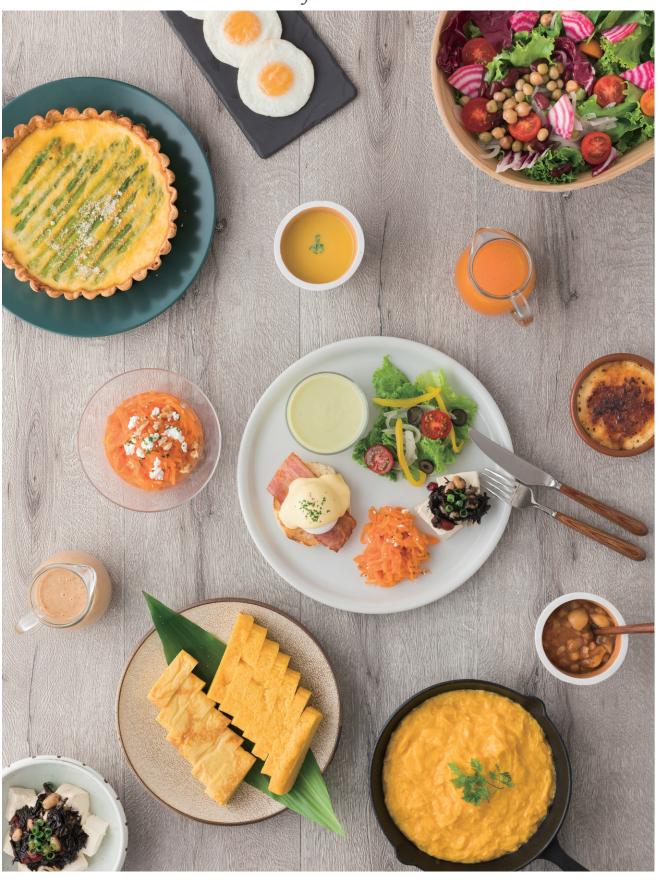
Hotel Breakfast Buffet

For Professional Use

ver.IV





Hotel Breakfast Buffet

お客様を迎える爽やかな朝のひととき、 朝食バイキングをトータルにサポートいたします。



 $\mathbf{1}$

たまねぎの甘みと大麦黒酢の芳醇

な香りを活かした、味わい深いド

んの焼き野菜サラダによく合いま

番: 42555

賞味期間:10ヵ月

温度带:常温

荷 姿: 1000ml/9本



キユーピー 焙煎胡麻ドレッシング

焙前胡麻

キユーピー ペイザンヌサラダ ドレッシング



熟成卵黄を使用した卵のコクとうま 味をベースにタラゴンなどのハー ブを効かせた風味豊かなドレッシン グです。食材によく絡むクリーミィタ イプでペイザンヌサラダを美味しく 召し上がっていただけます。

品	番:04676	
荷	姿:1000ml/9本	
賞味	朝間:7ヵ月	

温度帯:常温

キユーピー シーザーサラダ ドレッシング



4種類のチーズ、アンチョビー、 ガーリックの風味を効かせたクリー ミィタイプのドレッシングです。粒 感のあるチーズを加え、まろやか でコクのある味わいに仕上げまし

品	番:17825
荷	姿:1000ml/9本
賞味	期間:8ヵ月
温度	長 帯:常温

キユーピー 具沢山ドレッシングオニオン 刻み玉ねぎの具材がたっぷりと入っ



たセパレートタイプのドレッシング です。トッピングすることができる のでメニューの幅が広がります。

番:30200

賞味期間:7ヵ月

温度帯:常温

姿:1000ml/9本



刻み玉ねぎ、ごま、長ねぎ、しょう が等の薬味旦材がたっぷり入った しょうゆベースの和風ドレッシンク です。トッピングすることができる のでメニューの幅が広がります。



番:30410 姿:1000ml/9本 賞味期間:7ヵ月 温度帯:常温

キユーピー エルドレッシング焙煎胡麻



酸味をおさえ、ごまの風味豊かなク リーミィタイプのドレッシングです。 サラダはもちろん、かける・和え る・つける等さまざまなメニューに ご使用いただけます。

38 +	a-tr-ti
МT	いドレッシング 前胡麻
() a	輸出時
K.	DESCRIPTION A
O h	ested Sesame
799	
- 10	-
100	1000
100	1000000
372	S. C. Carlotte
193	The second second
1000	
1000	
10.00	
1000	
1000	
1000	
10.00	

品 番:66500 荷 姿:1000ml/9本 賞味期間:6ヵ月

温度帯:常温

賞味期間:6ヵ月 温度帯:常温

すりたての煎りごまの風味とうま味

を活かしたクリーミィタイプのドレッ

食欲をそそります。豆腐のかけだれ

や鍋物のつけだれ等、万能ソース

として幅広くで使用いただけます。

品 番:20589

荷 姿:1000ml/9本

スモークの香りとチーズ、アンチョ

ビー、ガーリックの風味を効かせた

酸味をおさえたコクのある味わい

メニューにご使用いただけます。

番:56543

賞味期間:8ヵ月

温度帯:常温

キユーピー 具沢山ドレッシング和風

荷 姿:1000ml/9本



キユーピー エルドレッシングシーザーサラダ キユーピー 具沢山ドレッシングトマト トマトのコク深い味わいとさわやか な酸味を活かした具沢山タイプのドレッシングです。料理を引き立てる 赤い色合いがサラダや肉・魚料理 を華やかに仕上げます。

REALFURSOT
Gudakusan Dyridin Tomato
7 -04
- VIII BOOK NO.
1
THE RESERVE TO SERVE

番:16165 荷 姿:1000ml/9本 賞味期間:7ヵ月 温度帯:常温

キユーピー しょうがクリーミィドレッシング



しょうがの香味が効いた、素材に しっかりからむクリーミィタイプのド レッシングです。みそを配合したコ クのある味わいで、さまざまなメ ニューにご使用いただけます。

番:32593 姿:1000ml/9本 賞味期間:10ヵ月 温度带:常温



具沢山なサラダによく合う、スパイ シーでクリーミィな味わいのドレッ シングです。数種類の香辛料を組 み合わせ、味わい豊かに仕上げま

品	番:20652
荷	姿:1000ml/9本
賞味	期間:8ヵ月

キユーピー すりおろしにんじんドレッシング キユーピー イタリアンドレッシング



すりおろしたにんじんの入った鮮や かな色あいのドレッシングです。野 菜の甘味とオレンジ果汁のさっぱり とした味わいが素材の味を活かし ます。

品 番:42152 荷 姿: 1000ml/9本 賞味期間:8ヵ月 温度帯:常温

キユーピー セパレートドレッシング



セパレートタイプの代表的なドレッ シングです。そのまま野菜にかけ て、また香辛料や香味野菜等を加 えて、オリジナルドレッシングの ベースとしてもご使用いただけま

番:47084 荷 姿: 1000ml/9本 賞味期間:10ヵ月 温度帯:常温

ほしえぬ フライドクルトン



クリスピーな食感が特長のトッピン グ用食材です。サラダやスープ等 のトッピングにご使用いただけま



品 番:53817 荷 姿:200g/12袋 賞味期間:1年 温度帯:常温

ほしえぬ フライドゴボウ



千切りしたごぼうを油で揚げたトッ



ピング用食材です。多彩なメ ニューにご使用いただけます。湿 気を防ぐ、ジップスタイルの袋入り



番:56177 荷 姿:100g/10袋 賞味期間:7ヵ月

温度帯:常温

ほしえぬ 10種ミックス(五種豆と五穀)



