

# Tamamo News



2016年5月号



柏餅 40g 華桔梗



5月5日の端午の節句には欠かせない和菓子です。国産の上新粉を使用した、こしのある生地で国産の粒あんを包みました。

生産の都合上 4月11日(月)までに御注文願います。



新こどもの日カープゼリー (鉄・Ca) 60g

ヤヨイサンフーズ

黄桃とパインの果肉をちりばめたりんごゼリーと豆腐を使用したプリンを重ねた2層タイプのゼリーです。天高く上る鯉をイメージした5月にぴったりのデザートです。



新こどもの日プチクレープ (Ca) 30g

ヤヨイサンフーズ

ホイップに黄桃とパインの果肉を入れたミニクレープです。ヨーグルト風味のホイップにレモン果汁を加え、さっぱりとした味に仕上げました。



新こどもの日デザート (鉄・食物繊維) 40g

ヤヨイサンフーズ

国産メロン果汁を使用したゼリーに国産メロンピューレ(橙色)のソースをかけた2層タイプのデザートです。2種類のメロンを使用することでメロンの風味豊かなゼリーに仕上げました。



生産の都合上 4月8日(金)までに御注文願います。



お茶のムース（香川県高瀬町産茶使用） 40g 日東ベスト  
香川県三豊市高瀬町産のお茶を使用した香川県の地産地消デザートです。

和の素材、お茶をムースにすることで食べ易いデザートに仕上げました。**食数限定商品になります。**

**御注文締切日 4月18日(月) 発売日 5月16日から**



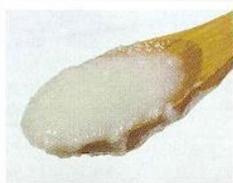
NKR抹茶ワッフル 27g テーブルマーク

滋味豊かな静岡県産の抹茶を練りこんだスポンジ生地で、ほんのり甘い小豆クリームをはさんだ、和風テイストのデザートです。衛星的な1個ずつのフィルム包装です。



北海道産牛乳プリン（いちご）40g 日東ベスト

カルシウム・鉄分豊富なデザートとして人気の「北海道産牛乳プリン」に国産いちごを使用した春向けデザートが新登場！  
コクのあるミルクと甘酸っぱいいちごのハーモニーをお楽しみ下さい。



私が、塩麩です。1.2kgボトル ケーオー産業  
塩味を控えたやさしい味に仕上げています。  
様々な料理に使えます。



穂先たけのこ 500g袋 富士通商

1個 15g~20gにカットした穂先たけのこをバラ凍結にしました。トッピングや炊き合わせにぜひどうぞ！



練り木の芽あえの素 550g 三島食品

爽やかな風味の山椒を使用しています。  
春の香りと彩りをお楽しみください。  
冷蔵商品



### 釜揚げ桜えび (IQF) 500g 袋 ヤヨイサンフーズ



鮮度の良い桜エビを釜揚げし IQF 凍結しましたので、お手軽に桜エビ本来の風味やおいしさを楽しむことができます。しかも、必要な量を使用出来るのでとっても便利です。

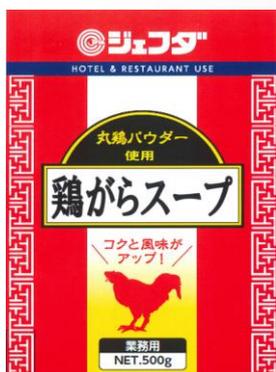
自然解凍：解凍してそのままお召し上がりください



### NKRかつおフライ 40g 大冷



国内で柔らかく加工し衣を付けました。かつお本来の旨味を生かしました。



### 鶏がらスープ 500g 袋 シェフダ

丸鶏の風味をベースに生かしたチキンがらスープ調味料です。食塩の配合に配慮し、胡麻などのスパイスを除くことで、がら本来の風味を引き出しました。丸鶏本来のうまみで、スープはもちろんのこと、炒めものやうまみ補強に幅広くご利用になれます。



### 冷凍チキンブイヨンEX 1kg 袋 ニチレイフーズ



原料にこだわり、製法にこだわった高品質のブイヨンです。

使用方法 本品 1 袋に対して 7~12 倍の水又はお湯でうすめて使用してください。



### NKしらす干しS 500g 大冷

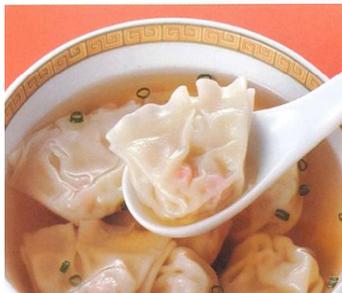
新鮮な素材をおいしさそのままに冷凍しました。

## リニューアル



新信田煮（特）50g 日東ベスト

人参、キャベツ、ほうれん草、ひじきを卵とすり身でまとめ、油揚げで包みました。また、荷崩れしにくいようリニューアルしました。



NKR 海鮮風ワンタン 30個入 味の素

すり身と国産キャベツ・にんじんを包んだ海鮮風のワンタンです。卵・乳アレルギーは使用しておりません。



浅漬けの素 1100g ジェフダ

簡単、便利！好きな野菜をつけるだけ！  
あっさりとしたシンプルな浅漬けです。

冷凍シメさわらスライス 180g (9g×20枚入) カネヒコ



味付け（酢め）を行いスライス加工しております。  
てっばい等にいかがでしょうか  
解凍してお召し上がりください。



NKR 冷凍まぐろのたたき 300g マルハニチロ

開封後、空気（酸素）に触れると発色し、まぐろの色になります。色持ちが長続きし、チューブタイプの袋なので、巻物、丼もの等、幅広い様々なメニューにご使用になれます。

使用方法 本品は真空パック包装になっております。袋のまま完全解凍（自然解凍又は流水解凍）してから開封し、十分ほぐしてからお使いください。  
空気に触れてから約30分で鮪の赤い色に戻ります。

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>