

Tamamo News



クリスマス用おすすめ商品 2015年12月号



鉄分豊富!

メゾンドノエル(2015)35g 日東ベスト

チョコスポンジとチョコチップ入りミルククリームを組み合わせ、雪が降り積もるイメージでミルククリームと粉糖をトッピングしました。更に煙突に見立てたチョコレートも飾りました。自信の逸品を心を込めてお届けします!



卵・乳不使用!
カルシウム
入り!



クリスマスカップデザート(2015)40g 日東ベスト

いちご味のプリンにホホワイトクリームを絞り、いちごのソースをかけて華やかに仕上げました。原材料に乳・卵を使っていないデザートで、楽しいクリスマスを!

日東ベスト メゾンドノエル・クリスマスカップデザートは生産の都合上 **11月25日(水)**までに御注文の方をお願い致します



サンタさんのケーキ(2015)日東ベスト 26g

ふんわりとしたチョコスポンジとチーズ風味クリームを重ねました。更にコーヒークリームを重ね、ココアパウダーをトッピング! ティラミス風ケーキに仕上げました。

日東ベスト サンタさんのケーキは生産の都合上 **11月19日(木)**までに御注文の方をお願い致します。



クリスマス米粉のカップケーキ(鉄) ヤヨイサンフーズ 25g

米粉を使ったカップケーキです。ふんわりした生地とトッピングのイチゴジャムの爽やかな甘酸っぱさが特長です。可愛いクリスマスデザインの包装でお届けします。



クリスマス三色デザート(鉄) ヤヨイサンフーズ 40g

2層のプリン(イチゴプリン、豆乳風プリン)の上に国産のイチゴソースをかけた3層タイプのデザートです。程よい甘さの2層プリンとほのかな酸味のイチゴソースが良く合います。

ヤヨイ食品 クリスマス米粉のカップケーキ・クリスマス三色デザートは生産の都合上 **11月25日(水)**までに御注文の方をお願い致します

クリスマス用おすすめ商品



卵・乳不使用!
鉄分豊富!
カルシウム・
食物繊維入り!

もみの木型ハンバーグ(卵・乳不使用)40g・60g 日東ベスト

クリスマスに合わせた「もみの木」型のハンバーグです。国産の鶏肉と豚肉で仕立て、アレルギーにおいて「卵・乳」不使用のハンバーグです。

調理方法

- ①オープン焼き / 40g:約180°Cのオープンにて約10分
60g:約180°Cのオープンにて約11分
- ②蒸し / 40g:約10分 60g:約11分
- ③油で揚げる / 40g:約150°Cの油で約6分
60g:約150°Cの油で約7分

日東ベスト もみの木ハンバーグは生産の都合上 **11月25日(水)** までに御注文の方をお願い致します。



国産Sフライドチキン(乳・卵なし)50g・60g アサヒ物産

九州産の新鮮な若鶏むね肉を使用、一枚肉を筋切り柔らかく仕上げました。

調理方法：175°Cで約6分揚げて下さい。



国産鶏もも照焼(乳・卵なし)真空パック アサヒ物産

40g×10個入・50g×10個入

九州産の新鮮若鶏もも肉を使用し、醤油ベースのタレに漬け込みじっくりと丁寧に焼き上げました。照り艶が食欲を引き立てます。 調理方法：袋のままボイル(目安約10~15分)