えんどう・ガルバンゾー・レンフ 豆・里大豆・あずきの五種豆と、押 麦・もち玄麦・玄米・赤米・たかき びの五穀をミックスしました。

番:53382 荷 姿: 1kg/6袋 賞味期間:18ヵ月 温度带:常温

キヌアミックス

けですぐにご使用いただけます。サ ラダやスープ、米飯などをヘルシー QUINOA & GRAINS なメニューにアレンジできます。

番:42201 荷 姿:500g/10袋 賞味期間:1年 温度帯:常温

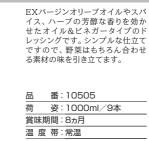
キユーピー コブサラダ ドレッシング キユーピー 黒酢たまねぎドレッシング キューピー コクとうま味のおろし野菜ドレッシング



すりおろした野菜(玉ねぎ、にんじ ん、セロリ、にんにく) のうま味、フ の甘味とコクを効かせた濃厚な味 わいが特長のドレッシングです。葉 野菜等にかけて頂きますと、野菜 のおいしさがより一層引き立ちま

番:01455 荷 姿: 1000ml/9本 賞味期間:7ヵ月 温度帯:常温

キユーピー エルドレッシングすっきりレモン



レモンのすっきりとした味とさわや かな香りが特長のライトタイプのド レッシングです。柑橘の酸味がマリ



制で

*

ほしえぬ グレインズミックス

GRAINS MIX

グレインズミックス

内容量/500g

ネや魚介類のサラダ等によく合い

生しょうゆのやさしい味わいにまろ

やかなだしのうま味と青じそが豊か

す。豆腐や海藻等のサラダはもち

ろん、肉・魚料理にもお使いいただ

番:23840

賞味期間:10ヵ月

温度帯:常温

荷 姿:1000ml/9本

けます。

品 番:54170 荷 姿:1000ml/9本 賞味期間:10ヵ月 温度带:常温

キユーピー 和風ドレッシングごましょうゆ キユーピー ノンオイルドレッシング青じそ



里酢たまね

イタリアン

ごまの香ばしい風味が特長の醤油 ベースの和風ドレッシングです。酸 味をおさえたまろやかな味わい で、サラダだけでなくさまざまなメ ニューにご使用いただけます。

番:32590 荷 姿: 1000ml/9本

賞味期間: 10ヵ月

温度帯:常温



CROUTON

りしんシ(ノンフライタイプ

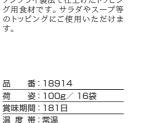
Ş

701-7

*

1005

ほしえぬ クルトン (ノンフライタイプ) ほしえぬ サラダトッピング ベーコン風味 ノンフライ製法で仕上げたトッピン グ用食材です。サラダやスープ等



粒状に加工した大豆たん白にベー コンの風味を加えたザクザクとした 食感が特長のトッピング用食材で す。 湿気を防ぐジップスタイルの袋 入りですので、サラダ・ピザ等、さ まざまなメニューにご使用いただけ

もちもちプチプチした食感のもち麦

に、にんじん・豆・キヌア・黒米を 加えて彩りよく仕立てました。サラ

ダやスープのメイン具材としても、 ドレッシングやソースと和えてもお

いしく召しあがれます。

番:52540 荷 姿:500g/10袋

賞味期間:1年

温度帯:常温

品 番:36490 荷 姿:500g/12袋 賞味期間:1年 温度帯:常温

ほしえぬ フライドレンコン

딞

温度帯:常温



スライスしたれんこんを油で揚げ たトッピング用食材です。多彩なメ ニューにご使用いただけます。湿 気を防ぐ、ジップスタイルの袋入り

ほしえぬ キヌアミックス

番:56178 荷 姿:100g/10袋 賞味期間:5ヵ月

黒米) をミックスしました。ボイル

などの手間が不要で、開封するだ

温度帯:常温

ほしえぬ ミックスビーンズ キヌアと3種の穀類(大麦、赤米、

מ-בסל



ガルバンゾー、マローファットピー ス、レッドキドニーの黄、緑、赤の3 種類をミックスした彩りのよい商品 です。そのままで、サラダ・ソ ・スープ等、幅広くご使用いた だけます。

番:34291 荷 姿:1kg/6袋 賞味期間:2年

温度帯:常温



キユーピーのサラダ エルデリポテトサラダ



じゃがいもにたまねぎ、にんじんを 具材として加えたベーシックなポテ トサラダです。素材の味を引き立て る仕立てですので、さまざまなメ ニューにご使用いただけます。

品	番	:	03480
荷	姿	:	1kg/10袋
賞味	期間	:	60日

温度帯:冷蔵

キユーピーのサラダ エルデリポテトサラダ

じゃがいもにたまねぎ、にんじんを 具材として加えたベーシックなポテ トサラダです。500g単位で切り離 してご使用いただけます。



エルデリ

マカロニサラ

番:40022 姿:500g×2/5袋 賞味期間:60日

にんじん、たまねぎを具材とした

ベーシックなマカロニサラダです

素材の味を引き立てる仕立てです

ので、さまざまなメニューにご使用

番:03486

姿:1kg/10袋

荷 温度帯:冷蔵

キューピーのサラダ エルデリマカロニサラダ

荷

キユーピーのサラダ トマトパスタサラダ (ペンネ)

いただけます。

賞味期間:60日

温度帯:冷蔵



キユーピーのサラダ タラモサラダ

たらこのうま味と唐辛子の辛み、素 材の風味を引き立てるマヨネーズ をバランスよく配合した明太風味 のタラエサラダです。そのままサラ ダとして、また加熱してグラタンや 焼成パン等のフィリングとしても 幅広くご使用いただけます。

品	番:11446	
荷	姿:1kg/6袋	
賞味	期間:45日	
温度	ま 帯:冷蔵	

キユーピーのサラダ たまごマカロニサラダ



ごろごろとしたたまごとエルボマカ ロニをマヨネーズで和えたパスタ サラダです。そのままサラダとして はもちろん、グラタン等の焼成メ ニューにもご使用いただけます。

