

魚なら(株)大成

施設や学校給食向けの湯煎で食べられる商品



コガネカレイで体力回復！

かれのいの照焼き

コガネカレイの良質なタンパク質は体力向上、代謝活動の促進、免疫力を向上させる働きがあります。脂質がサンマの1/19と少なく消化吸収がよいので、病中病後の体力回復にも○



ニュージーランド産あじを骨取りしています

あじ味噌焼き

赤味噌ベースのタレに漬込み焼き上げた一品。あじは冷めると硬くなりますが、弊社独自の製法により冷めても柔らかいまま召し上がることができます！



赤味噌ベースのタレがポイント！

かれのいの味噌焼き

美肌や老化防止に効果のあるコガネカレイを特製の赤味噌ベースのタレに漬込み焼き上げました。コガネカレイと赤味噌の相性がよく食べやすい商品となっております。



白身魚でも人気のたらを漬込みました

助宗たら味噌焼き

助宗たらの骨を除去し、赤味噌ベースの甘めのタレに漬込み焼き上げました。赤味噌によりとても健康に良い製品となっております。



身質が柔らかく子供や高齢者におススメ

さわら西京焼き

高タンパクでビタミンが豊富なため、疲労回復や免疫を向上させる働きがあります。また西京味噌は、味噌の中でも塩分濃度が少なく、動脈硬化や生活習慣病予防が期待されています



ご飯のおかずにはぴったり！

助宗たら照焼き

助宗たらの骨を除去し、特製タレで丁寧に焼き上げました。ふんわり食感の助宗たらと特製タレが抜群の相性で、ご飯のおかずにはぴったりです。お子様にも食べやすい味付けになっています！



上品な味付けでさっぱりと

赤魚柚子塩焼き

真っ赤な体で食卓を色鮮やかにする赤魚。上品淡白な白身に、四国産柚子の果汁と塩を混ぜたタレにじっくり漬込み焼き上げました。見た目をさることながら、味も上品に仕上がっております。



油を使わずヘルシーな一品！

たらパン粉焼き

助宗たらにパン粉を付けて焼き上げました。湯煎調理でも、パン粉のサクサクとした食感が無くならず美味しく召し上がれます。油を使っていないので、ヘルシーなのはもちろん油を控えているといった高齢者の方にもオススメです。



柚子でさっぱり食欲増進！

あじ柚子風味焼き

四国産の香り豊かな柚子の果汁と甘めの醤油ベースのタレに、じっくり漬込み焼き上げました。弊社独自の手法により、冷めても柔らかいまま召し上がることができます！



カレー味で食欲増進にも！

たらカレーパン粉焼き

助宗たらにパン粉を漬け、カレー粉を混ぜて焼き上げた一品。パン粉焼きと同様、湯煎してもサクサク食感が無くならず、美味しく召し上がれます。カレーのスパイスが食欲をそそります！



良質な脂で栄養満点！

さば照焼き

脂ののったさばを、こだわりのタレで丁寧に焼き上げました。さばの脂と特製タレが食欲をさらに増進させます。定番人気のお魚です！



お子様にも人気のてりやき

さわら照焼き

身が柔らかく消化の良いさわらを、こだわりのタレで焼き上げました。冷めても変わらず柔らかいままなので高齢者やお子様の施設給食にもオススメです！

魚なら(株)大成

湯煎で食べられる施設や学校給食向け商品です。



特製タレで煮詰めました めばるの旨煮

高タンパク・低カロリーのメバルを
特製の甘めのタレで煮詰めました。
また骨ごと食べない魚の中ではカルシウム量が多く
骨粗しょう症の予防に効果があるとされています。



さば定番の味！ さば煮付け

脂ののったさばをこだわりの醤油ベースタレで
じっくりと煮付けた一品。
気になる細かい骨も取ってあるので、
子供や高齢者にも食べやすく仕上がっております。



針生姜と一緒に食べてカラダを温めよう 銀ヒラス生姜煮

クセが無くすっきりとした口当たりの銀ヒラスを
あっさりとした食べやすい味付けに仕上げました。
針生姜と一緒に食べることで、冷え性対策や、
生活習慣病予防にも効果があります。



お子様人気間違いなし！ 白身魚ピカタ

淡泊な白身魚に、チーズを混ぜた溶き卵を
たっぷりと絡め焼き上げた一品。
ボリュームもあり、そのままでも美味ですが
ケチャップやマヨネーズを付けてと
更に美味しく召し上がれます。



青魚の栄養をまるごと食べれます いわし生姜煮

いわしは加圧することにより、骨まで丸ごと
食べられるように作りしました。
カルシウムをたくさん摂ることができ、
生姜の力で煮ることによって免疫力UP効果もあります。



油調剤でこの美味しさ！ 白身魚フリッター

助宗タラをフリッターにした商品です。
煮魚焼き魚とは違い、フリッターという
洋風天ぷらのような揚げ物です。
弊社商品は揚げる手間がなく、
簡単に湯煎するだけで召し上がれます。



DHAたっぷりのいわしで栄養満点 いわしゴマ味噌煮

独特の臭みがあり、骨が多いので苦手…
といった方にも、召し上がっていただきやすいように
骨まで柔らかく煮ているのが特徴です。
また、味付けもゴマ味噌で臭みを軽減。
味も濃厚なのでご飯のお供にも◎



ソースでアレンジもしやすい！ たらムニエル

助宗タラをムニエルにして、ふんわり仕上げました。
薄味で味付けをしているので、お好みで
そのときの旬の食材を使ったソースや、
濃厚なクリームソースなどをかけてお楽しみください。



さっぱりとさんまを食べませんか？ さんま生姜煮

青魚で臭みが気になる方もいるかと思いますが
生姜を入れて煮ているので臭いも軽減。
骨まで柔らかく食べやすいです。
栄養もたっぷり詰まっています。



濃厚クリームでお子様も食べやすい！ つくねクリーム煮

味付けつくねにホワイトクリームを合わせた一品。
ホワイトクリームと一緒に野菜も入っているので、
湯煎にかけるだけで時短おかずの完成です！

お問い合わせ **048-767-3941**

営業時間 / 8:30~17:00 (土日祝休)
株式会社 大成 さいたま支店