2025年4月

4・5月　おすすめ商品

商品名	くじら梅水晶　新商品
原材料名	くじら軟骨（アイスランド）、梅肉、スチーム鶏軟骨、砂糖混合異性化液糖、本みりん、とび魚卵、梅酢、醸造酢、食用植物油脂、果糖、魚醤、かつお節エキス、かつお節粉末、食塩、たん白加水分解物（大豆・ゼラチンを含む）、還元水飴、酵母エキス／調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、香料、カロチノイド色素
商品説明	くじらの鼻筋の軟骨である「かぶら骨」という希少部位を使用して、ヤゲン軟骨、飛魚卵と共に梅肉で和えて仕上げました。軟骨のコリコリ食感と、飛魚卵のプチプチ食感に梅肉のさっぱりとした酸味で、ついついクセになること間違い無しの珍味です。
備考	

規格	JANコード	【包装形態】
500g×4×4	4975233111457	
流通・保管	−18℃以下	
解凍後のご案内	＋10℃以下…D＋14	
	＋4℃以下…D＋21	500g×4×4

商品名	はまぐりと筍の彩和え　新商品
原材料名	はまぐり（ミャンマー）、タケノコ、還元水飴、菜の花しょうゆ漬（小麦・大豆を含む）、パプリカ、食用植物油脂、砂糖混合異性化液糖、醸造酢、しょうゆ、たん白加水分解物（ゼラチンを含む）、醸造調味料、食塩、かつお節エキス、昆布エキス、ほたてエキス、レモン果汁、黒こしょう／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、酒精、増粘多糖類、酸味料、香料、リン酸塩（Na）、着色料（銅葉緑素）
商品説明	旨味たっぷりの「はまぐり」と歯ごたえの良い「筍」、「菜の花」を、爽やかな風味に仕上げました。さっぱりとした酸味が素材の自然な甘みと旨味を引き立てます。鮮やかな赤、黄色のパプリカを加えた、華やかな彩りのマリネ風珍味を是非ご堪能下さい。
備考	

規格	JANコード	【包装形態】
1kg×8	4975233105159	
流通・保管	−18℃以下	
解凍後のご案内	＋10℃以下…D＋7	
	＋4℃以下…D＋14	1kg×8

商品名	ねぎ塩ほたて　新商品
原材料名	ボイルほたて貝ひも（国内製造）、ねぎ、白きくらげ、砂糖混合異性化液糖、還元水飴、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、たん白加水分解物（ゼラチンを含む）、醸造調味料、食用植物油脂（ごまを含む）、食塩、かつお節エキス、醸造酢、魚醤、レモン果汁、砂糖、刻みにんにく、ほたてエキス、黒こしょう／pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、香料
商品説明	ほたての貝ひもに、ねぎと白きくらげを和え、さっぱりとしたねぎ塩味で仕上げました。香り豊かなねぎの風味に、すっきりとしたレモン果汁の酸味を効かせ、スパイシーな黒こしょうの香りで後味を引き締めた、ついついクセになる逸品です。
備考	

規格	JANコード	【包装形態】
1kg×8	4975233105166	
流通・保管	−18℃以下	
解凍後のご案内	＋10℃以下…D＋7	
	＋4℃以下…D＋14	1kg×8

商品名	ほたるいか醤油漬 500g ・ 沖漬風ほたるいか 95gTP
原材料名	ほたるいか（国産）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、還元水飴、発酵調味料、しょっつる、かつお節エキス、魚介エキス（かに・鶏肉・豚肉を含む）、たん白加水分解物（ゼラチンを含む）／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、増粘多糖類
商品説明	船上凍結の新鮮なほたるいかを、長期間熟成させた吟醸醤油で沖漬風に仕上げました。隠し味に秋田の「しょっつる（ハタハタの魚醤）」を使い、ほたるいかの旨味を十分に引き出しました。
備考	**※95gTP商品の温度帯表示は、『+10℃以下』の表記となっております。** 本製品のほたるいかは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。

規格	JANコード	【包装形態】
500g×8×2	4975233108525	
95gTP×6×8	4975233205934	
流通・保管	−18℃以下（※）	
解凍後のご案内	＋10℃以下…D＋30	
		95g×6×8

※使用される原材料は作柄等により、産地変更を余儀なくされる場合があります。
＊ホームページでもご覧いただけます。→http://www.chuugai.co.jp/foods

株式会社 中外フーズ
本社営業部
TEL　024−527−2700
FAX　024−527−2710