




# 株式会社宮田商事

2020年6月18日作成

商品画像	商品名	梱包形態	商品説明
	水煮松茸3-5cm中片スライス	1kg×10袋/箱	天然の松茸を使用、松茸の形状がわかるように縦割りし、食感も出るように加工スライスしています。松茸ご飯、松茸弁当などに、お使いいただける商品です。おもに秋の演出、多種多様なお料理のメインの一つとしてぜひご確認ください。
	水煮松茸2-3cmスライス	1kg×10袋/箱	天然の松茸を使用、松茸の形状がわかるように縦割りし、食感も出るように加工スライスしています。おもに秋の演出、多種多様なお料理のメインの一つとしてぜひご確認ください。
	水煮松茸キザミ	1kg×10袋/箱	松茸の加工原料を上手に活かし価格的に最大のメリットを出せるよう商品設計致しました。松茸ご飯、おにぎり、茶碗蒸し、などに最適な商品です。
	水煮松茸ランダムカット	1kg×10袋/箱	松茸の存在感を極力出すために大きめにランダムカットいたしました。松茸ご飯、パスタ、土瓶蒸しなど秋の料理演出に最適です。
	乾燥裏白木耳スライス 2mm幅×FREE	1kg×10袋/箱	キクラゲは、非常にコリコリとした食感が特徴です。栄養素も他の食品と比べても豊富で、ビタミンD(食品中第1位)、食物繊維(食品中第2位)、鉄分(レバーの約3.5倍)、カルシウム(牛乳の約2倍)などバランスの良い食材です。春雨サラダや酢の物、豚骨ラーメンやちゃんぽん、スープ等で、使用されております。
	乾燥裏白木耳スライス 2mm幅×40mm長	1kg×10袋/箱	キクラゲは、非常にコリコリとした食感が特徴です。栄養素も他の食品と比べても豊富で、ビタミンD(食品中第1位)、食物繊維(食品中第2位)、鉄分(レバーの約3.5倍)、カルシウム(牛乳の約2倍)などバランスの良い食材です。春雨サラダや酢の物、豚骨ラーメンやちゃんぽん、スープ等で、使用されております。
	乾燥裏白木耳ダイスカット 10mm×20mm	1kg×10袋/箱	キクラゲは、非常にコリコリとした食感が特徴です。栄養素も他の食品と比べても豊富で、ビタミンD(食品中第1位)、食物繊維(食品中第2位)、鉄分(レバーの約3.5倍)、カルシウム(牛乳の約2倍)などバランスの良い食材です。用途としては、中華丼、八宝菜、やきそば等の中華系の具材で良く使用されております。ぜひご使用ください。
	水煮アワビ茸ランダムカット	1kg×10袋/箱	食感も飽をイメージさせる大変歯ごたえのいいキノコです。メニューの差別化に最適な逸品です。炒め物、パスタ、アヒージョや炊き込みご飯、鍋料理に最適です。
	キノコ水煮ミックス	1kg×10袋/箱	4種のきのこを混ぜ合わせ、バラエティー豊かに仕上げました。通年でご使用いただけるスペックとなっております。見た目もさることながら、食感もお楽しみいただけますので、パスタ、グラタン、ドリア、炒め物、鍋料理等幅広いメニューでご使用頂けます。
	中国産筍釜飯1升用	1100g×10袋/箱 (固形600g)	食感のある、たけのこをふんだんに使い国内のメーカーにて味付加工いたしました。春先の演出だけでなく通年お使いいただける内容となっております。価格も業務用として大変割安にて設定させていただいております。炊き込みご飯やおにぎりに最適です。

	(味付)松茸ご飯の素	822g×10袋/箱 (固形312g)	松茸及び秋の食材(キノコ類)と一緒に混ぜ合わせ国内メーカーにて味付加工致しました。有名総菜メーカーとの共同開発にて作ったレシピですので、お客様からの評価が大変高い商品です。価格も業務用として大変割安設定にて設定させて頂いております。炊き込みご飯やおにぎりに最適です。
	笹の葉ホール	100枚×30束/箱	100%天然の自然の笹の葉を収穫し、一枚一枚丁寧に選別洗浄し、仕上げた逸品です。季節の演出及び、料理の盛り付けなどに最適です。魚料理(刺身、寿司、焼物、煮物)以外にも、豆腐料理、卵焼き等、お使い頂くことで一層サイズ感がアップします。
	笹の葉(舟形)24×5.5cm	100枚×30袋/箱	天然の笹の葉を料理の演出に最も最適なサイズ、大きさに特殊カット致しました。ぜひお料理の演出盛り付けなどにご検討下さい。
	乾燥朴葉	20枚×50袋/箱	中部地方では、朴葉味噌と呼ばれる料理の演出として使用されており肉、魚、野菜などの盛り付けによく使われております。見た目もさることながら自然の香りもお楽しみいただける逸品です。
	桜花漬軸切	500花×40袋/箱	4月に咲く桜の花を昔ながらの手法で、丁寧に漬け込みました。又、使いやすいように一花一花軸を切りサイズ選別も致しました。春の演出及び、季節のご飯や料理の盛り付けなどにご使用ください。
	国産豚汁の具水煮	1.3kg×12袋/箱 (固形1kg)	4種類の国産原料(ごぼう、大根、人参、こんにゃく)にこだわり、使いやすいようミックスに致しました。野菜の味と香りを残して下ごしらえ(皮むき、カット、ボイル)し、水煮で仕上げしておりますので、あとは調理次第でどんな味付にもして頂けます。肉と味噌を加えて頂くだけで美味しい豚汁が出来上がります。他にも味噌汁、煮物、鍋ものにもお使い頂けますので非常に便利な逸品です。ぜひご使用下さい。

\* 松茸は冷凍、FDも御座います。お気軽にお問い合わせ下さい。

\* 「裏白木耳」の規格につきましては、お客様のご要望を承ります。お気軽にご相談下さい。

\* その他取り扱い商品も多数御座いますので、お気軽にお問い合わせ下さい。