番:04984 姿:1kg/6袋 賞味期間:60日 温度帯:冷蔵

トマト

パスタサラダ

たまねぎとにんじんがアクセントの トマト味のソースで、ペンネを和え たパスタサラダです。そのままサラ ダとしてはもちろん、焼成メニュー にもご使用いただけます。

番:57065 荷 姿:1kg/6袋 賞味期間:60日 温度帯:冷蔵

キユーピーのサラダ 大地のはぐくみじゃがいものサラダ



北海道産のじゃがいも(さやか)を 使用した、じゃがいも本来の風味や 食感が引き立つ仕立てのポテトサ ラダです。そのままでもお好きな素 材と合わせても、幅広いメニューで で使用いただけます。

品	番:64777
荷	姿:1kg/6袋
賞味	期間:45日
温度	き 帯:冷蔵

キユーピーのサラダ エルデリスパゲティサラダ



にんじん、たまねぎを具材とした ベーシックなスパゲティサラダで す。素材の味を引き立てる仕立て ですので、さまざまなメニューにこ 使用いただけます。

ナラダ	
(品荷賞味期温度

番:03487 姿:1kg/10袋 間:60日 帯:冷蔵

キューピーのサラダ 国産バジルとチーズのパスタサラダ (ペンネ)



香り高い国産バジルと3種のチーズ (パルメザン、エダム、ロマーノ) を使ったソースで、ペンネを和え たパスタサラダです。そのままサラ ダとしてはもちろん、温かいグラタ ン等、焼成メニューにもご使用いた だけます。

	品 番:57066
3	荷 姿:1kg/6
3	賞味期間:60日
8	温度帯:冷蔵



3種のチーズ (パルメザン、エダ ム、ロマーノ)を使用した濃厚なカ ルボナーラソースで、ペンネを和えたパスタサラダです。そのままサ ラダとしてはもちろん、温かいパス タやグラタン等の焼成メニューにも

番:57067 荷 姿: 1kg/6袋 賞味期間:60日 温度帯:冷蔵



かぼちゃをマヨネーズソースで和 えた、シンプルなパンプキンサラダ です。そのままサラダとしてはもち ろん、温かいグラタン等、焼成メ ニューにもご使用いただけます。

品 番:25437 荷 姿: 1kg/6袋 賞味期間:60日 温度帯:冷蔵

キューピーのサラダ 15種素材のヘルシーサラダ

キユーピーのサラダ パンプキンサラダ



和の食材を中心に、具材の食感や 存在感にこだわった15種類の素材 好みに合う醤油入りのマヨネーズ 、そのままはもちろん、他 の素材と合わせてもご使用いただ けます。

品 番:52025 荷 姿:1kg/6袋 賞味期間:60日 温度帯:冷蔵

キユーピーのサラダ 春雨サラダ(中華風)



春雨の食感を活かし、たけのこ、に んじん、きくらげ、ごまに輪切りの 唐辛子を加えた中華風味のサラダ



番:54225 姿:1kg/6袋

賞味期間:80日 温度帯:冷蔵

キユーピーのサラダ エスカベッシュベース



たまねぎ、にんじんをこだわりの調 味液で和えたエスカベッシュ用 等の食材と合わせるだけで簡単に 野菜の彩りと具材感あるメニューを お作りいただけます。

品 番:40016 荷 姿:500g/10袋 賞味期間:80日 温度帯:冷蔵

スノーマン たこのマリネ(ペペロンチーノ)



たこの素材感を十分に活かし、ペ ペロンチーノ風味に仕上げたソー スでマリネしました。唐辛子・バジ ルペースト・にんにくで奥行きのあ る味を引き出しています。

姿:500g/10袋 賞味期間:1年 温度帯:冷凍

番: 18421

キュービーのサラダ 3種チーズのカルボナーラバスタサラダ (ペンネ) キュービーのサラダ 魚介風味のトマトクリームバスタサラダ (フジッリ) キュービーのサラダ シチリア産レモンのクリームバスタサラダ (フジッリ)



トマトの酸味とクリームのコクがバ ランスよい角介風味のトマトクリー ムソースで、らせん状のフジッリを 和えたパスタサラダです。そのまま サラダとしてはもちろん、温かいグ ラタン等、焼成メニューにもご使用

番:57068 賞味期間:60日 温度帯:冷蔵

キユーピーのサラダ 焙煎胡麻ごぼうサラダ(ささがき)



さわやかな風味のシチリア産レモ ンを使用したパスタサラダです。淡 い黄色のクリームソースで、らせん状のフジッリを和えました。魚介類 やハム、フルーツとの相性も抜群で、そのままサラダとしてはもちろ ん、温かいグラタン等、焼成メ

食べやすいささがき状の国産ごぼ

うを使用したごまの香ばしい風味

が特長のごぼうサラダです。そのま

までも温めても、幅広いメニューで

で使用いただけます。

品 番:26001

賞味期間:60日

温度帯:冷蔵

荷 姿: 1kg/6袋

ニューにもご使用いただけます。 番:32190 荷 姿: 1kg/6袋 賞味期間:60日 温度帯:冷蔵

キユーピーのサラダ 国産ごぼうサラダ



国産ごぼうを焼津産かつお節のだ しが香るマヨネーズソースで和えた ごぼうサラダです。そのままでもお 好きな素材を合わせても、幅広い メニューでご使用いただけます。

番:25771 荷 姿: 1kg/6袋 賞味期間:60日 温度帯:冷蔵



キユーピーのサラダ ひじきとれんこんのサラダ



細切りポテトサラダ

ディジョンマスター

ごぼうサラダ

れんこん、ひじき、大豆、にんじん が入ったシャキシャキ感のあるサラ ダです。かつお風味のしょうゆ仕立 てで、お弁当、小鉢、お通し等、幅 広くご使用いただけます。

番:38500 荷 姿:1kg/6袋 賞味期間:60日 温度帯:冷蔵

シャキッとした食感が活きていま

す。ディジョンマスタードのコクとピ

リッとした主さが特長のサラダで

す。畜肉系の素材と合わせてパン

メニューやサラダメニューに最適な

番:22411

賞味期間:60日

温度帯:冷蔵

荷 姿:500g/12袋

キューピーのサラダ オニオン&コールスロー キューピーのサラダ 細切りポテトサラダ ディジョンマスタード

キユーピーのサラダ ひじきとくわいのサラダ



キャベツとたまねぎのシャキシャキ 感を活かし、コーンとにんじんで彩 りよく仕上げたコールスローサラダ です。ダレにくいため、そのままサ ,。 だとしてだけではなく、サント イッチのフィリングにもおすすめで

番:67361 荷 姿:1kg/6袋 賞味期間:60日

温度帯:冷蔵



スライスした国産たまねぎに、ビネ ガーのさわやかな酸味と里としょう の風味が特長の調味液を和えたマ リネ用ベースです。他の素材と合わせたマリネメニューだけでなく、 そのままサンドイッチの旦材として 等、幅広くご使用いただけます。

番:49710 荷 姿: 1kg/6袋 賞味期間:3ヵ月 温度帯:冷蔵

キユーピーのサラダ 国産たまねぎのマリネベース キユーピーのサラダ キャロットサラダ AR

一品です。



国産にんじんの彩りと食感を手軽 にお楽しみいただけるサラダです。 そのままキャロットラペやパンの フィリングにも、またお好みの具材 や調味料をプラスしてもご使用い ただけます。

