

Tamamo News

七夕行事食

2016年夏号



天の川ゼリー (2016) 日東ベスト 50g

7月7日は、おりひめさまとひこぼしさまが会える日と言われる一年に1度の記念日！レモンとりんごの爽やかな2層ゼリーです。2種類の型抜きゼリーをそれぞれのゼリーの上に乗せ、おりひめさまとひこぼしさまを立体的に表現しました。乳・卵不使用

ご注文締切日 2016年6月17日(金)



七夕デザート (2016) 日東ベスト 40g

7月7日は、おりひめさまとひこぼしさまが会える日と言われる一年に1度の記念日！夜空に見立てたぶどうとレモンの2層のゼリーに、天の川をイメージした型抜きゼリーを浮かべました。乳・卵不使用

ご注文締切日 2016年6月10日(金)



NEW 七夕星のデザート (鉄・Ca) ヤヨイサンフーズ 40g

天の川に見立てたクラッシュパインのゼリーにパイナップルとマンゴの果肉をトッピングしました。さくらんぼ果汁のゼリーと合わせた夏向けの2層ゼリーです。

ご注文締切日 2016年6月16日(木)



新七夕お星さま三色ゼリー(鉄) ヤヨイサンフーズ 40g

黄桃果肉と蒟蒻を使用したキラキラ感のあるゼリーに、豆乳風味のゼリーと青りんご風のゼリーを合わせた3層タイプのデザートです。星型のカップもかわいらしいデザートです。

ご注文締切日 2016年6月16日(木)



新七夕キラキラゼリー (鉄・食物繊維) ヤヨイサンフーズ 40g

さっぱりとした夏みかんのゼリーに黄桃果肉と蒟蒻を加えキラキラ感を演出しました。爽やかな味わいと食感が楽しめるデザートです。

ご注文締切日 2016年6月16日(木)



星のコロケ ヤヨイサンフーズ 50g

豚肉と鶏肉で作った星型のかわいいコロケです。
軽い食感の衣と甘めの味付けが特徴です。

ご注文締切日 2016年6月16日(木)



星型ハンバーグ 日東ベスト 40g・60g (乳・卵不使用)

七夕に向けた星型のハンバーグです。国産の鶏肉と豚肉で仕立てたハンバーグです。

乳・卵不使用

ご注文締切日 2016年6月17日(金)



さくらんぼ 1kg

納品日

6月22日(水) 23日(木)

