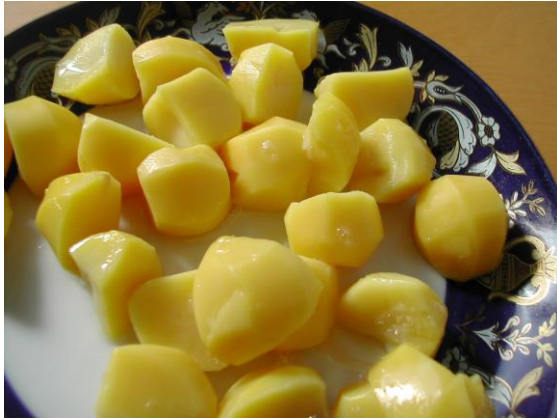


おすすめ情報

1. 栗 商品

1. マグミーズ むし栗 (韓国産原料栗使用) カット 1kg 1袋 円



- ◇ 韓国産原料の栗を中国にて、むき加工し、国内にてレトルト加工した商品です。
- ◇ 栗ご飯にされる場合には、炊き上がったごはんに入れていただくか、いっしょに炊き込んでください。1kgで米一升から二升分です。

2. お月見 商品 本年の十五夜：10月1日(木)

2. 味の素フック まんまる月ゼリー 30g 1個 円 《8月28日(金)締切》【40個以上注文】

※4、フレック秋の行事食にて画像を掲載しております。

- ◇ 国産りんご果汁を使用したゼリーに、うさぎ型ゼリーをトッピングした十五夜行事向けカップデザートです。大きな満月に浮かびあがるうさぎをイメージしました。フタは月の満ち欠けとその呼び名をあしらったデザインです。容量が33g→30gに少なくなりました。

- ◇ 冷蔵庫解凍(約5℃)：約3時間30分、室温解凍(約25℃)：約1時間15分

3. 味の素フック 十五夜ものがたりゼリー 45g 1個 円 《8月28日(金)締切》【40個以上注文】

※4、フレック秋の行事食にて画像を掲載しております。

- ◇ 夜空にぼっかりと浮かぶ満月をイメージした、十五夜行事向けカップデザートです。国産ぶどう果汁(巨峰)を使用したぶどうゼリーの上に、満月と雲に見立てたゼリーをトッピングしました。

- ◇ 冷蔵庫解凍(約5℃)：約3時間30分、室温解凍(約25℃)：約1時間30分

4. トーニチ お月見デザート (梨ゼリー) 40g 1個 円 《9月3日(木)締切》【40個以上注文】

お月見デザートのご案内

お月見デザート(梨ゼリー)

規格 40g

価格 円

商品特徴
 秋の果物・大分県産和梨の果汁を使用したゼリーです。
 100g当り鉄分2.5mg、食物繊維3.0gを強化した商品です。
 フィルムにはお月見に関するクイズが6種類あり、答えは裏面に書いてあります。カップ側面にはお月見の由来をプリントしております。※フィルムデザインは1C/Sにランダムに入っているので選択は出来ません。

アレルギー：無

- ◇ 秋の果物・和梨の果汁を使用したゼリーです。100g 当り鉄分 2.5mg・食物繊維 3.0g を強化した商品です。自然解凍。

5. トーニチ お月見デザート(満月ゼリー) 40g 1個 円《9月3日(木)締切》【40個以上注文】

お月見デザート(満月ゼリー)

規格 40g 価格 円

商品特徴
ぶどうゼリーの下にまん丸お月様の満月ゼリーを浮かべて十五夜をイメージしたゼリーです。
満月ゼリーはマンゴー味です。
フィルムには食用にも使えるクイズが6種類あり、答えは裏面に書いてあります。
※フィルムデザインは1C/Sにランダムに入っているので選択は出来ません。



アレルギー：無

- ◇ ぶどうゼリーの下にまん丸お月様の満月ゼリーがある十五夜をイメージしたゼリーです。満月ゼリーはマンゴー味です。自然解凍。

6. 大沼製菓 月見だんご 30g 1個 円《9月3日(木)締切》【40個以上注文】

月見だんご

規格 30g 価格 円

商品特徴
十五夜の満月をイメージした黄色いお団子で醤油あんを包みました。
一口サイズのとってもかわいらしい月見団子です。
※串不使用なので安心です。
※醤油あんをお餅で包んでいるので手が汚れづらいです。



アレルギー：大豆・小麦

- ◇ 十五夜の満月をイメージした黄色いお団子で醤油あんを包みました。一口サイズのとってもかわいらしい月見団子です。醤油あんをお餅で包んでいるので手が汚れづらいです。自然解凍。