品 番:40024 荷 姿:500g/10袋 賞味期間:80日 温度帯:冷蔵

スノーマン いかのマリネ (ペペロンチーノ) スノーマン いかのマリネ (アラビアータ)



いかの素材感を十分に活かし、ペ ペロンチーノ風味に仕上げたソー スでマリネしました。バジルペース ・にんにく・唐辛子で奥行きのあ る味を引き出しています。

番:02811 姿:500g/10袋 賞味期間:1年

温度帯:冷凍

いかのマツネ (アラビアータ)

いかの素材感を十分に活かし、ア ラビアータ風味に仕上げたソース でマリネしました。トマト・にんに ・唐辛子で奥行きのある味を引き 出しています。

番:02817 荷 姿:500g/10袋 賞味期間:1年

温度帯:冷凍



スノーマン シェフズ スクランブル



ミルクとバターの風味を活かしたス クランブルエッグです。独自の製法 のある商品に仕上げました。

番:37210 荷 姿:1kg/10袋 賞味期間:1年 温度帯:冷凍

スノーマン ふわふわエッグ



ふわふわした食感がお楽しみいた だけるスクランブルエッグです。そ のままはもちろん、さまざまな食材 と組み合わせてご使用いただけま

番:48000 荷 姿:1kg/10袋 當味期間:1年

温度帯:冷凍

とろ~り半熟たまご



卵白は半熟状で、卵黄は生に近い 流動性がある殺菌処理した殻つき 心配がなく、安心して各種物菜や 麺類のトッピング等にご使用いただ

番:20782 荷 姿:10個/6パック 賞味期間:17日

温度帯:冷蔵

スノーマン とろっとスクランブル



加熱しても半熟感のあるスクラン ブルエッグで、卵風味が引き立つシ ンプルな味付けです。そのままはも ちろん、さまざまな食材と組み合わ せてご使用いただけます。

> 番:52587 姿:1kg/10袋

荷 賞味期間:1年

温度帯:冷凍

スチコンエッグ®ベース



スチームコンベクションオーブンで の調理に対応した。キューピー神 自の殺菌加工凍結卵です。調理後 は冷めてもやわらかな食感が持続 、また、加熱により損なわれがち な卵の「香り」や「コク」を残していま

番:42592 荷 姿:1kg/10袋 賞味期間:18ヵ月 温度帯:凍結

スノーマン とろ~りやわらかたまご



独自の技術でできた耐熱性のある 半孰卵風商品です。解凍するだけ で簡単にご使用いただけます。温 めても卵黄部はとろ~り半熟風、卵 白部はやわらかな食感が楽しめま

品 番:15832 荷 姿:35g×20個/10トレー

賞味期間:1年 温度帯:冷凍

スノーマン レア・スクランブルエッグ



湯煎して作ったような固形感とやわ らかい食感に仕立てました。生た リッチな味わいが特徴の、本格派 向けスクランブルエッグです。

番:43510 荷 姿:1kg/10袋 賞味期間:1年 温度帯:冷凍

スノーマン 丼用たまご(だし風味)



だしの風味と鮮やかな色調がメ ニューを引き立てます。解凍してかけるだけで、卵でとじたような見た 目が演出できます。たれがごはんに しみ込み過ぎず、時間が経ってもほ どよい照りとツヤのある見た目で

番:56005 荷 姿:500g/10袋 賞味期間:1年 温度帯:冷凍

半孰感のある目玉焼風のタマゴ加

工品です。加熱しても卵黄風の

ソースが固まることなく、さらにおい

しく召しあがれます。

番:26625

荷 姿:35g/100個

賞味期間:1年

温度帯:冷凍

スノーマン 目玉焼風まるオムレツ 解凍するだけでご使用いただける



凍結全卵

\$1-E-

凍結全卵

00 (

原料にこだわり、鶏卵の持つ粘りと 繋がりを残した調理適性に優れた 殺菌凍結卵です。卵スープやオム レツ等の各種卵料理をお作りいた だけます。

品 番:57285 荷 姿: 1kg/10袋 賞味期間:18ヵ月 温度帯:凍結

スノーマン たまごやき しょうゆ



スノーマン ふんわり厚焼たまご SP20たて

11 BOW

スノーマン たまごやき あまくち

従来の冷凍品に使用されていた 'でんぷん"を抜くことにより、 卵焼 き本来の風味と食感を実現しまし

番:45870 荷 姿:500g/12本 賞味期間:1年 温度帯:冷凍

ほんのりとした甘味とかつお節の

風味が効いたふんわり食感の卵焼

番:01855

荷 姿:500g/12本 當味期間:1年

ねぎやかつお節の風味が効いた卵

焼きです。卵の黄色、にんじんの

赤、ねぎの緑がメニューに彩りを添

番:42630

賞味期間:1年

温度帯:冷凍

品 番:13288

賞味期間:30日

温度帯:冷蔵

殺菌凍結卵です。

荷 姿:300g/15本

荷 姿:300g/20本 12カット

焼津産かつお節だしと北海道利尻

産昆布のだしの香りとうま味にこた

仕上げたほどよい甘さのたまごやき

鶏卵を衛生的に割卵して製造した

番:55858

荷 姿: 1kg/12本

賞味期間:18ヵ月

温度帯:凍結

凍結全卵(調理用)HV(平飼い卵使用)

温度帯:冷凍

えます。

DER TOTAL

醤油のうま味を効かせた、ほのか な甘口の卵焼きです。従来の冷凍 品に使用されていた"でんぷん" を抜くことにより、本来の風味と食 感を実現しました。

番:49750 荷 姿:500g/12本 賞味期間:1年 温度帯:冷凍

スノーマン スペイン風 ベイクド エッグ



じゃがいも・たまねぎ・赤ピーマ ン・ほうれん草・ショルダーベーコ ンと具がたっぷり入った彩り豊かで ボリューム感のあるスペイン風オム レツです。それぞれの具材をバラ ンス良く配合し、しっかりとした味 付けに焼き上げました。

焼津産かつお節だしと北海道利尻 産昆布のだしの香りとうま味にこた

わり、ふっくらジューシーな食感に

仕上げた手作り感のあるたまごや

番:66568 荷 姿:500g/12本 賞味期間:1年 温度帯:冷凍

きです。

品 番:14556

賞味期間:1年

温度带:冷凍

しまきたまごです。

品 番:11451

賞味期間:30日

温度帯:冷蔵

ただけます。

品 番:04550

賞味期間: 18ヵ月

温度帯:凍結

素です。

荷 姿:1kg/10袋

荷 姿:300g/15本

鶏卵のみで製造し、鶏卵の持つ粘

りと繋がりを残した調理適性に優れ た殺菌凍結卵です。卵スープやオ

ムレツ等の各種卵料理をお作りい

かつおだしが効いたなめらかな食

感の茶碗蒸しを簡単にお作りいた だける、濃縮タイプの茶碗蒸しの

番:37870

賞味期間: 18ヵ月

温度帯:凍結

スノーマン チルド 料亭風だしまきたまご

荷 姿:300g/15本

焼津産かつお節だしと北海道利尻

産昆布のだしの香りとうま味にこだ

仕上げたおかずになる味わいのだ

スノーマン ふっくら料亭風たまごやき

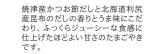


スノーマン 彩り野菜のたまごやき SP10 にんじん、豚肉、たまねぎ、ほうれ ん草、昆布が入った、彩りよいたま ごやきの10カット品です。従来の冷 凍品に使用されていた"でんぷ の風味と食感を実現しました。

