

# 大槻食品館キャロット 取扱商品50 (冷凍品)

## 1) 畜肉

### ブラジルとりもも



ブロイラーを原料とした、鶏の骨無しモモ肉です。220/240というのは、1枚当りの重量で、P中に約8枚～9枚入っています。

### 筋なしささみIQF



鶏肉の深胸筋で第二胸筋ともいわれる。鶏肉の中で、最も柔らかくて色も胸肉よりやや淡い。

### 豚串ねぎ間30g



豚バラ肉を使用して国内加工で製造。原料の豚肉はチリ、フランス、メキシコ等の輸入のバラ肉が中心でネギは国産を使用。肉3ヶ、ネギ2ヶが基本です。

## 2) 魚介類

### BT無頭13/15



### 真いかつぼ抜きいか



### 枝幸 ホタテ貝柱Aフレック



### こだわりのシーフードミックス



ペルー沖赤いか(1.5cmx1.5cm)40%、中国産ボイルあさりM(500/700)30%、ミャンマー産むきえびピンク(100/200)30%

### 楽しく骨なしクロメバル



## 3) 米飯・麺類

### 冷凍ラーメン(ウェーブ)230g



半折れタイプですから、半分に割っての「セットメニュー」、「大盛りメニュー」への対応も可能です。スープとよくなじむちぢれ麺です。

### 讃岐うどん(250g\*5)



本場讃岐うどんのコシと風味を茹で上げ直後に急速冷凍しています。特にコシの強さと喉ごしの良さは自慢できる1品です

### 七割そば



### PB本格あおり炒めチャーハン



丸鶏がらスープをベースにしょうゆの香ばしさが特徴の炒飯です。当社独自の直火釜炒め製法で炒めました。

## 4) 調理冷食

### 豆腐のふわふわ揚げ(黒ごま・コーン)



### NEWチキン唐揚



鶏もも肉をていねいに処理し、やわらかくてジューシーな唐揚げに仕上げました。外食や惣菜、弁当など幅広いメニューにご利用いただけます。

### たこ唐揚



ベトナム産岩たこを北海道工場加工している商品。頭が2割・脚が8割入っています。

### NEWデリシャスマンチ90g



鶏肉と豚肉の絶妙なブレンドにより、旨みの相乗効果を生み出した、鶏豚合い挽きのメンチカツです。お弁当などにぴったりの、使い勝手の良い小さいサイズです！

### ナチュラルエビフライ16/20



ベトナム産のフレッシュなブラックタイガー使用。ワンフローゼン製品。頭の煮汁をバターに加えているので、エビの風味を存分に味わえます。衣率50%

## 5) 冷凍野菜

### 特別栽培 ナチュラルカットポテト



北海道産の減農薬栽培された馬鈴薯(ホッカイコガネ)を使用しています

### ブロッコリーフロレットCH



つぼみの部分だけでサイズ選別し、IQF凍結しています。ヶ15～25gで PC中20～35ヶ

### US MIXベジタブル



厳しい品質管理のもとで、処理加工、急速凍結。コーン30%、にんじん40%、グリーンピース30%の比率でミックスしました。

### あげぼの塩茹で枝豆(台湾産)



## 6) デザート

### フロースホイップ



豊かな風味と軽い口どけが特徴の冷凍ホイップです。口金付三角絞り袋入りなので、解凍後そのまま使用できます。乳脂肪分2%

### 白スポンジ7号(21cm)



### 白玉餅(自然解凍タイプ)



もち米の風味があり、やわらかい口当たりの白玉です。自然解凍タイプと、ポイル解凍タイプの2種類があります。1個約8g、1袋120~130個入り。

### バニラ・パルク 4L



扱いやすく、しかもスペースロスなくした、長方形容器でお届けする4Lパルクシリーズです。

## 大槻食品館キャロット 取扱商品50(一般品)

### 1) 基礎調味料

#### キャロットの業務用味噌(白)



大豆と良質の米こうじから発酵熟成し、大豆からの旨味を最大に引き出した白味噌です。白と赤のちがいは大豆を煮るか、蒸すかで煮ると色素がなくなり、白みそとなる。

#### 穀物酢プラボトル



アルコール・小麦・酒粕・米・コーンを主原料とし、食塩を添加した穀物酢です。

