Information about the Ishinfoods















# ふかひれパイツー

## **ふかひれです。** 新たに開発した"寿司ネタ用""刺身用

加工が難しく敬遠される腹ビレを使用しております。安定した品質でブランド力もある宮城県気仙沼の原料にて、





ふかひれ寿司ネタ用8g(規格8g×10枚)

品 名	規 格	荷 姿	1甲あたりの枚数
ふかひれ寿司ネタ用 8g 10枚入	8g×10枚	10 pc × 2	200 枚
ふかひれ寿司ネタ用 5g 15枚入	5g×15枚	10 pc × 2	300 枚

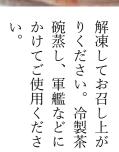
### ■ ふかひれ寿司ネタ用 保存条件5°C 120時間後

試験項目	試験結果	備考
一般生菌数	300 以下 /g	標準寒天培地法
大腸菌群	陰性 / g	特定酵素基質培地法
黄色ブドウ球菌	陰性	表面塗抹培養法

# ふかひれジュレ

# 贅沢な笑顔をお届けいたしますふかひれの極上のひとときが、

冷、温どちらでも幅広くご利用ください。てありますので、御料理を華やかに演出致します。を使用した特製ジュレです。黄金色に仕立て上げ高級素材「気仙沼産ふかひれ」散翅(サンツー)







内容量	300g	規格 18pcx2合
一括表示	いわし、まぐろ、そうだかつま おエキス、みりん、こんぶ)、 ん/加工澱粉、ゲル化剤(増料	どう糖果糖液糖、砂糖、食塩、節(かつお、 ら)、かつお節エキス、魚介エキス、かつ ふかひれ(国内製造)、たけのこ、みり ち多糖類)、増粘剤(キサンタン)、調味 は料、 p H調整剤、(一部に小麦・大豆を 保存してください





高級素材「気仙沼産ふかひれ」散翅(サンツー)贅沢な笑顔をお届けいたします。かひれの極上のひとときが、





を使用した特製餡です。べっこう色に仕立て上げ

てありますので、御料理を華やかに演出致します。

温どちらでも幅広くご利用ください。

内容量	300g	規格 18pcx2合
一括表示	名称:ふかひれ餡 原材料名:ふかひれ(国内製造)、し ラスープ、上白糖、清酒、塩、カラ 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラ p H調整剤、酸化防止剤(V.E)、 を含む) 保存方法:-18°C以下で保存してくだ	メル/糊料(加工澱粉)、加工澱粉、 ラメル)、保存料(安息香酸 N a )、 (一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉



# ぽん酢

ふぐの本場、 ぽん酢を、 本物の橙(だいだい)の果汁を丁寧に絞って原料に。 鍋や味付け等にぜひご活用ください。 山口県下関の料亭やふぐ専門店で愛されるさわやかな



創業以来続く天然素材のぽん酢ラインナップ

橙の故郷、 かにした立役者の一つです。当社は 本来のぽん酢は、日本の食文化を豊 **ポンモノのぽん酢』をお届けします。** 山口県萩の橙を使用し、

さが舌を攻撃します。

### ホンモノ のぽん酢をご存じ

した。 加えたものは、ツーンとする酸っぱ やかな味わいです。逆に、醸造酢を 味が強いながら香りは穏やかでさわ とがあります。柑橘系の果汁は、 が足りない場合に醸造酢を加えるこ それが日本の食に合わせ、醤油とブ ですが、それは似て非なるもの。 ンドした醤油ぽん酢が浮かびます。 ぽん酢というと、 レンドしたものに呼び名が変化しま た言葉で、その名の通り果汁です。 ですか? ん酢は本来、オランダ語の「ポンス\_ (橙、柑橘系を搾った果汁) から来 醤油とブレンドする際、 お酢と醤油をブレ



旬凍だいだい酢 900ml



プ



## 旬凍だいだい酢

# だいだい10%のさわやかな酸味をご賞味ください。搾りたての天然果汁をお手もとに



好評を持つてお選びいただいております。好評を持つてお選びいただいております。現付は別人の方にし、丁寧に搾り、そのままパッキングしておやかな酸味と香りをお楽しみいただけおやかな酸味と香りをお楽しみいただけおかかな酸味と香りをお楽しみいただけたしても好評をいただいています。おかげさまで、究極の味を求める料理人の方にとしても好評をいただいています。おかげさまで、究極の味を求める料理人の方にとしても好評をいただいております。

規格	900ml
内容表示	だいだい果汁 (国内製造)





豊富に実った橙が敷地全体を爽やかな香りで包みます。

プ



## 味付ぽん酢特上 (瓶タイプ)

だいだい果汁、無添加醤油、を使った 味付けぽん酢特上品です。 な当たり前にこだわりました。 天然原料を厳選し、使う、そん

を目指す人にこそ味わってほしい商品です ているレシピをもとに合わせました。至高の味 せた絶妙なバランスを味わってみてください。 の深み、鰹だし、昆布だしのうまみをミックスさ ご協力いただいている高級料理店さまで使われ たいだい果汁の酸味、甘み、香り、無添加醤油



至高の味を生み出す、厳選の天然原料。

### 規格 1.8L 300ml

かんきつ果汁(だいだ い、甘夏)(国内製造)、 醤油(大豆、小麦、食 塩)、魚介エキス、本みり ん/酸味料、酒精、ビタ ミンB1(一部に小麦・ 大豆・さばを含む)



### 規格 1.8L だいだい果汁(国内製 造)、甘夏果汁(国内製

(酒精、V.B<sub>1</sub>)

造) /酸味料、保存料







## いしんぽん酢 (瓶タイプ)

### オーソドックスな味天然生果汁を主原 料 にし

みを生かした、純生タイプのぽん酢で 醸造酢を使わず、天然果汁の酸味と甘 お求めやすく、使いやすいビンタイプ。

常温保存可能なビンタイプですので 広範囲に使用できます しみください。

### 醸造酢では味わえない、天然果汁による風味。

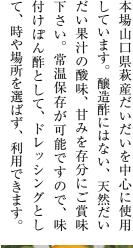
プ



### だいだい酢 (瓶タイプ)

だいだい酢の定番・クラシック

に活躍。 原料の果汁は、10年以上の歴史を持つ、 常温保存可能なので、さまざまな用途





みずみずしい天然だいだいが素材の旨みを引き出します。

や酢の物、

鮨用酢飯など、幅広い用途

ん酢の原料だけでなく、ドレッシング

に活用できます。

山口県、

四国産の柚子を丁寧に搾り、

果汁10%で瓶詰めしております。瓶タ

ません。

常温保存可能で、使う時・場所を選び

ゆず果汁(瓶タイプ)

### 規格 1.8L だいだい果汁(国内製 造) /酸味料、保存料

(酒精、V.B<sub>1</sub>)





規格	1.8L 300ml	
内容表示	ゆず果汁(国内製造) /保存料(酒精、V.B <sub>1</sub> )	







天然果汁ならではの豊かな風味。

### 有限会社いしんフーズ