

2016～2017

商品ガイド

冬号



* 印は取り寄せ商品となりますので、お早めにご注文ください。

 冷凍保存

 冷蔵保存

 常温保存

 株式会社 **ほんだ**

福山 TEL:084-922-4849 FAX:084-922-4848
岡山 TEL:086-903-1010 FAX:086-903-1533
尾道 TEL:0848-48-5050 FAX:0848-48-6699
<http://www.honda-fbu.co.jp>

冬至



12月21日は冬至。
幸せを呼ぶ太陽の魔法を
かけました。



北海道産かぼちゃのプリン(鉄・食物繊維)

凍



食物繊維1.7g/食
鉄 0.6mg/食

北海道産カボチャを使用したプリン。かぼちゃの素朴な風味・甘みをいかしました。牛乳・生クリームでコクをプラス！

ヤヨイサンフーズ：* 5010696

規格:40g

国産かぼちゃ挽肉フライ

凍



揚

180℃
40g: 約3分半
60g: 約4分半

例

国産カボチャの固形をそのまま残した素材感のあるフライ。

ヤヨイサンフーズ：* 5010213 規格:40g

:* 5010223 規格:60g

和さらだ かぼちゃサラダ

蔵



コクがあるのに
あっさりして
食べやすい!

きれいな黄色をいかしたかぼちゃサラダ。
大豆で作った自家製大豆マヨネーズで和えました。

堂本食品：* 2910218

規格:1K袋

かぼちゃの煮物30

蔵



使いやすい
食べやすい
小さめサイズ。

かつお風味の甘めの味付けで、中まではっぴりとやわらかく煮含めました。お弁当や小鉢などに。

堂本食品：* 2910240

規格:600g(30ヶ)袋

和彩万菜 かぼちゃのそぼろ煮

蔵



例

かつおとこんぶの旨みをきかせたそぼろあんではっきりとしたかぼちゃの美味しさを引き出しました。

ケンコーマヨネーズ：* 20343

規格:500g袋

パンプキンポタージュ

常



ポタージュの場合
1人前15g/水150ml

たっぷりのかぼちゃに野菜・肉エキスなど各種うまみをプラスして、まろやかに仕上げたパンプキンポタージュ。

理研ビタミン：* 10063

規格:1K袋

ふんわり木の葉豆腐(かぼちゃ)

凍



容易にかめる

揚煮 160℃
約2分半

豆腐とすり身の生地にかぼちゃを加え、彩り良く仕上げました。木の葉の形が料理を華やかに彩ります。

ケイイス冷凍食品：* 5430033

規格:750g(50ヶ以上)袋

かぼちゃと豆腐の落とし揚げ

凍



例

揚 170~180℃
約1分
オム 180℃約8分

豆腐に玉ねぎ、にんじんを加え、かぼちゃをトッピングした彩り豊かな手作り感のある落とし揚げ。

ニチレイフーズ：* 5440881

規格:900g(30ヶ)袋

春の七草



例

七草粥とは

七草粥とは人日の節句(1月7日)に食べられる日本の行事食です。お正月のご馳走に疲れた胃腸をいたわり、青菜の不足しがちな冬場の栄養補給をする効用もあり、この日に七草粥を食べることで新年の無病息災を願うという意味もあります。

春の七草

せり/なずな/ごぎょう/はこべら/ほとけのざ/すずな/すずしろ
七草のフリーズドライ品をミックス。
おかゆに混ぜるだけで手軽に七草粥が楽しめます。

常



40人前/袋

ちったり、洗ったりの
手間なし!!
おかゆに混ぜるだけ!

ご注文締切日
11月30日
※12月19日からの
納品になります。

七草粥の美味しい食べ方
①おかゆを鍋に作ります。
②おかゆの火を止め、鍋の中に本品を加えて軽く混ぜてください。
③お好みで塩を加えてください。

こだま食品：* 2220001 規格:60g袋

お惣菜

旬の素材を使用した自慢の品々。一度お試しください！



リゾットコロッケ45(3種のチーズ入り)

凍



ゴルゴンゾーラ
チェダー
パルメザン入り。

揚

170～180℃
約7分半

例
とろとなめらかなチーズフリングをホワイトソースを使ったリゾット生地で包んだコロッケ。こだわりチーズを存分にお楽しみください。

ヤヨイサンフーズ: * 5010074

規格: 45g

北海道産男爵の包みコロッケ(3種のチーズ入り)

