

Tamamo News



月見行事食

2025 年秋号

2025 年の十五夜は 10 月 6 日 (月) です。



十五夜デザート(2025)28g 日東ベスト

満月をイメージした国産みかんゼリーに、月に浮かび上がるうさぎに見立てた型抜きゼリーをのせました。

アレルギーなし 鉄分、ビタミンC・カルシウム入り



月見デザート(2025) 45g 日東ベスト

夜空をイメージしたブルーベリー&ストロベリーゼリーに満月に見立てた 型抜きゼリーをのせ、りんごゼリーを重ねました。

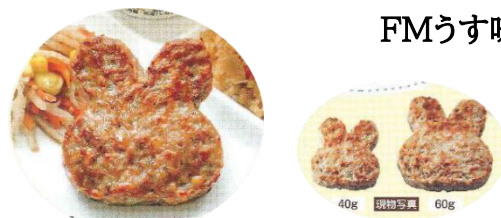
卵・乳なし 鉄分、ビタミンC・カルシウム・食物繊維入り



フレンズクレープ(お月見)2025 28g 日東ベスト

国産米を使用したもちもち食感のクレープ生地で、秋の味覚「国産さつまいも」を使用したクリームを包みました。優しい甘さが広がる、ふわっと口どけの良いクリームに仕立てました。

卵・乳・小麦なし 鉄分入り



FMうす味うさぎ型ハンバーグ(2025)40g・60g 日東ベスト

国産の鶏肉と豚肉を使用し、食塩相当量にも配慮しました。
(0.5g/100g)

卵・乳・小麦なし 鉄分・カルシウム・食物繊維入り

日東ベストお月見行事食 締切日 **2025 年 9 月 4 日(木)**迄にお願い致します。



お月見デザート (鉄・Ca) 40g ヤヨイサンフーズ

夜空をイメージした国産のブルーベリー果汁を使用したゼリーに、月に見立てた温州みかんのゼリーを浮かべました。
月の立体感が特長の見た目も楽しいゼリーです。

ヤヨイサンフーズお月見行事食 締切日 **2025 年 9 月 5 日(金)**迄にお願い致します。



月見蒲鉾ハーフ 4mm スライス 250g カネ上

卵・保存料・甘味料を使っていない切り口にうさぎの絵柄が入っており、料理を楽しくするかまぼこです。1本/19cm・250g 4mm スライス(約 47 枚)

御注文締切日 2025 年 9 月 9 日(火)

納品可能日 2025 年 9 月 24 日(水)以降

2025 年秋の彼岸入り 9 月 20 日 (土)



おはぎ(粒餡)1 パック(40g×10 個)ジェフダ

国内産 100%のもち米を甘さ控えめの餡で包みました。
昔ながらの味わいが楽しめるおはぎです。



おはぎ(きなこ)1パック(40g×10 個)ジェフダ

自慢のおはぎに香りの良いきなこをまぶしました。高級感
溢れる一品となっております。



ハロウィン蒲鉾ハーフ 4mm スライス 250g カネ上

卵・保存料・甘味料を使っていない切り口にハロウィン絵柄が入っており、料理を
楽しくするかまぼこです。1本/19cm・250g 4mm スライス(約 47 枚)

御注文締切日 2025 年 9 月 30 日(火)

納品可能日 2025 年 10 月 20 日(月)以降



新ハロウィンデザート(鉄・Ca)40g ヤヨイサンフーズ

北海道産のかぼちゃを使ったプリンです。かぼちゃの素朴な
風味・甘味を活かしています。



新ハロウィン米粉のカップケーキ(鉄)25g ヤヨイサンフーズ

米粉のしっとりした口当たりと、かぼちゃの風味が香る生地に、糖蜜漬けた
かぼちゃをトッピングして焼き上げたカップケーキです。かわいらしい
ハロウィン限定デザインの包装でお届けします。

ヤヨイサンフーズ ハロウィン行事食は生産の都合上 **9 月 26 日(金)**までに御注文の方をお願い致します。



パンプキンババロア(2025) 28g 日東ベスト

なめらか食感のババロアに、ホホワイトクリームをトッピング！卵・乳不使用
です。野菜が苦手なお子様にも食べやすく、優しい味わいに
仕上げました。ハロウィンに合わせたかわいいイラストの専用のふたです。



FMうす味かぼちゃ型ハンバーグ 40g・60g 日東ベスト

国産の鶏肉と豚肉を使用し、国産のかぼちゃを練り込んだ
ハンバーグです。食塩相当量に配慮しました。(0.5g/100g)

