

(株) 増田禎司商店

TEL : 042-654-2222 FAX : 042-654-5049

e-mail : masudaya@masudaya1965.com

URL : https://www.masudaya1965.com

今年も梅雨の季節となりましたがいかがお過ごしでしょうか。  
今回のニュースは季節ならではのオススメ品から新商品が沢山の  
1枚となっております。これからの暑い時期に使いやすい  
オススメ品も掲載致しましたので是非ご覧ください。





## オススメ季節商品

<p>三島食品 <b>買うなら、今!</b> 常温</p> <p><b>うめちり</b></p>  <p>8月から原料高騰の為 300gへサイズダウン。 お得な今のうちに 是非、ご賞味ください。 の混ぜご飯の素です。</p> <p>米1合(150g)に 6~7g使用。</p> <p>350g</p>	<p>三島食品 <b>買うなら、今!</b> 常温</p> <p><b>梅美 (梅菜めし) (混ぜ込み)</b></p>  <p>8月から原料高騰の為 300gへサイズダウン。 お得な今のうちに 是非、ご賞味ください。</p> <p>米1合(150g)に6g使用。</p> <p>300g</p>	<p>三島食品 冷凍</p> <p><b>梅しらす</b></p>  <p>梅、ごま、しらす、赤しそ をブレンドしました。 梅の酸味と赤しその さわやかな香りが、 食欲をそそります。</p> <p>炊き上がった米300g に15~20g使用。</p> <p>360g</p>
---	---	--

## おかず 新商品のご案内

<p>東亜食品工業 冷凍</p> <p><b>千切り蒲鉾</b></p>  <p>彩りのよい紅白かまぼこを、厚さ5mmに スライスし、さらに5mm幅の短冊にカット しました。いろいろな料理に彩りを飾ります。 <b>ご要望の際は必ず“千切り”とご記載下さい。</b></p> <p>300g</p>	<p>東亜食品工業 冷凍</p> <p><b>魚肉ソーセージ半月スライス</b></p>  <p>新鮮な原料の魚肉ソーセージを半月タイプの スライスにしました。炒め物やサラダ等 多用途に使用できる、使い勝手の良い商品です。</p> <p>500g</p>	<p>東亜食品工業 冷凍</p> <p><b>きざみさつま揚げ</b></p>  <p>定番のスライスさつま揚げを更に 細かくきざみ、高齢者や幼児にも 食べやすくしました。(8mm角)</p> <p><b>ご要望の際は必ず“きざみ”とご記載下さい。</b></p> <p>500g</p>
<p>創味 常温</p> <p><b>しば漬けのノンオイルドレッシング</b></p>  <p>京漬物のしば漬けに、おろし大根、 ゆずの風味、かつお、昆布の旨み等 を加え、おろし風のノンオイルド レッシングに仕上がっています。 サラダはもちろん、揚げ物や蒸し 鶏など、幅広いメニューにお使い 頂けます。</p> <p>1L</p>	<p>JFDA 冷凍</p> <p><b>JFDA 稲庭風うどん</b></p>  <p>北海道産小麦を使用した、稲庭うどんの なめらかな口当たりとのとごしを 再現したうどんです。 凍ったまま沸騰したお湯に1分解凍。</p> <p>200g×5玉×4Pc</p>	<p>旭屋ミートセンター 冷凍</p> <p><b>豚バラスライス2mm厚</b></p>  <p>大量生産により格安の製品が入荷しました。 ご要望の際は「1kg袋を__袋」とご記入を お願い致します。</p> <p><b>横幅: 20~25cm 高さ: 3~5cm目安</b></p> <p>1kg</p>

## 夏向け商品のご案内

<p>カゴメ 冷凍</p> <p><b>枝豆ピューレ</b></p>  <p>むき枝豆を冷凍状態のまま細かく破碎しました。 食感がなめらかです。 加熱済みですのでそのままでも ご利用いただけます。</p> <p>裏面に「アレンジ料理集」を 掲載しておりますのでご活用ください。</p> <p>1kg</p>	<p>冷凍</p> <p>シンプル</p> <p><b>アボガドダイスカット</b></p>  <p>熟度管理を徹底したアボカドを 解凍しただけで食べたい時に 食べたい分だけ使える 人気の便利商品! 15mm角ダイスカット。 1P約214ピース入り。</p> <p>500g</p>
--	--