7. 郡山製餡 月型・星型ゼリーミックス 1kg(固650g)袋 1袋 円《9月3日(木)締切》

月型・星型ゼリーミックス

規格 1kg(固形量650g) 価格 円

商品特徴
月型のマンゴーゼリーと星型ゼリーの可愛い形です。
シロップは全量使用できますので、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。
(入り数：月型・星型それぞれ約80個)



アレルギー：オレンジ

- ◇ お月様のマンゴーゼリーと星型ゼリーの可愛い形です。シロップは全量使用できますので、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。約 160 個入り。冷蔵商品です、取扱いにご注意ください。アレルギー表示：オレンジ。

3. ハロウィン 商品 ハロウィン：10月31日(土)

8. 富士正食品 ハロウィンゼリー(オレンジ味) 22g 1個 円《10月1日(木)締切》【40個単位注文】

※画像によるご案内はございません。

- ◇ オレンジ果汁(生果汁換算7%)を使用した一口ゼリーです。

- ◇ 常温商品です。冷やしてお召し上がり下さい。

9. 菜花堂 ジャックのかぼちゃ蒸しケーキ 30g 1個 円《9月28日(月)締切》【40個以上注文】



ジャックのかぼちゃ蒸しケーキ(Fe)30g

規格 30g×40個

製品特徴

最もハロウィンらしいシンボル「ジャック・オー・ランタン」(お化けかぼちゃ)を模した楽しい蒸しケーキです。北海道産かぼちゃを練りこみ、更に不足しがちな鉄分を強化(1個あたり約1.4mg)しています。かぼちゃのほつくり感を活かした、しっとりふんわりのスイーツです。

召し上がり方

自然解凍してそのまま召し上がりください。
※一度解凍した商品を再凍結すると、品質が劣化する恐れがありますのでお避けください。



賞味期限等

保存方法 冷凍(-18℃以下)
賞味期限 D+365日

10月31日はハロウィンの日

- ◇ 本年より、若干配合代わり、鉄分強化にはなっていません。
◇ 最もハロウィンらしいシンボル「ジャック・オー・ランタン」(お化けかぼちゃ)を模した楽しい蒸しケーキです。北海道産かぼちゃを練りこみ、ふんわりスイーツに仕上げました。アレルギー表示：小麦、卵

10. 味の素フック 北海道かぼちゃプリン(豆乳クリーム入り) 35g 1個 円 《9月10日(木)締切》【40個以上注文】
 ※4、フレック秋の行事食にて画像を掲載しております。
 ☆ 豆乳クリームを使用し、卵・乳原料不使用でも自然な甘さとまろやかな味わいに仕上げたかぼちゃプリンです。北海道産かぼちゃを使用。カラメルソースと2層の美味しいハーモニーをお楽しみいただけます。
 ☆ 冷蔵庫解凍(約5℃)：約4時間、室温解凍(約25℃)：約1時間
11. トーニチ HappyHalloween カボチャプリン 40g 1個 円 《9月24日(木)締切》【40個以上注文】
 ☆ 北海道産のかぼちゃペーストを15%使用し、かぼちゃ素材本来のおいしさが味わえるプリンです。100g 当り鉄 2.5mg。食物繊維 6.0g を強化しています。自然解凍。アレルゲン 28 品目不使用のプリンです。
12. トーニチ HappyHalloween ミックスベリープリン 40g 1個 円 《9月24日(木)締切》【40個以上注文】
 ☆ 上層にはミックスベリープリン、下層にはクランベリーを使ったソースが入っている2層のプリンです。奇妙な色のプリンと酸味の効いたソースの相性がバツグンです。自然解凍。アレルゲン 28 品目不使用のプリンです。



4. フレック秋の行事食

FRESH FROZEN AJINOMOTO フレック

2020年秋の行事食 秋向けおすすめデザートのご案内

今年の十五夜は 10月1日(木)

うさぎが浮かぶ満月ゼリー!

まんまる月ゼリー

国産りんご果汁を使用したゼリーに、うさぎ型ゼリーをトッピングした十五夜行事食向けデザートです。大まかな調理に浮かぶうさぎ型ゼリーをトッピングした。うさぎは月の満ち欠けとその呼び名をまじらせたデザインです。

【商品情報】 40g(箱入り)×4箱 = ¥930g / 箱 縦スプーン付
 【賞味期限】 常温保存(約20℃)：約1週間(約15日)

卵・乳原料不使用
 食物繊維入り
 国産りんご果汁使用

お渡し価格 円/箱

●お菓子は、すべて「箱」も使用

夜空に満月浮かぶ十五夜ゼリー!

