格	500g/20袋	
番 手	角18	
ゆで時間	4分	
ゆであがり	約2.5倍	
JANコード	4962944301215	
特定原材料	小麦	
※本工場では“そば”を含む製品を製造しています		

キッセイのケイタリング麺は「のびにくい・くつきにくい」ので時間が経過してもおいしく食べられます。ヒガシマル乾麺終売に伴い、キッセイのケイタリング麺を取扱います。

1. キッセイ ケイタリング 信州そば 500g袋 1袋 円
 ☆ アレルギー表示：小麦・そば、本工場では“卵”を含む製品を製造しています。
2. キッセイ ケイタリング うどん 500g袋 1袋 円
 ☆ アレルギー表示：小麦、本工場では“やまいも”を含む製品を製造しています。
3. キッセイ ケイタリング 中華麺 500g袋 1袋 円
 ☆ アレルギー表示：小麦・そば、本工場では“そば”を含む製品を製造しています。

あま酒 季節限定取扱い <12月23日(月)~3月14日(金)納品>

29. 伊勢惣 徳用あま酒 (加糖) 1kg 袋 1袋 円

話題の発酵食品!! 

病院、介護施設、イベント等に人気
徳用あま酒 1kg

飲む点滴あま酒の効果

- ・ ビタミン・ミネラルが豊富
必須アミノ酸(バリン、ロイシン、イソロイシン)、ビタミンB1、B2、B6、葉酸、パントテン酸、ピオチン、など
- ・ 消化吸収、お腹にやさしい
- ・ 運動後の栄養補給・疲れた体を癒す効果

アルコール分
0%

2倍希釈
約15人前



あま酒ミルク

あま酒1:牛乳2を混ぜ火にかけ沸騰する寸前で火を止めて出来上がり
火をかけずに冷しても美味しいです



あま酒ヨーグルト

ヨーグルトにあま酒適量を加えて出来上がり



冷しあま酒

あま酒1:水1を混ぜ冷して出来上がり



あま酒バナナスムージー

材料(1人分)
冷凍バナナ…半分
あま酒 ……50g
豆乳 ……100ml
ヨーグルト ……50g

作り方
冷凍バナナの皮をむき、輪切りにします。
あとは全て材料をミキサーに入れて滑らかになるまで混ぜます。



商品名	徳用あま酒
規格	1kg
原材料	米、米麹、ブドウ糖、食塩
賞味期限	120日
商品サイズ(mm)	245 × 135 × 80
JAN	4970085021053
保存方法	直射日光を避け、常温で保管してください。
商品特徴	米麹から造ったノンアルコールあま酒 麹をふんだんに使用し、バランスよく加糖したあま酒です。



株式会社 **伊勢惣**

東京都板橋区若木1-2-5
TEL03-3934-7455
<http://www.isesou.co.jp>

- ◇ お正月はお屠蘇の代わりとして、ひな祭りには白酒の代わりとして甘酒が飲まれています。
- ◇ ノンアルコールですので、幼児からお年寄りまで幅広くご利用いただけます。
- ◇ 暖かい甘酒の作り方：本品 1kg 袋をなべにあけ、水 1ℓを入れる。焦がさないようにかき混ぜ、沸騰するまで煮立てて、出来上がりです。
- ◇ 通常在庫を置いていませんので、納品まで約 1 週間を見てください。賞味期間が短い(120 日)商品となっています。ご使用日ぎりぎりの賞味期限の商品をお届けすることがあることをご了承ください。