

おすすめ情報

1. 6月おすすめ商品

1. カセイ 小梅ぼし (国産小梅) 140g(40粒入) 1パック 円



◇ カセイの梅干しは、お子様、ご高齢の方でも召し上がられるように、酸味と塩分をおさえた調味梅干しです。食欲の落ちる夏場などにどうぞ。

2. 三島 ゆかり (グルタミン酸ソーダ無添加) 150g 1袋 円



◇ 契約栽培された良質の赤しそを使用しています。  
◇ 米150g (1合)に本品3~4g使用。<1袋米5.6~7.5kg(3.8~5升)分>

3. ジャネフ ねり梅 500g 1袋 円



◇ 食塩の量を控えめにした風味豊かなねりうめです。

◇ 料理等にも是非ご使用ください。

4. 理研ビタミン 海草サラダ マリンセレクトII 100g袋 1袋 円



◇ 4種類の海藻と、白きくらげをバランス良くミックスした、彩り豊かな海藻サラダです。ボリューム感のあるお徳用商品です。乾燥タイプなので常温で保存でき、必要な分だけ使えて便利です。たっぷりの水に7~8分浸すと約9倍(重量比)になります。

◇ 原材料のわかめ、白きくらげは中国産となります。

2. 歯と口の健康週間（6月4日～10日）、食育月間（6月）用商品

**行事食のご案内**  
歯と口の健康週間 (レモンゼリー)  
6月4日(月)～10日(日)は『歯と口の健康週間』です。  
規格 40g  
価格  円  
ビタミンC 強化  
カルシウム 強化

**おすすめ品のご案内**  
食育のススメ (甘夏みかんゼリー)  
規格 40g  
価格  円

5. トーニチ 歯と口の健康週間 (レモンゼリー) 40g 1個 円 《5月11日(金)締切り》【40個以上注文】

◇ さわやかなレモンゼリーの中に「ナタデココ」を入れました。歯を丈夫にするために噛みごたえのある「ナタデココ」を入れ、カルシウム、ビタミンCを強化した商品です。(フィルムデザインは6種類、ランダムに入っているのので、選択はできません) 自然解凍してお召し上がりください。

6. トーニチ 食育のススメ (甘夏みかんゼリー) 40g 1個 円 《通年商品》【40個以上注文】 **NEW**

◇ 国産の甘夏みかんさのう 10%配合した口当たりのさわやかなゼリーです。鉄分とビタミンCを強化しています。

◇ フィルムデザイン 6種類、カップデザイン 4種類で、食育に関する説明・イラストがプリントされています。おいしく食べながら食育について学べる一品です。フィルム・カップデザインはランダムに入っているのので、選択はできません。自然解凍してお召し上がりください。

3. 七夕用商品

7. カセイ 七夕ゼリー(星型りんご&ハート型ゼリー入り) 50g 1個 円 《6月14日(木)締切》

**★七夕ゼリー**♡

カセイの『七夕用アップルゼリー』はストレート国産りんご果汁を使用し、星型のリンゴを1個とハート型のゼリーを浮かべた商品です!!

※昨年から新しくハート型を追加しました!!

七夕を彩るデザートとして是非ご賞味ください。(規格) 50g



- ◇ 青森産ストレートりんご果汁を使用し、星型のリンゴとハートのゼリーを浮かべた、かわいいゼリーです。アレルギー表示は“りんご”です。
- ◇ 85℃15分の殺菌をしておりますので、常温保管の商品です。常温であらかじめお届けいたしますので、冷やしてご使用ください。

★下記味の素フレック2品について

**FRESH FROZEN AJINOMOTO 2018年 夏の行事食 フレック**

星の輝く夜空をイメージしたキラキラゼリー

**GFC431 受注生産品**

**七夕星ものがたり**

国産の日向夏みかん果汁を使用したゼリーの上に、キラキラしたクラッシュゼリーと粒ゼリー、星ゼリーをトッピングしました。カップには七夕飾りとして代表的な七つの飾りをデザインしました。

規格・容量 [40個入]×3合 ※約40g/個 紙スプーン付

調理方法 自然解凍 冷蔵庫解凍(約5℃):約5時間30分 室温解凍(約25℃):約1時間30分

アレルギー表示対象 原料不使用 鉄分、ビタミンC、食物繊維入り 国産日向夏みかん果汁使用

お渡し価格  円/個

容器は、すべて「紙」を使用

---

国産日向夏みかん果汁使用!

**GFC432 受注生産品**

**七夕星いるゼリー**

国産の日向夏みかん果汁を使用し、星の色をイメージしたみずみずしい食感のゼリーに仕上げました。カップには七夕飾りとして代表的な七つの飾りをデザインしました。

規格・容量 [40個入]×3合 ※約30g/個 紙スプーン付

調理方法 自然解凍 冷蔵庫解凍(約5℃):約5時間30分 室温解凍(約25℃):約1時間30分

アレルギー表示対象 原料不使用 鉄分、ビタミンC、食物繊維入り 国産日向夏みかん果汁使用

お渡し価格  円/個

---

九州産スイカ果汁使用!