十五夜ものがたり

卵・乳原料不使用
 国産りんご果汁(巨峰)使用
 【商品情報】 40g(箱入り)×3箱 = ¥845g / 箱 縦スプーン付
 【賞味期限】 常温保存(約20℃)：約3週間(約30日) 冷蔵保存(約5℃)：約1週間(約7日)

国産りんご果汁使用
 国産りんご果汁(巨峰)使用

お渡し価格 円/箱

●お菓子は、すべて「箱」も使用

※2年のおくとお菓子は十五夜の柄が描かれます(ご確認)

商品名	数量	単位	月	日
まんまる月ゼリー	~	個	月	日
十五夜ものがたり	~	個	月	日

秋のおすすめデザート

ハロウィンの行事食にもおすすめ!

GFC415 北海道かぼちゃプリン (豆乳クリーム入り)

豆乳クリームを使用し、卵・乳原料不使用でも、自然な甘さとまるやかな味わいに仕上げたかぼちゃプリンです。北海道産かぼちゃを使用、カラメルソースと2層のおいしい「ハートニー」をお楽しみいただけます。

規格・容量 (40個入)×4台 ※約39g/個 紙スプーンつき
調理方法 自然解凍 冷蔵解凍(約5℃)約4時間 室温解凍(約25℃)約1時間

卵・乳原料不使用
カルシウム・鉄分入り
産地情報 北海道産 かぼちゃ使用

※容器は、すべて紙を使用

お渡し価格 円/個

秋の味覚「栗」を使ったおすすめデザート!

GFC438 栗のムース

栗のムースとココアゼリーを2層に重ねた秋にぴったりなカップデザートです。

規格・容量 (40個入)×3台 ※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

卵・乳原料不使用
糖分・食物繊維入り

※容器は、すべて紙を使用

お渡し価格 円/個

受注生産品のご注文締切日

栗のムース	～	受発用分	月	日
	～	受発用分	月	日

特別なこだわりをもった生産者を訪ね 厳選した原料を使用したおすすめデザート

GFC439 安納芋のムース (鹿児島県種子島産安納芋使用)

鹿児島県種子島産安納芋のペーストを使用したカップデザートです。焼き芋にしてからペーストにした原料を使用することで安納芋そのものの風味や甘みを活かした味わいに仕上げました。

鹿児島県種子島産 安納芋ペースト使用

●容器は、すべて紙を使用

規格・容量 (40個入)×4台 ※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3時間30分 室温解凍(約25℃)約1時間

お渡し価格 円/個

GFC440 りんごのムース (青森県弘前産ふじりんご果汁使用)

青森県弘前産ふじりんご果汁を使用したカップデザートです。ふじりんごの甘さと酸味を活かし、さっぱりとしたやさしい味わいに仕上げました。

青森県弘前産 ふじりんご果汁使用

●容器は、すべて紙を使用

規格・容量 (40個入)×4台 ※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3時間30分 室温解凍(約25℃)約1時間

お渡し価格 円/個

GFC447 ラ・フランスのゼリー (山形県天童産ラ・フランスピューレ使用)

山形県天童産ラ・フランスのピューレを使用したカップデザートです。皮ごとすりつぶしたピューレを使用することで、ラ・フランスそのものの風味や甘みを活かした味わいに仕上げました。

山形県天童産 ラ・フランスピューレ使用

●容器は、すべて紙を使用

規格・容量 (40個入)×4台 ※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3時間30分 室温解凍(約25℃)約1時間

お渡し価格 円/個

- 13. 味の素フック まんまる月ゼリー 30g 1個 円【40個以上注文】
- 14. 味の素フック 十五夜ものがたりゼリー 45g 1個 円【40個以上注文】
- 15. 味の素フック 北海道かぼちゃプリン(豆乳クリーム入り) 35g 1個 円【40個以上注文】
- 16. 味の素フック 栗のムース 45g 1個 円【40個以上注文】

◇ 8月4日(火)～9月1日(火)納品分→7月9日(木)注文締切
 9月2日(水)～9月23日(水)納品分→8月12日(水)注文締切
 9月24日(木)～10月1日(木)納品分→8月28日(金)注文締切
 10月2日(金)～11月2日(月)納品分→9月10日(木)注文締切
 11月4日(水)納品分以降→10月15日(木)注文締切

★下記商品について、注文締切日はありません。

- 17. 味の素フック 安納芋のムース(鹿児島県種子島産安納芋使用) 30g 1個 円【40個以上注文】
- 18. 味の素フック りんごのムース(青森県弘前産ふじりんご使用) 30g 1個 円【40個以上注文】
- 19. 味の素フック ラ・フランスのゼリー(山形県天童産ラ・フランス使用) 30g 1個 円【40個以上注文】