Lサイズ 約7g



国産(愛知県三河産) うなぎ蒲焼 あつみ

規格 30g~50gまで対応致します。

1パック10切入 ポイルパック

きざみ 1cmスライス 1kg袋 ポイルパック



有頭うなぎ蒲焼 腹開き 1尾真空パック 沖物産

中国産鰻 1尾約200g

真空パックになっていますのでポイルも出来ます。

加熱してからお召し上がり下さい。



蒲焼きのたれ 2.2kg 理研ビタミン

たまりと濃口をブレンドしたコクのあるしょうゆをベースに、発酵調味料等でさわやかな甘味をプラス! のりがよく照りも長持ちします。

使用量目安 つけだれ(うなぎ80~100gに対して)15~20g

ごはんにかけるたれ 1人前 15~20g



食事にすっきり野菜&果実カルシウム グレープ味 100ml 紙パック カゴメ

食事と一緒に飲みやすいほどよい甘みとすっきりした味わい野菜15%+果汁15%の低果汁タイプ。カルシウムが100mlに110mg入っています。

グレープ味をベースとして、にんじんなどの野菜の風味をほんのり感じる味わいです。



食事にすっきり野菜&果実カルシウム ピーチ味 100ml 紙パック カゴメ

食事と一緒に飲みやすいほどよい甘みとすっきりした味わい野菜15%+果汁15%の低果汁タイプ。カルシウムが100mlに110mg入っています。

ピーチ味をベースとして、にんじんなどの野菜の風味をほんのり感じる味わいです。



NKR フルーツがいっぱい 100ml 紙パック カゴメ

12種類のフルーツをおいしくブレンドした、デザートのようなジュースです。

12種類のフルーツ

オレンジ、ぶどう、りんご、うんしゅうみかん、パインアップル、バナナ、レモン、もも、グレープフルーツ、マンゴー、パッションフルーツ、キウイフルーツ



NKR ベジタブル&フルーツ 100ml 紙パック カゴメ

にんじん、メキャベツ（プチヴェール）に、りんご、レモン、バナナなどをおいしくブレンドしたさわやかな飲料です。



なめらかスイーツベース 杏仁豆腐風 1kg 袋 ハウス食品

牛乳と混ぜるだけで、なめらかな口どけのムースができます。

杏仁の風味と、とろけるような滑らかな口あたり



なめらかスイーツベース チョコムース風 1kg 袋 ハウス食品

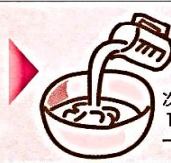
牛乳と混ぜるだけで、なめらかな口どけのムースができます。

濃厚なチョコレートの風味が味わえます。

作り方 1袋で30〜35食分のデザートが作れます。(1食分を約60gとした場合) ※なめらかスイーツベース チョコムース風の場合、チョコ原料が分離することがありますので、開封前によく振ってください



1 直径30cm大のボウルにスイーツベース1袋(1kg)を入れます。



2 次に冷えた牛乳1L(5カップ)を一度に加えます。



3 泡立て器で、手早く本品と牛乳が混ざるまでしっかりとかき混ぜます。なめらかにとろりとしたら出来上がり。

※スプーンやヘラを使用するとなめらかに仕上がらない場合があります。
※泡立て器を使用してください。
※仕上がりがゆるい場合は、冷蔵庫で30分程冷やしてください。

ご注意 ※冷えたスイーツベースで作ると固まりにくい場合がありますので、室温で保存してください。 ※牛乳の分量は多すぎても少なすぎても固まりません。
※牛乳を少しずつ加えると固まりにくい場合がありますので、一度に加えて手早く混ぜてください。 ※仕上がりが軟らかいため、型抜きせずにご提供ください。
※キウイフルーツなどのたんぱく質分解酵素を含む果物を生で使用して長時間おくと苦味などが出ることがあります。缶詰や一度加熱したものとご使用をおすすめします。



尾付のばしエビ（バナメイ）1パック/20尾入 ジェフダ

16/20 サイズ（長さ約 15～16cm）1尾約 25g

21/25 サイズ（長さ約 14～15cm）1尾約 19g

1尾1尾が取り出しやすいトレーを使用した伸ばし海老（バナメイエビ）です。サイズも 2 規格用意しました。天ぷらやフライ等の料理に最適です。ベトナム・タイ産 ベトナム加工



新あさひ粉豆腐 業務用 1kg 袋 旭松食品

こや豆腐の美味しさ優しさを粉末状にした粉豆腐です。

煮物やいろいろな料理にも最適。離乳食にも簡単便利、スイーツでは糖質オフに！！ 湯戻し不要。そのまま料理に入れてお使い下さい。



大豆の華 粒状 500g 袋 旭松食品

大豆そのものをすり潰し粒状に成形しています。ひき肉料理など、お肉の代替としてもご利用できます。

調理方法：お湯で約3分茹でた後、または水で約1時間戻した後、料理に混ぜてお使い下さい。水分の多い煮込み料理などの場合は適宜水を加えて、そのまま混ぜてご使用下さい。大豆の華は約2倍重量の水を吸います。



N コシーニャ（ブラジル風コロッケ） 50g 日東ベスト

ほぐした鶏肉をじゃがいもで包み、衣をつけたブラジル風コロッケです。先がとがったかわいい形が特徴で、鶏ももに似ていることからポルトガル語で「鶏もも」の意味の「コシーニャ」と名付けられました。ブラジルで人気の食べ物です。

調理方法：約 175℃の油で約7分 30 秒 ※必ず凍結状態で扱って下さい。



パステウ（ブラジル風ミートパイ） 45g 日東ベスト

ブラジル風揚げパイをイメージし、パイ生地でミートソースを包みました。トマト味のミートソースには、チーズを加えコクを出しました。ブラジルでは屋台などでも食べられるポピュラーな食べ物です。

調理方法：約 170～180℃の油で約 3 分 30 秒 ※必ず凍結状態で扱って下さい。



コーヒープリン（豆乳） 40g 日東ベスト

ブラジル産コーヒー豆を使用したコーヒープリンです。卵・乳を使わずに仕上げました。コーヒーの豊かな風味と優しい甘さが広がるデザートです。

N コシーニャ 50g ・ パステウ 45g ・ コーヒープリン（豆乳） 40g は各使用月に締切日があります。

7月ご使用分 6月20日（月） 8月ご使用分 7月20日（水） 9月ご使用分 8月19日（金）

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>