

# 商品カタログ

## PRODUCT CATALOG

### —冷凍 湯煎取り扱い商品—



株式会社大成

〒330-0064

埼玉県さいたま市浦和区岸町7-12-1東和ビル501

TEL : 048-767-3941 FAX : 048-767-3945

## さば味噌煮

脂ののったまさばを白みそ仕立ての味噌煮にしました。



【国内加工品】



【規格】300g(5切)

【入数】24P×2合

## さば煮付

脂ののった北海道産まさばを特製の煮付タレでじっくり煮付けました。



【国内加工品】



【規格】50g×5切

【入数】24P×2合

## さば生姜煮

脂ののった北海道産まさばを特製の生姜タレでじっくり煮付けました。



【国内加工品】



【規格】250g(50g×5切)

【入数】24P×2合

## まさばたまり醤油焼

丁寧に小骨を取り除いたまさばを九州特産のたまり醤油で焼き上げました。



【国内加工品】



【規格】50g×5切

【入数】24P×2合

## まさば照煮

甘辛いたれと北海道産まさばの風味がマッチしてご飯のおかずになる一品です。



【国内加工品】



【規格】50g×5切

【入数】24P×2合

## まさば赤味噌焼き

熟成させたみぞだれを絡めてまさばを焼いた一品です。



【国内加工品】



【規格】50g×5切

【入数】20P×2合

## さばのカレーコンフィ

定温で時間をかけてまさばを調理しているので身がしっとりとジューシーに仕上がりました。カレー風味も食欲をそそる一品です。



【国内加工品】



【規格】50g×5切

【入数】24P×2

## さばタレカツ

ほどよく脂ののったまさばを使いカラッと揚げて特製タレに漬らせました。



【国内加工品】



【規格】250g(5切)

【入数】20P×2合

## さば竜田揚げ

上質なまさばを使用し丁寧に小骨を取り除き竜田揚げにしました。



【国内加工品】



【規格】250g(50g×5切)

【入数】25P×2合

## たらの野菜あんかけ

たらを玉葱・人参と炊込み、鰹だし風味のあんかけをかけました。上品な1品となっております。



【国内加工品】

【規格】 450g(60g×5切)+野菜

【入数】 12P×2合

【海外加工品】



アレルギー  
小麦 大豆 鶏肉

## たら煮付(里芋インゲン入)

たらを小骨まで綺麗に除去し切身にした上で、里芋とインゲンと一緒に特製ダレで煮付けました。



アレルギー  
小麦 大豆 鶏肉

【規格】 200g(40g×5切)+野菜

【入数】 20P×2合

## たら粕漬焼き

古くから日本に伝わる伝統的な食べ方で酒粕にたらをつけて焼いています。



【国内加工品】

【規格】 60g×5切

【入数】 20P×2合

【国内加工品】

## 助宗たら照焼

たらを特製の照焼ダレにじっくり漬込み焼き上げました。



アレルギー  
小麦

【規格】 300g

【入数】 20P×2合

## 真ほっけの塩焼き

脂ののった真ほっけを塩焼きにしました。



【国内加工品】

【規格】 50g×5切

【入数】 24P×2合

【国内加工品】

## 真ほっけチーズパン粉焼き

北海道産の真ほっけフィーレをチーズをまぶしたパン粉で焼き上げ真空パックにしました。



アレルギー  
小麦 大豆 鶏肉

【規格】 50g×5切

【入数】 24P×2合

## かれい照焼(里芋インゲン入)

黄金がれいを小骨まで綺麗に除去し切身にした上で、里芋とインゲンを添え特製ダレで照焼きにしました。



【海外加工品】

【規格】 200g(40g×5切)+野菜

【入数】 20P×2合

【海外加工品】

## かれい煮付

アメリカ産の上質な黄金がれいを特製タレでじっくり煮付けました。



アレルギー  
小麦 大豆 鶏肉

【規格】 250g(5切)