アサヒ物産 国産Sフライドチキン・国産鶏もも照焼は生産の都合上 **11月25日(水)** までにご注文の方をお願い致します



飾り人参(星) 70g(90枚以上) 三島食品

人参を直径17mm、厚さ約2mmの星型に抜きました。必要な分だけ使用出来る便利なバラ凍結です。クリスマスメニューのトッピングにご利用下さい。

使用方法：加熱してありません。加熱してご使用下さい。



チキンライスの素(混ぜ込みタイプ) 1kg袋 三島食品

ごはん混ぜるだけで、にんじん、コーン、鶏肉、玉ねぎが入ったチキンライスが手軽に出来上がります。

オムライスやドリアなどクリスマスメニューにもぴったりです。

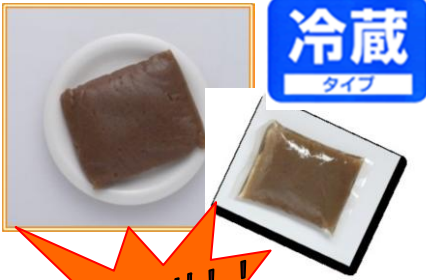
使用方法：炊き上がったごはん6~7kg(約2升分)に1kgの割合で使用



カレーピラフの素(炊き込みタイプ) 1kg袋 三島食品

にんじん、コーンを具材とした、炊き込み用のカレーピラフの素です。お米と一緒に炊き込むだけで、香辛料が程よく効いたカレーピラフが手軽に出来上がります。

使用方法：米3~3.5kgに1kgの割合で使用



冷蔵
タイプ

やわらかこんにゃく 250g袋 ふくなお

こんにゃく本来の製法にこだわった一品です。
こんにゃくの形をそのままに食べ易さを追及しました。
こんにゃくの本場、群馬県下仁田で作りました。柔らかいけど調理しやすい! 普通のこんにゃく同様の調理が可能です。
あく抜き不要・下ゆで不要です。

ピクリ!!
新食感



冷凍品

えびの艶煮ちゃん 約 20g×15個 ふくなお

有頭えびの艶煮の形をリアルに再現! ひとつひとつ丁寧にえびの形を再現しました。正月やおもてなし料理を豪華に彩る1品です。調理も自然解凍・蒸す・煮る・揚げるなど用途に応じて可能です。

自然
解凍

蒸 煮 揚



やわらからあげ 約 600g(1個約 15g~20g・1袋約 30~35個入) ふくなお

蒸すだけ! 簡単やわらからあげ

カット→衣付け→揚げる工程が省けます。人気メニューの唐揚げが蒸すだけで簡単に提供が出来ます。蒸してそのまま唐揚げとして、おろし大根を合わせて、また、酢豚などのベースにも。バリエーションが広がる一品です。

蒸 焼 煮



NKR 彩野菜のお魚ハンバーグ(豆乳入)40g・60g 中冷

タラすり身と国産イワシを主原料にして彩りよい国産野菜を配合し国産豆乳で仕上げ「鉄分・食物繊維」が含まれたお魚のハンバーグです。調理方法: 40g 調理例 揚げる: 凍ったままの商品を約 170℃の油で約 4 分半揚げて下さい。オーブン: あらかじめ 180℃に加熱しておいたオーブンに凍ったままの商品を入れ、約 10 分加熱して下さい。



●40g規格



●60g規格



和豚もちぶた もも細切(打粉付) 500g袋 大冷

国産の和豚もちぶたを食べやすい細切りにカットし、打粉をまぶしており手軽に調理が出来ます。和豚もちぶたのジューシーな味わいは細切りでも最適です。

おすすめ品のご案内



冷凍品

あらびきウインナー 1kg(50 本入) ジェフダ



粗挽きタイプの羊腸ポーク&チキンウインナーです。
必要な分だけ使えるバラ凍結です。

ついに登場!!! アレルゲンフリー(27品目不使用)カレーフレークN エスビー食品



ポイント①「アレルゲンフリー(27品目不使用)」

国内で表示が義務づけられているアレルギー特定原材料7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)、特定原材料に準じ表示が推奨されている20品目(あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・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)を含む原材料を使用せず、食物アレルギーでお困りのお子様の除去食や代替食に、また学校給食等で全員が一緒に楽しむことができるカレーです。

ポイント②「化学調味料無添加、牛由来原材料不使用」

お子様の「安全・安心」と「健康」に配慮し、化学調味料や牛由来原材料に頼らない味作りを志向。「おいしさ」と「安全・安心」「健康」の両立を実現しました。

ポイント③「お子様の味覚と嗜好に合わせた味作り」

野菜の旨みを十分にひき出したコクを加え、お子様の嗜好と味覚に配慮した味作りを志向。実際に喫食されるお子様を対象にしたアンケートでも高い評価を受けました。



国産カボチャひき肉フライ 40g・60g ヤヨイサンフーズ

カボチャの固形をそのまま残した素材感のあるフライ商品です。国産カボチャと使用しました。

調理方法：揚げる 180℃

40g：3分30秒程度 60g：4分30秒程度



北海道産かぼちゃのプリン(鉄・食物繊維) 40g ヤヨイサンフーズ

北海道産のカボチャを使用したプリンです。

カボチャの素朴な風味・甘味を生かしました。

牛乳・生クリームでコクをプラスしています。



この PDF 書類は「株式会社たまも」が作成した業者様向けのご案内です。

「株式会社たまも」について、最新・バックナンバー等は下記のサイトよりご覧ください。

サイトアドレス : <http://www.tamamo-f.co.jp>