凍



エメンタール
カマンベール
チェダー入り。

揚

170～180℃
約6分半

とろとなめらかなチーズフリングを、裏ごしたジャガイモ生地で包みました。外生地にもチーズパウダーをプラス！

ヤヨイサンフーズ: * 5010071

規格: 45g

はかた地どりの柚子味噌メンチカツ

凍



揚

170～180℃
約8分

柚子風味の味噌で味付けした鶏そぼろを、はかた地どりのムネ肉をベースにした生地で包みました。香ばしい味噌の風味は、ごはんのおかずにもピッタリ☆

ヤヨイサンフーズ: * 5010094

規格: 45g

紅ずわいがに&たらば蟹入りクリームコロッケ70

凍



揚

170～180℃
約7分

例
紅ズワイガニ・タラバガニ2種のカニを使用。香味野菜ペースト・フュメドポアソンを使用し、味に深みを加えました。

ヤヨイサンフーズ: * 5010054

規格: 70g

5種のシーフード入りクリームコロッケ70

凍



揚

170～180℃
約7分

例
エビ・イタヤ貝・イカ・アサリ・ホタテ貝使用。ベシヤメルソースに生クリームを加え、コク深く仕上げた贅沢なクリームコロッケ。

ヤヨイサンフーズ: * 5010055

規格: 70g

魚屋の洋食 海老ビスクのフライ

凍



えびの
うまみがぎゅい

揚

175℃
約6分

例
エビをビスクにしてうまみを引き出し、なめらかな舌ざわりのソースをフライ衣で包みました。濃厚なえびの風味をお楽しみください。

極洋: * 5060962

規格: 70g

サクうまっ! かきフライ

凍



揚

170～175℃
5分～5分半

例
旨味たっぷりの韓国産かきを使用。衣の剣立ちがよく、サクサクした食感が持続します。

テーブルマーク: * 5050092

規格: (25g × 20)袋

あんこう竜田

凍



40～45ヶ/袋

揚

170℃
5分～5分半

例
新鮮なアンコウを竜田揚げにしました。脂のりが良くふっくらと柔らかい白身が特徴。

大冷: * 5100373

規格: 500g袋

新 かにとくわいのふわふわしんじょ

～3月
限定

凍



揚

天ぷら衣をつけ、
170～180℃
約6分

蒸

約10分

※タレは
ポイル 約10分

例
紅ずわいがにと食感の良いくわいを、白身魚のすり身でまとめ、ふわふわに仕上げました。華やかなカニ風味のタレが、見た目にもおいしさを引き立てます。

日東ベスト: * 5020457

規格: (約20g × 42 + タレ)袋

鍋の素

今年のトレンドは・・・

あっさりスープ & 香りのひと工夫

- * あっさり・ベーシックな味付けをベースに素材を活かす
- * アラスアルファの変化でアクセント

麵&鍋大陸
あっさり
-塩-
地鶏しおちゃんこ
スープの素



例

オススメ 香りのアクセント:

ハーブ・スパイス・香味野菜・柑橘・オイル

地鶏ガラスープを使用し、かつおだし、こんぶだしで味を整えた塩味ベースのスープの素。ラーメンでは鶏塩ラーメン、鍋では塩ちゃんこ鍋にお使いいただけます。

ミツカン: * 560179 規格: 1180g 本

麵&鍋大陸
あっさり
-和風だし-
地鶏寄せ鍋
スープの素



例

オススメ 香りのアクセント:

しょうが・柑橘・和のスパイス(山椒・梅・わさび)・和の香味野菜(せり・みつば)等

本醸造しょうゆベースに魚醤、地鶏がらだし、かつお、こんぶ、はたてを加えた風味豊かなスープの素。寄せ鍋、しょうゆラーメン、うどんすき、かにすき等にお使いいただけます。