【入数】 20P×2合

## あじ照焼

チリ産の上質なあじを照焼きにしました。



【海外加工品】

【規格】 50g×5切

【入数】 20P×2合

【海外加工品】

## あじ味噌焼き

チリ産の上質なあじを特製味噌漬けにしてふっくら焼き上げました。



アレルギー  
小麦 大豆 鶏肉

【規格】 50g×5切

【入数】 20P×2合

## ぶり煮付け

北海道産の上質なぶりを特製の煮付けタレでじっくりと煮付けました。食欲をそそる一品です。



【国内加工品】



アレルギー

【規格】50g×5切

【入数】24P×2合

## さわら煮付

甘辛いたれとさわらの風味がマッチして上質な一品に仕上がりました。



【国内加工品】



アレルギー<sup>小麦・卵</sup>

【規格】60g×5切

【入数】20P×2合

## さわら幽庵焼き

江戸時代から伝わる「幽庵焼き」。醤油やみりんなどの調味料に柑橘系類を加える味付けをした一品です。



アレルギー<sup>小麦・卵</sup>

【規格】60g×5切

【入数】20P×2合

## 赤魚粕漬焼き

古くから日本に伝わる伝統的な食べ方で酒粕に赤魚をつけて焼いています。



【国内加工品】



アレルギー

【規格】60g×5切

【入数】20P×2合

## めばる旨煮

アメリカ産の上質なながめばるを特製タレでじっくり煮付けました。



アレルギー<sup>小麦・卵</sup>

【規格】50g×5切

【入数】20P×2合

## いわしこま味噌煮

いわしを加圧して中の骨まで食べれる一品です。ゴマ味噌で味付けをしていてご飯のおかずにピッタリです。



【国内加工品】



アレルギー<sup>小麦・卵</sup>

【規格】50g×5

【入数】20P×2合

## つくねのクリーム煮

ふっくら柔らかい味付けつくねを野菜と一緒にホワイトソースで煮込みました。



アレルギー<sup>小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉</sup>

【規格】600g(つくね15個+野菜)

【入数】10P×2合

## 照りつくね

鶏肉を食感をしっかり残してつくねにしました。甘辛いタレが絡んで食欲をそそります。



【国内加工品】



アレルギー<sup>小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉</sup>

【規格】15個入

【入数】25P

## 白身魚ピカタ

淡白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ました。



【国内加工品】



アレルギー  
小麦 大豆 ピーナッツ

【規格】50g×5切

【入数】24P×2合

## 白身魚の出汁天ぷら(青のり)

青のり風味で食欲UP！ふっくらとした白身魚も食べ応えがある一品です。



アレルギー  
小麦 大豆 ピーナッツ

【規格】60g×5切

【入数】20P×2

## エビカツ

エビカツを油調して凍結し真空パックにしました。



【海外加工品】

アレルギー  
小麦 大豆 ピーナッツ ビンタン

【規格】40g×5切

【入数】30P×2合

## ハムカツ

ハムカツを油調して凍結し真空パックにしました。



【海外加工品】

アレルギー  
小麦 大豆 ピーナッツ ビンタン

【規格】30g×5切

【入数】40P×2合

## チキンカツ煮

油調したチキンカツを卵とじにしました。



【国内加工品】

アレルギー  
小麦 大豆 ピーナッツ ビンタン

【規格】400g(5個+野菜)

【入数】25P×1合

## 白身魚フリッター

ふわっと揚がったタラをお好みの味付けをしてお召し上がりください。ケチャップや粉チーズがおすすめです。



アレルギー  
小麦 大豆 ピーナッツ

【規格】50g×5切

【入数】20P×2合

## 鶏肉野菜巻きフライ

人参とインゲンを鶏肉で巻きパン粉を付けてフライにしました。



アレルギー  
小麦 大豆 ピーナッツ 鶏肉

【規格】40g×5個

【入数】30P×2合

## イカカツ

【海外加工品】

イカカツを油調して凍結し真空パックにしました。



アレルギー  
小麦 大豆 ピーナッツ ビンタン

【規格】40g×5切

【入数】30P×2合

## チキンカツ

【海外加工品】

チキンカツを油調して凍結し真空パックにしました。



アレルギー  
小麦 大豆 ピーナッツ

【規格】40g×5切

【入数】30P×2合

## 煮込み海鮮メンチカツ

【国内加工品】

いかメンチカツを油調し、特製ソースで煮込んだ、柔らかくて食べやすい一品です。



アレルギー  
小麦 大豆 ピーナッツ ビンタン

【規格】5枚入(380g)