常温





弊社在庫で置いてあるお茶の紹介になります。以下商品以外にも、別途お取寄せにて給茶機用・ティーパックなど  
ご要望に応じて用意できますので、お気軽にご相談ください。

ひしだい製茶	豊味茶 #300	1kg入
ひしだい製茶	翠玉茶 (スイギョク) #200	1kg入
ひしだい製茶	松露茶 (ショウロ) #100	1kg入
大西園	四番茶 10kg (100g単位)	100g単位 (はかり)

常温

**味噌** **だし無しタイプのこし味噌のご紹介**

※ご要望の際は必ず“ひかり味噌”とご記載下さい。

<p>ひかり味噌</p> <p><b>信州みそピロー白</b></p>  <p>鮮やかな山吹色の淡色系米こしみそです。 さわやかな香りとすっきりした味わいが特徴です。</p> <p>1kg入</p>	<p>ひかり味噌</p> <p><b>赤こしA10kgダンボール</b></p>  <p>深い発酵香に熟成感のある塩分の高い 赤こし味噌。</p> <p>10kg入</p>
<p>ひかり味噌</p> <p><b>信州合わせみそ</b></p>  <p>すっきりとした味の信州淡色系みそとコクのある 旨味を持つ信州赤色系みそをブレンドした 深みのある香りが特徴の赤色系米こしみそです。</p> <p>1kg入</p>	<p>ひかり味噌</p> <p><b>白こしA10kgダンボール</b></p>  <p>きめ細やかで、さわやかな醸造香に やわらかい酸味と適度な旨みの調和した すっきりとした味わい。</p> <p>10kg入</p>

冷凍

**別紙チラシのご案内**

冷凍	赤かまぼこスライス 3mm	310g
冷凍	赤かまぼこスライス 5mm	310g

カットりんごのご案内、栄養成分表、アレルギーに関しましては裏面をご覧ください。





# カットりんご (1/8カット)

チルド



- 第1回： 6/6(水)締切 → 6/12・13・14 お届け
- 第2回： 6/13(水)締切 → 6/19・20・21 お届け
- 第3回： 6/20(水)締切 → 6/26・27・28 お届け
- 第4回： 6/27(水)締切 → 7/3・4・5 お届け
- 第5回： 7/4(水)締切 → 7/10・11・12 お届け
- 第6回： 7/11(水)締切 → 7/18・19・20 お届け
- 第7回： 7/18(水)締切 → 7/24・25・26 お届け
- 第8回： 7/25(水)締切 → 7/31・8/1・2 お届け

独自の技術により褐変を抑え、りんご本来のしゃきしゃきとした美味しさを味わうことができます。  
※締切日から翌々週の木曜日までの賞味期限になります。

500g袋入り (1Pに24~30切れ入)