> 品 番:27750 荷 姿:500g/12本 賞味期間:1年

温度帯:冷凍

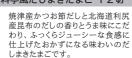
スノーマン 京風たまご(ネギ入り) SP12 スノーマン チルド 料亭風たまごやき





品 番:11837 荷 姿:300g/15本 賞味期間:30日 温度帯:冷蔵

スノーマン チルド 料亭風たまごやき 12切 スノーマン チルド 料亭風だしまきたまご 12切 凍結全卵 (調理用) HVNo. 3





品 番:13609 荷 姿:300g/15本 賞味期間:30日

温度帯:冷蔵

キッシュベース (H)



お好みの具材を入れオーブンで焼 くだけで、お手軽にキッシュをお作りいただけます。



番:24445 荷 姿:500g/20袋 賞味期間: 18ヵ月 温度帯:凍結

加糖凍結卵黄20(平飼い卵使用)



原料にこだわり、鶏卵から衛生的に セパレートした卵苗に砂糖を20%



番:16754

荷 姿:1kg/12本 賞味期間: 18ヵ月 温度帯:凍結

凍結卵白(製菓用)平飼い卵使用

凍結全卵(調理用)HV No.3

● 葉務用 (金)

濃縮茶碗蒸しの素No. 2

濃縮茶碗蒸しの素No.2

印日 業務用



原料にこだわり、鶏卵から衛生的に セパレートした卵白を原料とした、 起泡性に優れた殺菌加工凍結卵で す。年間を通じて安定した起泡性 と、コシの強い泡が得られます。

番:16703 荷 姿:1.8kg/6本 賞味期間: 18ヵ月 温度帯:凍結

ブルーベリージャム (パキッテ)

素材の風味を活かしたブルーベ

Jージャムです。パキッテとは、

(ソース等の調味料を) 片手で素早

姿:11g/48個×10函

ツナ (かつお油漬) とたまねぎをマ

ヨソースで和えたツナサラダです。

大豆たんぱくを使用することでマイ

ルドな味わいに仕上げました。 絞り やすく塗りひろげやすい粘度ですの

で、サラダのトッピングやパン用の

フィリング等、さまざまなメニューに

マヨネーズやスパイス等で調味し

たアボカドソースで食感のよいたま ねぎを和えた、グリーンの色調が

映えるワカモレ風の具沢山フィリン

番:47210

荷 姿:500g/10袋

賞味期間:6ヵ月

温度帯:冷蔵

ご使用いただけます。

賞味期間:60日

温度帯:冷蔵

番:35035

荷 姿:500g/10袋

くかけられるポーション容器です。

番:03322

賞味期間:6ヵ月

温度帯:常温



ほしえぬ ミネストローネ



玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、マ カロニ、豆類、穀類等の具材がたっ ぷり入ったトマトベースの具だくさ んミネストローネです。油分をおさ えたすっきりとした味わいとオレガ ノ等のハーブの風味や野菜の甘味 が特長のスープです。



ほしえぬ パンプキンスープ

番:10651

荷 姿:500g/10袋 賞味期間:1年 温度帯:常温

かぼちゃとたまねぎをソテーし、野

ほしえぬ クラムチャウダー



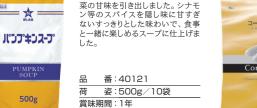
あさりのうま味に加え、魚醤を隠し 味に魚介系の香りとうま味を引き立 てた深みのある味わいが特長のク ラムチャウダーです。 コクがありか がらもすっきりとしたスープに仕上 げました。



番:10652 荷 姿:500g/10袋

賞味期間:1年 温度帯:常温

ほしえぬ コーンスープ (5倍濃縮タイプ)



温度帯:常温

スノーマン ヴィシソワーズ(じゃがいもとポロ葱)



じゃがいもの味わいとポロ葱の甘 味を活かしたなめらかでクリーミィ なストレートタイプのヴィシソワ ズです。冷やしても温めてもおいし く召しあがれます。



番:40651 姿:1kg/10袋 賞味期間:1年 温度帯:冷凍

Corn Soup

スパイスでコーンの風味を活かし てなめらかなスープに仕上げまし た。スープバーやランチスープ等に ご使用いただけます。本品1袋に牛 乳1L、水2Lを加えて5倍に薄めて 召しあがってください。

たまねぎを炒めて甘味を引き出し

番:31477 荷 姿: 750g/6袋 賞味期間:1年 温度帯:常温

スノーマン 枝豆クリームスープ



布とかつおの風味で仕上げたスト レートタイプのスープです。季節に 合わせてコールドスープやホット スープとして、おいしく召しあがれ ます。

番:40652 荷 姿:1kg/10袋 賞味期間:1年 温度帯:冷凍

うらごしした枝豆に牛乳を加え、昆

17 JAN 24 4 - JOSE 3

ブラックとホワイトの2つのチョコ レートスプレッドを一緒にパックしま した。パキッテとは、(ソース等の 調味料を) 片手で素早くかけられる ポーション容器です。

北海道産スーパースイートコーン

を使用した、素材のおいしさを活か したコーンクリームスープです。た

まねぎを炒めて甘味とコクを引き出

し、コーン風味を引き立てました。

番:10653

荷 姿:500g/10袋

ダイスカットの生たまねぎとソテー

オニオンを組み合わせ、具材感と 深みのある味わいのオニオンスー

プに仕上げました。スープバーやラ

ンチスープ等にご使用いただけま

す。本品1袋に水3Lを加えて5倍に

薄めて召しあがってください。

番:31478

荷 姿:750g/6袋

賞味期間:1年

温度帯:常温

賞味期間:1年

温度帯:常温

ほしえぬ オニオンスープ (5倍濃縮タイプ)



ほしえぬ コーンクリームスープ

= <u>*</u>

コーンクリームスープ

500g

オニオンスープ

Onion Soup

ブラック&ホワイト (パキッテ)

60

番:40273 姿:9g/20個×20函 賞味期間:6ヵ月 温度帯:常温

イチゴジャム (パキッテ)



