



1・2月おすすめ商品



				商品名	コリッと いかわさび 【新商品】
				原材料名	甲いか(マレーシア)、わさび茎、還元水飴、果糖、食用植物油脂、食塩、醸造調味料、魚醤、魚介エキス、唐辛子、ポークハムエキス / 調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、増粘多糖類、香料、香辛料抽出物、(一部にかにエキス・いか・鶏肉・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)
規格	JANコード	【包装形態】		商品説明	コリッとした食感の甲いかのゲソを、食べやすい小切りにして、わさび茎、唐辛子と共に、わさび風味の珍味に仕上げました。ツーンと効いたわさびの風味と、コリッとした食感が、大人のおつまみにピッタリの逸品です。
500g×2×6	4975233115714				
流通・保管	-18℃以下	備考			
解凍後のご案内	+10℃以下…D+7 +4℃以下…D+10				
				商品名	あさりしぐれ
				原材料名	あさり(中国)、還元水飴、昆布、生姜、しょうゆ、砂糖混合異性化液糖、醸造調味料、焼酎、食用植物油脂、砂糖、食塩、魚介エキス / 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、増粘多糖類、pH調整剤、香辛料、(一部にかにエキス・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
規格	JANコード	【包装形態】		商品説明	あさりを生姜、昆布と共に調味漬けし、しょう油ベースの甘辛ダレで、さっぱりと時雨煮風に仕上げました。あっさりとした味付けで、あさりもやわらかく、食べやすい逸品です。
1kg×6	4975233107450				
流通・保管	-18℃以下	備考			
解凍後のご案内	+10℃以下…D+5 +4℃以下…D+10				
				商品名	水晶南高梅
				原材料名	サム軟骨(インドネシア産)、梅肉(和歌山県産)、砂糖混合異性化液糖、とび卵、食塩、梅酢、本みりん、果糖、魚醤、かつお節エキス、食用植物油脂、還元水飴、かつお節粉末、醸造酢、たん白加水分解物、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(タマリンドガム)、酸味料、カロチノイド色素、香料、(原材料の一部に大豆、ゼラチンを含む)
規格	JANコード	【包装形態】		商品説明	健康食品の原料としても人気のあるサム軟骨をそのまま食べられる珍味に仕上げました。原料の軟骨はヨシキリザメの軟骨を100%使用し、梅肉は紀州産(和歌山県産)の南高梅を使用するなど、原料にもこだわりました。コリコリしたサム軟骨と、プチっとした飛魚卵の食感を、南高梅のさっぱりとした風味でお楽しみください。
500g×8×2	4975233108464				
流通・保管	-18℃以下	備考			
解凍後のご案内	+10℃以下…D+14 +4℃以下…D+21				
				商品名	水晶南高梅 特印
				原材料名	サム軟骨(国産)、梅肉(和歌山県産)、鶏軟骨、砂糖混合異性化液糖、とび卵、食塩、梅酢、本みりん、食用植物油脂、果糖、魚醤、かつお節エキス、還元水飴、かつお節粉末、醸造酢、たん白加水分解物、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸味料、カロチノイド色素、香料、(原材料の一部に大豆、鶏肉、ゼラチンを含む)
規格	JANコード	【包装形態】		商品説明	健康食品の原料としても人気のあるサム軟骨と、鶏ヤゲン軟骨を千切りにし、トビ卵と共に、南高梅の梅肉でさっぱりと和えました。軟骨のコリコリ食感と、トビ卵のプチプチ感に、南高梅のさっぱりとした風味がクセになる珍味です。
500g×8×2	4975233108471				
流通・保管	-18℃以下	備考			
解凍後のご案内	+10℃以下…D+14 +4℃以下…D+21				

※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