**GFC433 受注生産品**

**すいかのゼリー**

九州産のスイカ果汁を使用し、みずみずしい食感のゼリーに仕上げました。

規格・容量 [40個入]×3合 ※約35g/個 紙スプーン付

調理方法 自然解凍 冷蔵庫解凍(約5℃):約5時間 室温解凍(約25℃):約1時間

アレルギー表示対象 原料不使用 鉄分、ビタミンC、食物繊維入り 九州産スイカ果汁使用

お渡し価格  円/個

容器は、すべて「紙」を使用

ご注文締切日

七夕星ものがたり	～	逆使用分	月	日
七夕星いるゼリー	～	逆使用分	月	日
すいかのゼリー	～	逆使用分	月	日

お問い合わせ先

- ◇ 《6/4～7/2 納品分 5月15日(火)締切、7/3～8/1 納品分 6月8日(金)締切》
- ◇ 冷蔵庫解凍(約5℃):約5時間30分、室温解凍(約25℃):約1時間30分

8. 味の素フック 七夕星ものがたり 40g 1個 円【40個以上注文】  
 ✦ 国産の日向夏みかん果汁を使用したゼリーの上に、キラキラしたクラッシュゼリーと粒ゼリー、星ゼリーをトッピングしました。カップには七夕飾りとして代表的な七つの飾りをデザインしました。
9. 味の素フック 七夕星いろゼリー 30g 1個 円【40個以上注文】 **NEW**  
 ✦ 国産の日向夏みかん果汁を使用し、星の色をイメージしたみずみずしい食感のゼリーに仕上げました。
10. 常陸屋 星の麩 200g 1袋 円《7月使用のみ6月15日(金)締切》



- ✦ 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。  
 ✦ 国内製造商品です。小麦粉はアメリカ・オーストラリア・カナダ等産です。

11. 宝幸ロルフ 星型チーズ 500g袋 1袋 円《6月15日(金)締切》  
 ※画像によるご案内はございません。  
 ✦ 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お召し上がりいただけます。焼成後も星型が残る程度の耐熱性を有しています。  
 ✦ 6月21日(木)以降の納品とさせていただきます。



12. トニチ 七夕デザート (スター☆ゼリー) 40g 1個 円【40個以上注文】《6月7日(木)締切り》  
 ✦ 織姫と彦星をイメージした星型のナタデココと天の川に見立てたりんご果肉で七夕を表現したデザートです。鉄分・食物繊維を強化しております。(フィルムは6種類、カップは4種類あります) 自然解凍してお召し上がりください。
13. トニチ 七夕デザート (星のソーダゼリー) 35g 1個 円【40個以上注文】《6月7日(木)締切り》  
 ✦ 夏らしさをイメージした爽やかなソーダ味のデザートです。鉄分強化商品です。お星さまをイメージしたナタデココを使用し、七夕を表現しています。(フィルムデザインは6種類) 自然解凍してお召し上がりください。

14. トーチ セタデザート(ももゼリー) 40g 1個 円【40個以上注文】《6月7日(木)締切り》  
 ☆ 夏が旬のもものデザートです。国産白桃果汁(濃縮還元)を使用しました。食物繊維 3.0g/100g、鉄 4.5mg/100g、ビタミン C200mg/100gを強化しています。(フィルムは6種類、カップは4種類あります)自然解凍してお召し上がりください。
15. トーチ セタデザート(ライチゼリー) 40g 1個 円【40個以上注文】《6月7日(木)締切り》  
 ☆ 甘みのある果汁いっぱいのライチをイメージした食後にピッタリのデザートです。鉄 1.2mg/100g、ビタミン C200mg/100gを強化しています。(フィルムは6種類、カップは4種類あります)自然解凍してお召し上がりください。
16. 郡山製菓 星型杏仁豆腐ミックス 1kg(固650g)袋 1袋 円《6月7日(木)締切》



- ☆ 星の形が可愛い杏仁豆腐です。フルーツやヨーグルトと和えて美味しく召し上がれます。常温商品です。アレルギー表示：乳・大豆・オレンジ。

#### 4. 7月季節商品

17. カセイ うなぎ蒲焼き(国内産)角切り 1cm×2cm 1kg 1袋 円《6月14日(木)締切》

## 鰻 うなぎ蒲焼き

カセイの『うなぎ蒲焼き』は国産の活鰻原料を使用し、養殖地で水揚げした鰻を一昼夜セラミック活性水に放流し、臭みを完全に取り除いた原料を使用しています。

特に焼き工程ではセラミックバーナーで4回焼き、また2回目は下火に**備長炭**を使用して炭焼き特有の香り風味を醸し出しております。最初と最後にタレをくぐらせ、2・3回目は噴霧により余分な表面の油分を取っていますので、味香りとともに最高の状態に仕上がっております。

<調理方法>袋ごとポイルしてください。

(規格)

1kg

(角切り 約1×2cm)

- ☆ カセイのうなぎ蒲焼きは、国産の活鰻原料を使用し、臭みを完全に取り除いた後、原料処理から焼き工程、製品冷凍を短時間に行っております。