香りを大切にしたイチゴジャムで す。パキッテとは、(ソース等の調 味料を) 片手で素早くかけられる ポーション容器です。



番:03316 荷 姿:11g/48個×10函

賞味期間:6ヵ月

温度帯:常温



クリームとバターのコクとうま味を 活かし、濃厚な風味に仕上げた卵 スプレッドです。サンドイッチはもち ろん、焼成パンにもご使用いただ けます。

品 番:30600 荷 姿:500g/6袋 賞味期間:60日

温度帯:冷蔵

キユーピーのサラダ ツナフィリング



マヨネーズにシャキシャキしたたま ねぎと、まぐろ油清を合わせたツナ マイリングです。じゃがいもを加えることで、まろやかな味わいに仕立てました。サラダとして、また野菜 等の食材に合わせるソースとしても おすすめです。

番:25869 荷 姿: 1kg/6袋 賞味期間:60日 温度帯:冷蔵

キユーピー 具沢山フィリング マスタード&レリッシュ キユーピー 具沢山フィリング オニオン&マヨ フレンチトーストベース



食感のよいたまねぎにレリッシュと マスタードの風味を効かせた具沢 山フィリングです。

番:12105

荷 姿:500g/10袋 賞味期間:6ヵ月 温度帯:冷蔵

オレンジママレード (パキッテ)



オレンジ、夏みかん等の香りを大 切にしたオレンジママレードです。 パキッテとは、(ソース等の調味料 を) 片手で素早くかけられるポー ション容器です。



品 番:03318 荷 姿:11g/48個×10函

賞味期間:6ヵ月 温度帯:常温

キユーピーのサラダ たまごサラダ (マイルド) キユーピーのサラダ ツナサラダ (マイルド)



やわらかな食感で、卵の風味が引 き立つマイルドなおいしさのたまご サラダです。サンドイッチ、焼成パ ン、サラダ等、幅ひろいメニューに ご使用いただけます。

品 番:54525 荷 姿: 1kg/6袋 賞味期間:30日

温度帯:冷蔵 キユーピー 具沢山フィリング トマトとたまねぎ キユーピー 具沢山フィリング アボカド (ワカモレ)



トマト本来のさわやかな風味とたま ねぎのシャキシャキとした食感を活かした具沢山フィリングです。

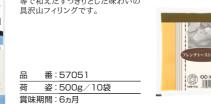
番:20054 荷 姿:500g/10袋 賞味期間:6ヵ月

温度帯:冷蔵

温度帯:冷蔵



食感のよいたまねぎをマヨネーズ 等で和えたすっきりとした味わいの



アボカド(ワカモレ)



ほんのり甘いフレンチトースト用の ベースです。パンを浸して焼くだけ で、ほのかに香るバニラ風味のフ レンチトーストをお作りいただけま す。適度な粘度があるので、パン のまわりだけにつけることができま

番:03063 品 荷 姿:500g/20袋

賞味期間: 18ヵ月 温度帯:凍結

赤いんげん豆の トマト仕立て ひよこ豆の カレー仕立て 豆ともち麦の 豆乳仕立て

スノーマン 豆ともち麦の豆乳仕立て



たまねぎ、セロリをじつくり炒めて 引き出した甘味と豆乳と白いんげ 味わいです。白ワインですっきりと した後味に仕上げました。温めるだ けでご提供いただけます。

品	番:	34411
荷	姿:	1kg/8袋
学吐出	BBB・	1年

温度帯:冷凍

GREEN KEWPIE ソイツナフィリング

3	番	:	34411
ij	姿	:	1kg/8袋
唯却	問	:	1年

スノーマン ひよこ豆のカレー仕立て(チャナマサラ)

GREEN KEWPIE プラントベースタルタルソース



たまねぎ、セロリをじっくり炒めて 引き出した甘味とひよこ豆のうま味 ホールのまま配合したカミンシード のスパイス感と食感がアクセントで す。温めるだけでご提供いただけ

豆乳やかぼちゃパウダー等を使用

品	番:	34420	
荷	姿:	1kg/8袋	
賞味期間:1年			

スノーマン 赤いんげん豆のトマト仕立て (チリビーンズ)



GREEN KEWPIE

大豆ミートのボロネーゼ

(ペンネ)

たまねぎ、セロリをじっくり炒めて 引き出した甘味にトマトと赤いんげ ん豆のうま味が調和したやさしい 味わいです。ほんのりチリパウダー のアクセントを効かせました。温め るだけでご提供いただけます。

大豆ミートと野菜の具材感あるソー

スでペンネを和えた、プラントベー ス仕立てのボロネーゼパスタで

す。温かいパスタメニューや冷たい

まま冷惣菜として等、幅広いメ

ニューにご使用いただけます。

番:01972

姿:1kg/6袋

賞味期間:60日

品	番:3445	5
荷	姿:1kg/	8袋
賞味	期間:1年	

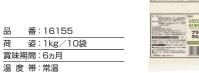
温度带:冷凍

GREEN KEWPIE 大豆ミートのボロネーゼ (ペンネ)

キユーピー エッグケア (卵不使用)



独自の技術により卵を使用せずに 仕上げたマヨネーズタイプの調味 料です。配合の工夫でマヨネーズ のコクを再現しました。

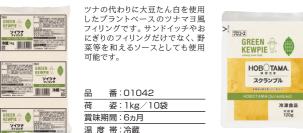


したプラントベースのタルタルソー スです。卵を使用していないのに REEN 6 6 - IIIAMIN'H ブラントベース タルタルソース しっかりとしたコクが味わえます。 500g



番:66412 荷 姿:500g/10袋 賞味期間:6ヵ月 度 帯:常温

GREEN KEWPIE HOBOTAMA® (スクランブル)



独自の技術でできた植物性原材料 が主体のスクランブルエッグ風商 く 品です。卵を使わず、シェフが手作 りしたようなスクランブルエッグの 味わいと半熟感を再現しました。

> 番:46008 姿:120g/20袋 荷 賞味期間:18ヵ月 温度帯:冷凍

温度帯:冷蔵



独自の技術でできた植物性原材料 が主体のスクランブルエッグ風商 品です。卵を使わず、シェフが手作 りしたようなスクランブルエッグの 味わいと半熟感を再現しました。

番:36720 姿:1kg/6袋 賞味期間:18ヵ月 温度带:冷凍

ドレスアップソース パセリ&ケール



パセリとケールをていねいに処理 した手作り感のあるソースです。さ わやかなパセリの風味に、ケール のコクを加えた奥深い味わいで 料理を彩る緑色の色合いが 肉・魚料理を華やかに仕上げま

番:21657 荷 姿:300g/18袋 賞味期間:1年 温度帯:冷凍

キユーピー マオンソース



オリーブ油の香りが効いた たま ご、肉、魚、野菜にも合うソースで けのよいソースに仕上げました。

番:38928 荷 姿: 1kg/10本 賞味期間:6ヵ月 温度带:常温

具たっぷりソース 焼肉のたれ



たっぷりの具材を特殊製法ですり おろした手作り感のあるソースで す。刻みたまねぎやりんごピュ-レーの甘味に、にんにくのうま味や みそのコクで深みを出しました。か けてもつけても、作り置きにもご使 用いただけます。