## ★栄養成分・アレルギー表

コード	品名	熱量 kcal	水分g	たんぱく質g	脂質g	炭水化物g	灰分g	ナトリウムmg	カルシウムmg	食塩相当量g	単位	アレルギー
038-504	うめちり	360	5.0	26.3	18.8	24.6	25.3	8400	670	21.3	100g単位	ごま
038-501	梅美 (梅菜めし) (混ぜ込み)	206	5.0	6.4	5.4	35.2	48.0	18000	420	45.7	100g単位	ごま
038-598-400	梅しらす	202	47.0	11.9	14.0	11.3	15.8	5300	440	13.5	100g単位	ごま
511-502-01	千切り かまぼこ	95	74.4	12.0	0.9	9.7	3.0	1000	25	2.5	100g単位	小麦,卵,大豆
511-501-01	魚肉ソーセージ半月スライス	161	66.1	11.5	7.2	12.6	2.6	810	100	2.1	100g単位	小麦,卵,大豆
511-500-01	きざみ さつま揚げ (8mm角)	130	70.7	7.8	4.1	14.7	2.7	526	10	1.3	100g単位	小麦,大豆
050-536-01	しば漬けのノンオイルドレッシング	66	78.3	1.9	0.1	14.6	5.2	2	-	5.3	100g単位	小麦,大豆
615-080-103	JFDA稲庭風うどん	138	67.5	3.2	0.6	28.5	0.2	33	7	0.1	100g単位	小麦
346-234-20A	豚バラ 2mmスライス 1kgP	434	-	13.4	40.1	0.0	-	43	-	0.1	100g単位	豚肉
164-375-10	枝豆ピューレ	85	82.5	6.7	4.0	6.0	0.8	86	62	0.2	100g単位	大豆
171-500	アボガドダイスカット	203	70.0	1.9	20.1	7.0	1.1	11	-	Tr	100g単位	なし
361-500	豊味茶 (抽出液成分値)	2	99.4	0.2	(0)	0.2	0.1	3	3	Tr	100g単位	なし
361-501	翠玉茶 (抽出液成分値)	2	99.4	0.2	(0)	0.2	0.1	3	3	Tr	100g単位	なし
361-502	松露茶 (抽出液成分値)	2	99.4	0.2	(0)	0.2	0.1	3	3	Tr	100g単位	なし
102-501	四番茶 10kg (100g単位)	2	99.4	0.2	(0)	0.2	0.1	3	3	Tr	100g単位	なし
110-307-01	ひかり 信州みそピロー白	193	-	11.3	6.1	23.2	-	4800	-	12.3	100g単位	大豆
110-308-1	ひかり 信州合わせみそ	197	-	11.1	6.1	24.3	-	4800	-	12.2	100g単位	大豆
110-306-10	ひかり赤こしA10kgダンボール	205	-	11.2	6.6	25.2	-	4600	-	11.8	100g単位	大豆
110-307-10	ひかり白こしA10kgダンボール	193	-	11.3	6.1	23.2	-	4800	-	12.3	100g単位	大豆
167-500-01	冷凍 赤かまぼこスライス 3mm	68	80.5	7.3	0.1	9.5	2.6	884	12	2.2	100g単位	大豆
167-500-02	冷凍 赤かまぼこスライス 5mm	68	80.5	7.3	0.1	9.5	2.6	884	12	2.2	100g単位	大豆
388-500-500	カットりんご (1/8カット) 業務用	56	85.9	0.4	0.1	13.4	0.2	9	3	Tr	100gあたり	りんご

6月は気温も高くなり、湿気も多くなることから、食中毒菌が発生しやすくなります。

増田屋では、少しでも菌の発生原因を無くす為、

この度、折りたたみコンテナの専用洗浄機を導入致しました。

少しでも衛生度をUPさせる為、日々努力しておりますので、よろしくお願い致します。



# カゴメ 枝豆ピューレ ~ アレンジ料理 ~



## 枝豆のポテトサラダ

枝豆ピューレを使用した、ほんのり黄緑色のポテトサラダです。むき枝豆もたっぷりくわえ、枝豆好きにはたまらないサラダです。



## もちもち枝豆腐

枝豆と豆乳は味の相性は抜群です。様々なピューレを使用することにより、カラフルな野菜豆腐を作ることができます。



## じゃがいものずんだ和え

枝豆ピューレを使用したカンタンずんだ和え。おやつとしても提供できます。



## ずんだもち

解凍した枝豆ピューレに粉糖と一つまみの塩を混ぜ合わせた簡単ずんだもち。



## ぶっかけうどん \* 枝豆豆乳たれ

豆乳、めんつゆのこくを枝豆ピューレでさっぱりさせたうどんです。



## 白身魚のフライ 豆(ずんだ)ソース

淡白な白身魚のフライに東北郷土料理である濃厚な「ずんだソース」をかけました。鮮やかな緑色がメニューを彩ります。



## 枝豆とろろ蕎麦

とろろを枝豆で風味付けした、夏らしいさわやかな一皿。



## 枝豆の羊羹仕立て

枝豆の色鮮やかで濃厚な味の涼菓子です。ピューレを使用することにより簡単に作成でき、夏のデザートにピッタリな一品です。



レシピをご要望の方は別途弊社担当営業までお気軽にご連絡ください。