

(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

しのぎがたい暑さの続く毎日、ひたすら秋の涼しさが待ち望まれます。
今回のニュースはそんな秋に美味しい冷凍野菜と秋刀魚をメインにご紹介しております。9/1の防災の日にちなみ非常食新商品も掲載しております。食欲の秋に向けて献立のメニューにぜひご活用ください。



9月おすすめ 冷凍野菜のご紹介

勝美ジャパン 冷凍 蒸 冬瓜 メディカルカット
皮をむいた冬瓜を約20×25×25mmにカットした、食べやすいサイズの商品です。解凍せずに加熱調理が行えます。約55個入。
ご要望の際は必ず“メディカルカット”とご記載下さい。



500g

勝美ジャパン 冷凍 蒸インゲン 40mm
肥沃なインドの大地で収穫されたインゲンを“蒸して”瞬間凍結しました。蒸すことにより野菜本来の美味しさを引き出しました。**ご要望の際は必ず“40mm”とご記載下さい。**



500g

勝美ジャパン 冷凍 水煮 大根 輪切り
皮もむいたアクぬき、下ごしらえ済の輪切り大根です。煮込みに通常50分くらいかかるところ、15~20分で味がしみ込む優れたものです。カットサイズφ55×20mm
1kg (22~24個入)



JFDA 冷凍 エクアドル ミニ ブロccoli
ブロッコリーに混入しやすい小さな虫の除去に最大限取り組んだ商品です。**ご要望の際は必ず“エクアドル”とご記載下さい。**



500g

新商品のご紹介

ベストプラネット 常温 匠庵 ソフト削り 100g
7月よりはごろもフーズより切替わっている商品です。



100g

ベストプラネット 常温 和紙焼きのり8枚切4枚入(1食用)
7月よりはごろもフーズ5枚入りより切替わっている商品です。



4枚×100入

はごろもフーズ 常温 かつおパックはごろも舞 2.5g
7月よりはごろもフーズ4g×10個入りより切替わっている商品です。



2.5g×10入

味の素 常温 豊漁だし 匠
かつお節といりこを最適なバランスで配合した、アレルギーフリーのサツと溶けやすい顆粒だしです。
※理研黒潮だしが直上の為、類似の安価な商品です。



1kg

9月1日は防災の日！非常食のご案内

非常食から新商品！！三徳屋さんの「そのまんまOKカレー」です。カレーとご飯がはじめからミックスされている新感覚の商品です。ミックスされているのに味はバッチリ、常温でもおいしく召し上がれます。
※アレルギー特定原材料7品目不使用！



そのまんまOKカレー (甘口) 300g×30P

5年保存

そのまんまOKカレー (中辛) 300g×30P



中辛

9/1 防災の日に向けて非常食各種揃えております。(ほとんどのメーカーの商品をご用意出来ます。) お見積り・納期に關しましては**弊社各営業担当までFAXにて**お問い合わせ下さい。納品までに日数がかかりますので、納期が確定次第返答させていただきます。

秋の味覚！“秋刀魚”弊社取扱い商品のご案内

協同水産 冷凍 冷凍さんま(丸) 125g
日本近海で獲れた鮮度の良いサンマを丸ごと凍結しました。



125g

オカフーズ 冷凍 Plus サンマ(骨取) 70g
魚本来の旨味を残しつつ生臭みを無くし、ふっくら仕上がるようにしました。解凍しても冷凍のままでも調理可能です。長さ約16cmです。



70g

オカフーズ 冷凍 サンマ蒲焼用(骨とり) 60g
独自の“ふんわり製法”により、焼いても身が縮まず、ふんわりやわらかい味わいを実現した調味済みの骨取り冷凍切身魚です。**ご要望の際は必ず“蒲焼用”とご記載下さい。**



60g×5切入

大冷 お手軽調理骨なしさんま Ca強化 冷凍
凍ったまま調理してもふっくら柔らかくジューシーです。魚の風味を残し、生臭さを省きました。長さ約20cmです。



60g

超冷 サンマ開き 50g 冷凍
頭・わた・尾なしの台湾産サンマの開きです。**※骨がありますので喫食時にご注意ください。**



50g

食欲の秋！ “秋刀魚”商品と秋刀魚に合う商品のご紹介です。

ホテイフーズ 常温 さんま蒲焼 固1.4k
開いた蒲焼用さんまを香ばしく焼き上げ、濃厚な醤油だれで仕上げた逸品です。



T2K缶(約34~38枚入)

チョウシタ 常温 さんま蒲焼E0缶(固80g)
味、照り、香りと三拍子揃った「特製調味だれ」を使用し、遠赤焙焼で焼き上げました。



E0缶(2枚)

ミツカン 常温 味伝 ほん酢しょうゆ
本醸造しょうゆ・醸造酢にかんきつ果汁をほどよくマッチさせました。そのまま使うのはもちろん、お好みで薬味を入れたり、だしで割ったりといった一工夫がしやすい品質設計です。



1.8L

JFDA 常温 JFDA 味付ほん酢
国産ゆず果汁使用。ほん酢しょうゆをとにかくお安く提供できる商品になります。**ご要望の際は必ず“JFDA”とご記載下さい。**



1.8L

JFDA 常温 JFDA ゆずたっぶりほんす
北海道産の真昆布と四国産の柚子3.5個分を使用した逸品です。ゆずの香りや風味が変化しにくい特別なペットボトルを使用。**ご要望の際は必ず正式名称での発注をお願い致します。**