番:40086 荷 姿:1150g/9本 賞味期間:13ヵ月 温度帯:常温



スモーク風味豊かなスパイシー 濃厚なソースです。そのまま肉料理 やホットドッグ等にかけて召しあ がってください。

番:24010 荷 姿: 280ml/12本 賞味期間:5ヵ月

温度帯:常温



瀬戸内産レモン果皮・果汁にジン ジャーを加えたさわやかなレモン カルパッチョ等にかけて召しあがっ てください。

番:63537 荷 姿: 280ml/12本 賞味期間:5ヵ月

温度帯:常温

スノーマン バジルソースベース



国産スイートバジルとサラダ油で、 ペーストに仕上げました。バジルの 風味と鮮やかな緑が活きていま す。ベースタイプですので、オリー ブ油やチーズ等でお好みのアレン ジが可能です。



番:43315 姿:300g/10袋 賞味期間:2年

温度带:冷凍

ドレスアップソース キャロット&レモン



すりおろしたにんじんにレモン果皮 のアクセントが効いた手作り感のあ るソースです。料理を彩るオレンシ 色の色合いが、肉・魚料理を華や かに仕上げます。

ドレスアップソース アップル&セロリ

具たっぷりソース ゆず醤油

スノーマン レバーペースト

3種のりんご原料(りんごシラップ

づけ、りんごピューレー、濃縮りん

ご果汁)を使用したフレッシュな果

実の様な味わいに、セロリの風味

す。料理を彩る黄色の色合いが、

番:21856 荷 姿:300g/18袋

賞味期間:1年

温度带:冷凍

が活きた手作り感のあるソースで

たっぷりの具材を特殊製法ですり

す。ゆずのさわやかな香りがひろが

ります。かけてもつけても、作り置

きにもご使用いただけます。

番:01893

賞味期間:14ヵ月

温度带:常温

荷 姿:1070g/9本

2種(鶏・豚)のレバーを配合した、

強い風味のバランスのよい仕立て

のレバーペーストです。そのままバ

デットやクラッカーと合わせたカ

ナッペはもちろん、サンドイッチの

バジルの風味豊かで濃厚な味わい

のソースです。そのままカプレーゼ やピザのトッピング、魚介のフライ

等にかけて召しあがってください。

番:24120

賞味期間:5ヵ月

温度帯:常温

スノーマン カルボナーラソースベース AR

荷 姿:280ml/12本

わりの卵を使用した、なめらかなカ

ちろん、ベースソースとしてピサ ソース等にもご使用いただけます。

番:22100

荷 姿:1kg/10袋

賞味期間:1年

温度帯:冷凍

具材にもおすすめです。

番:40076

荷 姿:300g/8袋

賞味期間:1年

温度带:冷凍

しっとりとしたなめらかな食感と力

おろした手作り感のあるソースで

番:21827 荷 姿:300g/18袋 賞味期間:1年 温度带:冷凍

具たっぷりソース ガーリックオニオン



たっぷりの具材を特殊製法ですり おろした手作り感のあるソースで す。にんにくのうま味を効かせまし た。かけてもつけても、作り置きに もご使用いただけます。

品 番:01888 荷 姿:1080g/9本 賞味期間:14ヵ月 温度帯:常温

具たっぷりソース トマトガーリック



たっぷりの具材を特殊製法ですり おろした手作り感のあるソースで す。トマトの鮮やかな赤い色調がメ ニューに映えます。フレッシュなトマ トの様な香りと、肉や魚に合うにん にくやオレガノの風味が特長です。 かけてもつけても、作り置きにもご 使用いただけます。

番:40085 荷 姿:1080g/9本 賞味期間: 14ヵ月 温度帯:常温

キュービー スタイリングソース スモークフレーバー キューピー スタイリングソース アチェートバルサミコ キューピー スタイリングソース ジェノベーゼ



バルサミコ酢の風味を活かした濃 厚な味わいのソースです。そのまま 肉料理やサラダ等にかけて召しあ がってください。



番:23970 荷 姿:280ml/12本

賞味期間:5ヵ月 温度帯:常温

キユーピー スタイリングソース レモン&ジンジャー スノーマン エスプーマベース



泡をそのまま冷凍状態に仕上げた 新食感ソースベースです。解凍 後、調味料・ソースと和えるだけ で、ふんわりとした泡状ソースを作 り出せます。

番:23157 荷 姿:400g/10袋 賞味期間:1年 温度帯:冷凍

スノーマン オランデーズソース



卵とバターのコクを活かした濃厚な ソースに、レモン果汁を加え口当た りよく仕上げました。そのままはも 、ベースソースとしてさまざ まな素材と組み合わせたり、隠し味 としてもご使用いただけます。

番:23844 姿:1kg/10袋 賞味期間:1年 温度帯:冷凍

スノーマン オマールソースベース



לק. נק-עג

カルボナーラソース

ベース

オマールえびの頭部をしっかりと炒 め、白社製フュメ・ド・ポアソンで ていねいに抽出しました。オマール えびの濃厚で雑味のないうま味と 上質な香りが特長のソースです。 パスタやスープ等の幅ひろいメ ニューにご使用いただけます。

番:38365

姿:500g/10袋 賞味期間:1年 温度帯:冷凍

11

キユーピー 業務用マヨネーズ



卵黄を使用した、コクとうま味が特 長のマヨネーズです。酸味をおさ え、調味料も控え目なため、さまざ まな料理にご使用いただけます。

品 番:32100 荷 姿:1kg/10本 賞味期間:8ヵ月 温度帯:常温

ニューテイストマヨ



しっかりとしたうま味と甘味で濃厚 な味わいが特長のマヨネーズタイ プです。ディップはもちろん、耐熱 性がありますので調理用のソースと しても幅広い用途にご使用いただ けます。

品 番:44020 荷 姿:1070g/10本 賞味期間:6ヵ月

温度带:常温

キューピー タルタルソース



茹卵とピクルス (きゅうり・玉ねぎ) を加える事で、風味豊かなタルタ ルソースに仕上げました。フライや ムニエル、茹で野菜によく合いま

品 番:42260 荷 姿:1kg/10本 賞味期間:6ヵ月 温度带:常温

キユーピー ワインビネガー



ぶどう果汁を原材料にしたビネ ガーです。ワインビネガーならでは の芳醇な香りが特長です。手作りド レッシングはもちろん、シーフード を使った料理によく合います。

番:34618 荷 姿:1000ml/6本

賞味期間:1年

温度帯:常温

キユーピー アップルビネガー



りんご果汁を原材料にした、さわや かな風味で、さっぱりした酸味のビネガーです。マリネ、手作りドレッシングの他、肉料理ソースのベー スとしてもご使用いただけます。

番:34600 荷 姿:1000ml/6本 賞味期間:1年

温度帯:常温

ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ



低カロリー、塩分50%カット。3種 のさわやかな果汁の酸味が生野菜 はもちろん温野菜等によく合いま す。※食品成分表2015「和風ド レッシングタイプ調味料」との対比