#### ほんだしかつお



原料となる鰹節は、静岡県焼津産と鹿児島県枕崎産の豊かな香りが特徴の節を原料に使用し独自の製法で風味豊かな鰹節に仕上げられています。JAS(日本農林規格)合格品

#### 生おろしにんにく



中国産の乾燥にんにくを水で戻し、すりおろした商品です(安価品)。

#### PBサラダ油\*16.5K



菜種油と大豆油を調合した、純度の高い油。さらっとした風味があり、酸化安定性に優れています。炒め物や揚げ物をはじめ、ドレッシングなど調理全般に幅広く使用できる。

#### ブラックペッパー(S)



ソースの中などに均一に延びます。ラーメン屋さんなどのテーブルにはよく缶入りをそのままおいてありますよね。たっぷり入っていて、詰め替えやすいからだそうです。

### 2) 和洋中食材

#### 大槻食材の削り 松(かつお)



大槻食材PB商品。原料 鰹100% ダシ取の場合は1升に対して50gが目安です。

#### 焼きとりのたれ



チキンエキスを効かせたタレです。肉汁を染み込ませていくほど、コクがでます。販売元JFSA。

#### コンソメJ



スープまたはベース調味料として洋風料理をはじめ、和風、中華等あらゆる料理の調味料として幅広くお使いいただけます。

#### スパゲティーニ 11°



#### ハイグレード21°カレールー



純カレーをベースにチーズ・ココナッツなどをブレンド。小麦粉、植物油の量を半分に抑え、サッパリとした食感と辛味が特徴。色合いも高級感あるブラウン系です。

#### 龍蝦 5色タイプ



よく中華料理の前菜や料理に添えられてでてくるえびせんは、熱い油でさっと揚げるだけで倍の大きさに膨らみ、そのまま手軽なスナック・お酒のおつまみとして。

#### かき油765g瓶



濃厚なコクとうま味が楽しめるオイスターソースです。瓶タイプなので開栓後も保存しやすく、少量ずつお使いになる場合に最適です。

### 3) ドレッシング

#### 焙煎胡麻ドレッシング



胡麻の香りが豊かでサラダ素材を生かす、焙煎の香り高い胡麻の風味のあるドレッシングです。

#### シーザーサラダドレッシング



パルメザンチーズやアンチョビー、ガーリック等の風味がほどよくマッチした濃厚で、深い味わいのクリーミイナドレッシング。葉野菜やトマト、魚・肉類に幅の広い用途です。

#### エルドレッシングフレンチ(赤)



やや甘口の赤ドレッシングです。基本のサラダからバリエーションサラダまで、手作り感のある、すっきりしたマイルドな味に仕上がります。

#### コクとうまみノンオイルDRたっぷり野菜



植物油脂を使用せずに分離タイプと同様の旨み・具材感を保持したノンオイルタイプ。一度ふっていただくと1日以上具剤が沈降しません。

#### PBマヨネーズ



全卵タイプのマヨネーズ。素材の味をうまく生かしているのが特徴。クセのない薄味でマイルドに仕上げていますので、料理本来の味を損なうことなく引き立てる。

#### ザ・タルタルソース



ビクルス、玉ねぎ、ピーマンのみじん切りをふんだんに使用し、たまごのおいしさが生きたタルタルソースです。香辛料をおさえアレンジしやすい味です

### 4) 菓子材料・粉類

#### 北海道産強力粉 ハルエソ



#### 米粉 リ・ブラン



小麦成分はいっさい使用していません。しっとりした舌触り、口溶けの良さ、お米のもちっとした食感が味わえます。

#### バラエティマフィンミックス M40



ソフトでしっとりした食感で日持ちの良いマフィンができます。

#### チップチョコJ



準チョコレート規格のチップ・チョコレートです。

#### チョコシロップボトル



アイスクリームに掛けたり、チョコレートドリンクをつくったり、パフェのトッピングへ掛けたりお菓子作りにと、使いみち色々です。

#### ドライMIXフルーツ



パインダイス、パイナップルダイス、グリーンレーズン、クランベリー、レーズンを各20%づつ混合したもの。色合い、味だけでなく、体への影響も複合的に考慮した商品。