【入数】15P×2合

## あさりと小松菜の煮びたし

あっさりとして副菜として簡単にお召上がりいただける一品です。



【国内加工品】



アレルギー  
小麦  
大豆  
卵

【規格】200g

【入数】28P×2合

## 野菜さつま揚げ

玉葱、人参、ごぼう、ネギなどの野菜をふんだんに使用したさつま揚げです。



【海外加工品】



アレルギー  
小麦  
大豆  
卵

【規格】20g×10個

【入数】30P×2合

## 八幡巻き

人参、玉葱、ごぼう、インゲンを鶏肉で巻きじっくり煮付けました。



アレルギー  
小麦  
大豆  
卵

【規格】225g(15個入)

【入数】24P×2合

## 深川風混ぜご飯の素

深川飯風の混ぜご飯が簡単にお召上がりいただける一品です。



【国内加工品】



アレルギー  
小麦  
大豆  
卵

【規格】250g(2合用)

【入数】42P×1合

## «ボリュームアップ商品»

### 焼きめばるのネギ油和え+

淡白な魚のめばるを焼き上げ、ネギ油を和えたことでコクと深みを増した一品です。



【国内加工品】

アレルギー

【規格】 400g(40g×10切)+野菜

【入数】 15P×2合

### たらの野菜あんかけ+

たらを玉葱・人参と炊込み、鰹だし風味のあんかけをかけました。上品な1品となっております。



【国内加工品】

アレルギー  
小麦  
卵

【規格】 550g(60g×5切)+野菜

【入数】 10P×2合

### さばと豆腐のごま味噌煮+

ふっくらしたまさばを使用し、豆腐を添えごま味噌煮にしました。ごまのコクが特徴的な食欲をそそる一品です。



【国内加工品】

アレルギー  
小麦  
卵  
ごま  
大豆

【規格】 600g(60g×5切)+豆腐

【入数】 10P×2合

### 白身魚ピカタ+

淡白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ました。



【国内加工品】

アレルギー  
小麦  
卵

【規格】 80g×5切

【入数】 15P×2合

### さば味噌煮+

脂ののったまさばを白みそ仕立ての味噌煮にしました。



【国内加工品】

アレルギー  
小麦  
魚介  
大豆

【規格】 400g(40g×10切)

【入数】 15P×2合

### さば煮付+

脂ののった北海道産まさばを特製の煮付タレでじっくり煮付けました。



【国内加工品】

アレルギー  
小麦  
魚介  
大豆

【規格】 400g(40g×10切)

【入数】 15P×2合

### さば生姜煮+

脂ののった北海道産まさばを特製の生姜タレでじっくり煮付けました。



【国内加工品】

アレルギー  
小麦  
魚介  
大豆

【規格】 400g(40g×10切)

【入数】 15P×2合

### つくねクリーム煮+

ふっくら柔らかい味付けつくねを野菜と一緒にホワイトソースで煮込みました。



【国内加工品】

アレルギー  
小麦  
卵  
ごま  
大豆

【規格】 725g(つくね20個+野菜)

【入数】 9P×2合

### 白身魚フリッター和風あんかけ+

カラッと揚げた助宗たらフリッターに玉ねぎ・人参を加えた和風タレであんかけにしました。



【国内加工品】

アレルギー  
小麦  
卵  
ごま  
大豆

【規格】 500g(50g×5切)+野菜

【入数】 25P×1合

### 白身魚フリッター甘酢あんかけ+

カラッと揚げた助宗たらフリッターに玉ねぎ・人参を加えた甘酢タレであんかけにしました。



【国内加工品】

アレルギー  
小麦  
卵  
ごま  
大豆

【規格】 500g(50g×5切)+野菜

【入数】 25P×1合