1L

JFDA 冷凍 JFDA大根おろし
繊維まで細かく断ち切り、シャキシャキともフワフワとも違う、さらりとしたなめらかな食感に仕上がっています。鹿児島県産大根使用。



500g

カトリンごのご案内、栄養成分表、アレルギーに關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： 8/1(水)締切 → 8/7・8・9 お届け
- 第2回： 8/8(水)締切 → 8/14・15・16 お届け
- 第3回： 8/15(水)締切 → 8/21・22・23 お届け
- 第4回： 8/22(水)締切 → 8/28・29・30 お届け
- 第5回： 8/29(水)締切 → 9/4・5・6 お届け
- 第6回： 9/5(水)締切 → 9/11・12・13 お届け
- 第7回： 9/12(水)締切 → 9/18・19・20 お届け
- 第8回： 9/19(水)締切 → 9/26・27・28 お届け
- 第9回： 9/26(水)締切 → 10/2・3・4 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
053-580-01	蒸 冬瓜 メディカルカット	16	95.3	0.6	0.1	3.7	0.3	1	-	Tr	100gあたり	なし
053-777-020	冷凍 蒸インゲン 40mm	26	91.7	1.8	0.2	5.5	0.8	1	-	Tr	100gあたり	なし
042-514	水煮 大根 輪切り	18	94.8	0.5	0.1	4.0	0.5	12	-	Tr	100gあたり	なし
648-669-32	エクアドル ミニ プロッコリー	27	91.3	3.5	0.4	4.3	0.5	14	33	Tr	100gあたり	なし
277-506	匠庵 ソフト削り 100g	329	-	74.9	3.0	0.7	-	620	-	1.6	100gあたり	なし
277-507-02	和紙焼きのり8枚切4枚入(1食用)	188	2.3	41.4	3.7	44.3	8.3	530	280	1.3	100gあたり	なし
236-506-056	かつおパックはごろも舞2、5g	348	17.3	72.4	6.4	0.3	3.6	570	-	1.4	100gあたり	なし
070-411-104	豊漁だし 匠	204	0.7	23.3	0.7	26.2	49.1	19600	173	49.8	100gあたり	なし
147-531-01	そのままOKカレー 甘口	303	-	4.4	12.8	42.6	-	1181	-	3.0	1袋300gあたり	なし
147-531-02	そのままOKカレー 中辛	290	-	4.6	12.5	39.8	-	1811	-	4.6	1袋300gあたり	なし
081-302-02	冷凍さんま(丸) 125g	310	55.8	18.5	24.6	0.1	1.0	130	32	0.3	100gあたり	なし
081-302-70	Plus サンマ(骨取) 70g	310	55.6	18.5	24.4	0.5	1.0	325	32	0.8	100gあたり	なし
081-302-602	サンマ蒲焼用(骨とり) 60g	306	55.0	17.9	23.6	2.1	1.4	677	32	1.7	100gあたり	小麦,大豆
118-302-601	お手軽調理骨なし さんま Ca強化	304	54.5	18.3	24.0	0.4	2.8	211	677	0.5	100gあたり	卵,ゼラチン
200-302	サンマ開き 50g	297	57.7	17.6	23.6	0.1	0.9	130	26	0.3	100gあたり	なし
208-501	さんま蒲焼 固1.4k	279	52.8	19.5	19.8	5.6	2.3	415	28	1.1	100gあたり	小麦,大豆
060-503-20	さんま蒲焼EO缶(固80g)	231	-	15.3	14.7	9.4	-	669	210	1.7	100gあたり	小麦,大豆
058-038-2	味伝 ぼん酢しょうゆ	47	80.2	3.7	0.0	8.5	7.6	2970	-	7.6	100gあたり	小麦,大豆
633-038-2	JFDA 味付ぼん酢	63	74.9	4.8	0.0	9.5	8.8	3160	-	8.0	100gあたり	小麦,大豆
605-038-01	JFDA ゆずたっぷりぼんず	70	76.6	3.3	0.0	12.6	7.5	2950	-	7.5	100gあたり	小麦,大豆
657-990	JFDA大根おろし	18	94.6	0.4	0.1	4.1	0.6	17	23	Tr	100gあたり	なし
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

増田屋からお盆時期のお願い2点

いつも増田屋商品をご利用下さっている皆様には本当に感謝しております。さて、表題の通り増田屋よりお願いということで、2点ご協力をお願い出来ればと思います。

冷凍商品の返品・引き取りについてのお願い。
夏場、気温の上昇に伴う商品の劣化などの理由により、過剰発注などの返品・引き取りを特に夏場はお断りさせて頂いております。商品を各お客様に安全にお届けすることを重点に弊社では衛生面にも更に力を入れておりますので、どうかご理解の程よろしくお願い致します。

先日お知らせにてご案内しました**お盆休みに伴うご注文書の締切**について、8月は日曜日以外は営業しておりますが、仕入先メーカーがお盆休みになります。その関係で前もってご注文頂いた分は確保することが出来ますが、メーカー休みの都合上、普段のタイミングでご注文を頂いた場合倉庫の在庫が足りず、お届け出来ない可能性も出てくると思われます。

ご案内期間：8/13(月)から8/18(土)までの注文を、**8/3(金)までに**頂けると助かりますのでどうぞ宜しくお願い致します。

上記2点に関して皆様のご協力をお願い致します。

増田屋お盆営業日カレンダー ※休業日のみ赤字

日	曜日	弊社営業	
8/3	金	営業日	ご注文(仮)締め日(8/13~8/18納品分)
8/4	土	営業日	
8/5	日	休業日	
8/6	月	営業日	
8/7	火	営業日	
8/8	水	営業日	
8/9	木	営業日	
8/10	金	営業日	
8/11	土	営業日	※祝日(山の日)ですが営業致します。
8/12	日	休業日	
8/13	月	営業日	
8/14	火	営業日	
8/15	水	営業日	
8/16	木	営業日	
8/17	金	営業日	
8/18	土	営業日	
8/19	日	休業日	
8/20	月	営業日	