

# 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。



骨取りあじを味噌ベースで漬込み!

## 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。



白身魚でも人気のたら

## 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います。



子供やシニアにオススメ

## さわら西京焼き

高タンパクでビタミンが豊富なため、疲労回復や免疫向上させる働きがあります。西京味噌は、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

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。上品淡泊な白身に、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。



油を使わずヘルシーな1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。



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果汁と醤油ベースのタレに、じっくり漬込み焼き上げました。独自の手法で冷めても柔らかいまま召し上がれます!



カレー味で食欲増進にも!

## たらカレーパン粉焼き

助宗たらにパン粉とカレー粉を混ぜて焼き上げた一品。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。スパイシーさ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。脂と特製タレが食欲をさらに増進させる定番人気です!



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、こだわりの照焼きタレで焼き上げました。冷めても変わらず柔らかいまま召し上がれます!

# 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



## 特製タレで煮詰めました めばるの旨煮

高タンパク・低カロリーのめばるを甘めのタレで煮詰めました。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言われています。



## こだわりの醤油ベース！ 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。



## 生姜煮でカラダを温めよう 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。針生姜と一緒に食べることで、冷感性対策や、生活習慣病予防にも効果があります。



## お子様人間違いなし！ 白身魚ピカタ

淡白色の白身魚に、チーズを混ぜた溶き卵をたっぷり絡め焼き上げた一品。ケチャップやマヨネーズを付けると更に美味しく召し上がれます。



## 青魚の栄養をまるごと！ 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ました。カルシウムをたくさん摂ることができ、生姜と一緒に煮ることによって免疫力UP効果もあります。



## 油調済でこの美味しさ！ 白身魚フリッター

助宗たらをフリッターにした商品です。煮魚焼き魚とは違い、洋風天ぷらのような揚げ物です。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。味付けもゴマ味噌で臭みを軽減しています。



## ソースでアレンジもしやすい！ たらムニエル

助宗たらをムニエルにして、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。



## 濃厚クリームで食べやすい！ 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。野菜も一緒に入っているため、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