番:24724 荷 姿:1000ml/6本 賞味期間:7ヵ月 温度带:常温

ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩サウザン



低カロリー、塩分50%カット。 やさ しい甘みとさわやかな香りが温野菜 ーフードサラダによく合いま す、※食品成分表2015「和風ド レッシングタイプ調味料」との対比

品 番:24714 荷 姿:1000ml/6本 賞味期間:7ヵ月

温度帯:常温

キユーピー マスタード (あらびき)



丹念に練り上げた風味豊かな味わ いのマスタードです。ひき割りにし たブラウンマスタードの種子が、ハ ム・ソーセージ等、肉料理の味を引 き立てます。

品 番:69002 荷 姿:1kg/10袋 賞味期間:5ヵ月

温度帯:常温

キユーピー ディジョンマスタード



ブラウンマスタードを使用し、マイ ルドな辛味と熟成されたうま味、フ ルーティですっきりした酸味が特長 のマスタードです。コク味を付与する「調味料」として、さまざまな料 理にで使用いただけます。

番:47175 荷 姿:1kg/6袋 賞味期間:6ヵ月 温度帯:常温

キユーピー マスタード (ホット)



イエローマスタードをベースに、独 自のブレンドで生み出したホットな ガーやサンドイッチ等によく合いま



色鮮やかでねっとりした肉質の赤 RED KIDNEY BEANS

ほしえぬ レッドキドニー

いんげん豆をふつくら仕上げました。そのままサラダに、ソテーして 付け合サ等に最適です。者込みや スープ等、幅広くご使用いただけま

スノーマン レンズ豆ともち麦のタブレ

番:34323

荷 姿:1kg/6袋 賞味期間:2年 温度帯:常温

ほしえぬ ガルバンゾ



ひよこ豆独特の風味とホクホクした 食感がおいしい豆です。そのままで もおいしく召し上がれますが、スパ イスとの相性がよいので、エスニッ ク素材としても幅広くご使用いただ けます。

番:34197 荷 姿:1kg/6袋 賞味期間:2年 温度帯:常温

ほしえぬ 白いんげん



ほくほくとした食感の白いんげん豆 をふっくら仕上げました。味付けひ とつでサラダ・スープ・煮込み等、 幅広いメニューにご使用いただけ ます。

番:69084

荷 姿:1kg/10袋

賞味期間:8ヵ月

温度帯:常温

番:15540 荷 姿:1kg/6袋 賞味期間:2年

温度帯:常温

クスクスや赤レンズ豆をベースに



彩りよく赤ピーマンとズッキーニを 加えました。素材の味を活かしたシ ンプルな味付けですので、そのま までガルニとしても、ドレッシング やソースと和えてもおいしく召しあ がれます。

番:53415 荷 姿:500g/10袋 賞味期間:2年 温度帯:冷凍

スノーマン ひよこ豆のペースト(フムス)



ひよこ豆をじっくり炊きあげ、なめ らかなペースト状にしたものに練り ごま、クミン、コリアンダー等の香 辛料を合わせた、オリーブオイル の風味やスパイス香るフィリングで す。ディップやサンドイッチ等、幅 広いメニューにご使用いただけま

番:57188 姿:300g/8袋 賞味期間:1年 温度帯:冷凍

Desserts & フrinks デザート&ドリンク 季節に合わせた提供が可能になる、フルーツの果肉や風味を活かした商品ラインナップを取り揃えています。



スノーマン ふわふわムース(カスタード)

スノーマン ごろっと果実 いちごのソース

います。



じかど果実

でかた果実

ミックスベリーのソース

卵黄のコクにミルクの風味を加え た口どけなめらかなカスタードムー スです。チョコソースやフルーツ等 と合わせ、パフェをはじめとした幅 広いスイーツメニューにご使用い ただけます。

品 番:45150 荷 姿:300g/8袋

賞味期間:1年 温度帯:冷凍

いちごを果肉とピューレー部分に

たっぷり使用し、フレッシュ感と具 材感にこだわったフルーツソースで

す。 いちご70% (仕込時) 使用して

番: 10575

賞味期間:18ヵ月

温度帯:冷凍

姿:200g/20袋

クランベリー、いちご、カシス、ラ

ズベリーをたっぷり使用し、フレッ

シュ感と具材感にこだわったフルー

ツソースです。具材の果実はクラン

ベリー40%、カシス10% (仕込時)

番: 10573

賞味期間:18ヵ月

温度帯:冷凍

姿:200g/20袋

スノーマン ふわふわムース (チーズ)



マスカルポーネチーズでコクを出 した口どけなめらかなチーズムー スです。クレームダンジュやティラ ミスとしてはもちるん。パフェ筌の トッピングにもご使用いただけま

番:21022 荷 姿:300g/8袋

賞味期間:1年 温度帯:冷凍

スノーマン ごろっと果実 ブルーベリーのソース スノーマン ごろっと果実 マンゴーのソース



ブルーベリーを果肉とピューレー部 分にたっぷり使用し、フレッシュ感 と具材感にこだわったフルーツソー スです。ブルーベリーを60%(仕 込時)使用しています。

番: 15517 荷 姿:200g/20袋 賞味期間: 18ヵ月 温度帯:冷凍

スノーマン ごろっと果実 ミックスベリーのソース ビネガードリンク (トロピカルミックス)



トロピカルフルーツの風味が特長の



ビネガードリンクです。フルーティ な酸味のパインビネガーと、風味 豊かなパインアップルとマンゴーの 果汁をブレンドし、後味をすっきり と飲みやすく仕上げました。

番:06749 荷 姿:500ml/6本 賞味期間: 10ヵ月 温度帯:常温

ビネガードリンク(和柑橘ミックス)



ほしえぬ ゆであずき

ゆであずき

であった果実

2種類の果実酢とゆず、すだち、だ いだいの3種の和柑橘果汁をブレ ンドしたビネガードリンクです。フ ルーティな味わいで後味をすっきり と飲みやすく仕上げました。

北海道産あずきを使用したスイー

ツ向け商品です。甘さをおさえ、粒 残りをよくし、トッピング等に適した

粘度に仕上げました。幅広いス

番:23380

荷 姿:1kg/8袋

込時) 使用しています。

番:30030

荷 姿:200g/20袋

賞味期間: 18ヵ月

温度帯:冷凍

賞味期間:1年

温度帯:常温

ーツメニューにお使いいただけ

マンゴーをたっぷり使用し、フレッ

シュ感と具材感にこだわったフルー ノソースです。マンゴーを71% (仕

番:06759 荷 姿:500ml/6本 賞味期間: 10ヵ月 温度带:常温

13

キユーピー株式会社 販売戦略本部 フードサービス販売戦略部

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13 TEL.03-3486-3062 FAX.03-3486-6177

新商品やメニューに関する詳しい情報は、ホームページまで https://www.kewpie.co.jp/prouse



