



DAISEI CO.,LTD.

魚商品一覧

施設や学校給食向けで食べられるお魚です

〒330-0063

埼玉県さいたま市浦和区高砂3-17-21
高砂武蔵ビルディング202

TEL048-767-3941

あじ塩焼き



湯煎商品

3切(150g)×30P×2合
4切(200g)×20P×2合
5切(250g)×20P×2合

上質なアジを薄塩で焼き、旨味と甘みを引き出した一品に仕上げました。

あじ照焼き



湯煎商品

3切(150g)×30P×2合
4切(200g)×20P×2合
5切(250g)×20P×2合

アジを照焼きタレで味付けし、ふっくらと焼き上げました。

あじ味噌焼き



湯煎商品

3切(150g)×30P×2合
4切(200g)×20P×2合
5切(250g)×20P×2合

アジをこだわりの味噌に漬けて、美味しく焼き上げました。

あじ野菜あんかけ



湯煎商品

3切(255g)×20P×2合
4切(340g)×20P×2合
5切(425g)×15P×2合

アジを油調し野菜を加え、優しい味のアんかけダレと一緒に真空パックにしました。

たらの野菜あんかけ



湯煎商品

3切(270g)×20P×2合
4切(360g)×15P×2合
5切(450g)×12P×2合

助宗たらを玉葱・人参と炊込み、優しい味のアんかけと一緒に真空パックにしました。

めばるとかぶの鯉風味



湯煎商品

3切(300g)×20P×2合
4切(400g)×15P×2合
5切(500g)×12P×2合

めばるとカブを炊込み、鯉だし風味のアんかけをかけました。

マサバ赤味噌焼き



湯煎商品

5切(250g)×24P×2合

マサバを赤味噌に漬けて、美味しく焼き上げました。

まさばたまり醤油焼き



湯煎商品

3切(150g)×40P×2合
4切(200g)×30P×2合
5切(250g)×24P×2合

マサバを九州特産のたまり醤油で焼き上げました。

ほっけ塩焼き



湯煎商品

3切(150g)×40P×2合
4切(200g)×30P×2合
5切(250g)×24P×2合

脂ののった骨とり縞ホッケを塩焼きにし、旨味を引き出した一品にしました。

かれい照焼き (里芋・インゲン入)



湯煎商品

3切(120g)×36P×2合
4切(160g)×26P×2合
5切(200g)×20P×2合

黄金ガレイに特製ダレで照焼きにし、里芋とインゲンを添えました。

あじ南蛮漬け



自然解凍

3切(270g)×20P×2合
4切(360g)×20P×2合
5切(450g)×15P×2合

アジを油調し野菜を加え、甘酸っぱい南蛮ダレに和えました。

白身魚ピカタ



湯煎商品

3切(150g)×40P×2合
4切(200g)×30P×2合
5切(250g)×24P×2合

淡白な白身魚に、チーズを混ぜた溶き卵をたっぷり絡めて焼きあげました。

商品分類…

フライ製品

煮調理製品

焼き調理製品

その他

いわしゴマ味噌煮



湯煎商品



5切(250g)×20P×2合

食べやすいように骨まで柔らかく煮て、味付けはゴマ味噌で臭みを軽減しました。

たら煮付け (里芋・インゲン入)



湯煎商品



3切(180g)×36P×2合
4切(240g)×26P×2合
5切(300g)×20P×2合

助宗たらを里芋とインゲンと一緒に特製のタレで煮付けました。

さばと豆腐のごま味噌煮



湯煎商品



3切(270g)×20P×2合
4切(360g)×15P×2合
5切(450g)×12P×2合

ふっくらしたさばと豆腐を添え、コクのあるごま味噌煮にしました。

煮込み海鮮メンチカツ



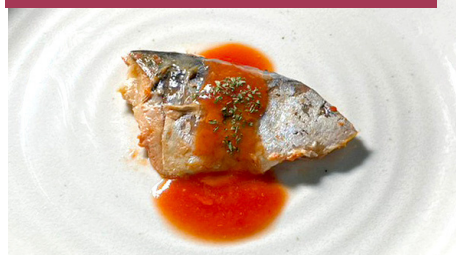
湯煎商品



3切(228g)×20P×2合
4切(304g)×20P×2合
5切(380g)×15P×2合

イカメンチカツを油調理、特製ソースで柔らかく煮込みました。

マサバトマトソース煮



湯煎商品



5切(250g)×24P×2合

国産のサバをトマトソースで煮込み、イタリアンな一品にしました。

赤魚トマトソース煮



湯煎商品



5切(250g)×24P×2合

ふっくらした赤魚をトマトソースで煮込み、イタリアンな一品にしました。

白身魚フリッター



湯煎商品



3切(150g)×30P×2合
4切(200g)×24P×2合
5切(250g)×20P×2合

助宗たらをふわふわの衣で包み、洋風天ぷらに仕上げました。

アジフライ



湯煎商品



3切(120g)×50P×2合
4切(160g)×40P×2合
5切(200g)×30P×2合

上質なアジを骨とり切身にし、パン粉を付けてフライにしました。

イカカツ



湯煎商品



3切(120g)×50P×2合
4切(160g)×40P×2合
5切(200g)×30P×2合

甘みのあるイカをすり身と混ぜて、美味しく揚げました。

エビカツ



湯煎商品



3切(120g)×50P×2合
4切(160g)×40P×2合
5切(200g)×30P×2合

プリプリのエビを刻み、すり身と混ぜてたものをフライにしました。

チキンカツ



湯煎商品



3切(120g)×50P×2合
4切(160g)×40P×2合
5切(200g)×30P×2合

上質な鶏肉にパン粉を付け油調理、美味しいカツに仕上げました。

ハムカツ



湯煎商品



3切(90g)×70P×2合
4切(120g)×50P×2合
5切(150g)×40P×2合

豚肉をハムにし、パン粉を付けて油調理して美味しいカツに仕上げました。

商品分類…

フライ製品

煮調理製品

焼き調理製品

その他