日東ベスト ハロウィン行事食は生産の都合上 **9 月 19 日(金)**までに御注文の方をお願い致します。

秋の味覚



冷凍スライス生麩 もみじ 200g袋 マリンプロフーズ

もみじ型の生麩をスライスしました。煮物や椀物の一品に！

1袋/約100枚入

9月～11月限定販売



国産くりのムース 30g 日東ベスト

主原料の栗は、国産原料を使用しています。

栗の濃厚な風味をお楽しみいただけるふんわりデザートです。

8月～11月限定販売



ホール



1/4カット

生むき栗 ホール・1/4カット たまも

国産の栗があります。秋の味覚として是非ご賞味あれ。

販売期間 9月下旬～11月中旬ごろ迄

天候等により産地・販売期間が変更になる場合がございます。



NKR 国産さんまのおかか煮 300g袋(10切入り) マルハニチロ

北海道産のさんまを国内自社工場で加工し、骨まで食べられるおかか煮にしました。減塩醤油使用、科学調味料不使用です。

沸騰したお湯に入れ約15分加熱



NKR 国産さんまの梅煮 300g袋(10切入り)マルハニチロ

北海道産のさんまを国内工場で加工し、骨まで食べられる梅の風味豊かな梅煮にしました。

沸騰したお湯に入れ約16分加熱



JFDA冷凍骨まで柔らかサンマみぞれ煮 400g(10切入)ジェフダ

自家製の調味タレで、手づくり感のある味付けを心がけています。

「2段階調理」により、骨まで柔らかくしつつも、タレの風味を残し、レトルト臭の発生を抑えています。



JFDA冷凍骨まで柔らかサンマレモン煮 400g(10切入)ジェフダ

自家製の調味タレで、手づくり感のある味付けを心がけています。

「2段階調理」により、骨まで柔らかくしつつも、タレの風味を残し、レトルト臭の発生を抑えています。



JG20 カットロール(国産栗) 240g(20 カット) 日東ベスト

栗の渋皮をイメージしたスポンジで、栗クリーム&栗餡の芯を巻きました。国産栗を使用し、やさしい味わいが広がる和風のロールケーキです。

縦 320mm×横 50mm×厚 50mm



JG20 カットロール(国産さつま芋)250g(20 カット) 日東ベスト

さつま芋をイメージした2層スポンジで、スイートポテトクリーム&黒蜜クリームを巻きました。

縦 320mm×横 50mm×厚 50mm

2025年10月 ヤヨイサンフーズ 煮魚シリーズ リニューアル！！

骨までやわらかシリーズ 中骨までやわらかく仕上げた“さば”商品のご提案

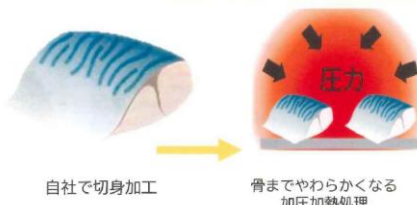
本製品の魚は**加圧加熱**することで骨まで食べられるように仕上げておりますが、召しあがる際はご注意ください。



三枚おろし
→中骨周辺を廃棄



センターカット
→中骨まで使用



自社で切身加工

骨までやわらかくなる
加圧加熱処理

栄養 カルシウム摂取量増

社会貢献 資源有効活用

栄養 1.中骨まで可食化による**カルシウム**摂取量の増加

社会貢献 2.水産資源の有効活用(廃棄量削減)

3.賞味期限**延長**(12か月→18か月)

骨までやわらか製法の Point

原料仕入れから切身の加工まで自社**一貫加工**。
骨までやわらかく加熱処理を行うことで、
魚の美味しさをまるごと味わうことができます。

中骨までやわらかく食べられる独自製法！ロングセラーの
味付けはそのまま、カルシウムの摂取量 UP！

センターカットにより中骨を可食可することでカルシウム
摂取量が従来の3枚おろしより2.8倍増加します。



調理方法



骨までやわらか国産さば味噌煮 50/70 ヤヨイサンフーズ

500g袋(50g×10個) 560g袋(70g×8個)

骨までやわらかく仕上げた国産サバを、特製の味噌ダレと合わせました。
しっとりtpやわらかいサバと味噌の風味・旨みのバランスが人気の秘密
です。小麦原材料は使用していません。

骨までやわらか国産さば生姜煮 50/70 ヤヨイサンフーズ

500g袋(50g×10個) 560g袋(70g×8個)

骨までやわらかく仕上げた国産サバを、国産生姜の風味を効かせた醤油
ダレで味付けし、ふっくらと食べやすく仕上げました。味と風味が食欲を
そそおかずにもぴったりな一品です。



調理方法



調理方法



骨までやわらか国産さばみぞれ煮 50/70 ヤヨイサンフーズ

500g袋(50g×10個) 560g袋(70g×8個)

骨までやわらかく仕上げた国産サバを、大根おろし入りの醤油ダレと
合わせました。まろやかな醤油の風味が美味しさを一段と引き立てます。

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 ： tamamo-f.co.jp