ミツカン: * 560174 規格: 1170g 本

なべのこ

寄せ鍋用 **なべのこ** キムチ鍋用



粉末タイプの鍋の素!
味の濃さも調節してご使用いただけます。

<使用量目安>
※3~5人前/袋
鍋の素: 水 = 1袋: 600cc

<使用量目安>
※3~5人前/袋
鍋の素: 水 = 1袋: 500cc

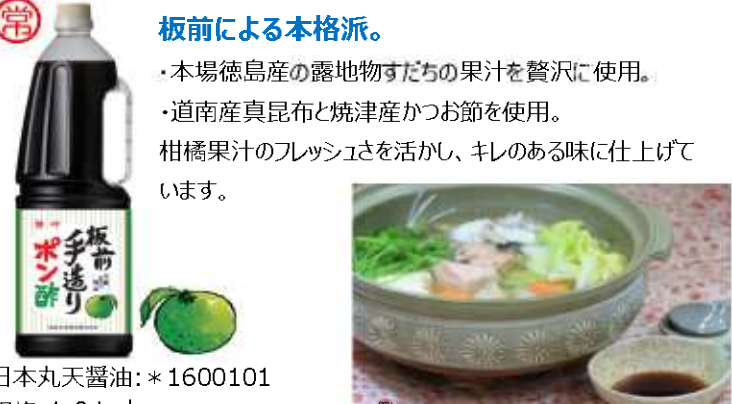
タマノイ酢 寄せ鍋用: * 740181 キムチ鍋用: * 740182
規格: 63g 袋 (2種共通)

板前手造りポン酢

板前による本格派。

- ・本場徳島産の露地物すだちの果汁を贅沢に使用。
- ・道南産真昆布と焼津産かつお節を使用。

柑橘果汁のフレッシュさを活かし、キレのある味に仕上がっています。



日本丸天醤油: * 1600101
規格: 1.8L 本

鍋の具材におすすめの海鮮だんご4品

お魚豆乳団子



例

煮揚 170~180°C 2分半

とろりとした舌ざわりの豆乳クリームを使い、なめらかな食感に仕上げた魚肉だんご。乳・卵・小麦不使用。

極洋: * 5060559
規格: 1K(約120ヶ)袋

NKR海鮮桜えびボール



例

煮揚 4~5分 170~180°C 2分半~3分

桜えび入りフィッシュボール。

極洋: * 5060554
規格: (8g x 50)袋

NKR海鮮いかボール



例

煮揚 4~5分 170~180°C 2分半~3分

いか入りフィッシュボール。

極洋: * 5060552
規格: (8g x 50)袋

NKR宇和島のじゃこボール



例

約120ヶ/袋
煮揚 4~5分 170~180°C 2分半~3分

宇和島に水揚げされたハランボ(ホタルジャコ)、太刀魚、豆鮫と白身魚のすり身で仕上げました。

極洋: * 5060556
規格: 1K袋

おでん



例

おでんの素

常



◆使用目安◆
※約5人前
おでんの素:水
=約40g:約2L

日本糧食: * 80275
規格: 1 K袋

大根輪切 S

凍



直径4cm
40~46ヶ/袋

極洋: * 5060653
規格: 1 K袋

鶏卵水煮缶 M

常



固形量: 1700g
目安: 約40~48ヶ/缶

天狗缶詰: * 210001
規格: 1号缶

牛すじ串 (メンブレン)

凍



丸大食品: * 5960020
規格: 20 g 本

つくね

凍



ヤヨイサンフーズ: 5010454
規格: 20 g

焼きちくわ55

凍



約15cm /ヶ

マルハニチロ: * 5180312
規格: 55 g

はんぺん

凍



10×9×1.5cm /ヶ

大冷: * 5100500
規格: 60 g

もちきんちゃくTD-20

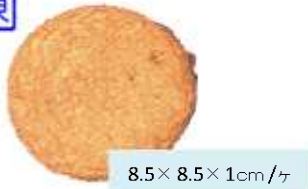
凍



フジサンフーズ: * 5160101
規格: 20 g

さつま揚げ

凍



8.5×8.5×1cm /ヶ

大冷: * 5100506
規格: 60 g

NKRころっと薩摩揚げ

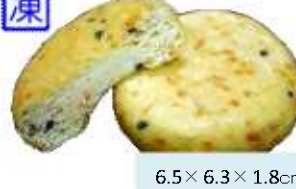
凍



ニチレイフーズ: 5440141
規格: 25 g

京風がんもD-25N

凍



6.5×6.3×1.8cm /ヶ

フジサンフーズ: 5160051
規格: 25 g

冷凍絹厚揚げUKE-36R

凍



4×3.5×3cm /ヶ

フジサンフーズ: * 5160414
規格: 36 g

焼き豆腐

凍



4×2.5×2cm /ヶ
約50ヶ/袋

大冷: * 5100562
規格: 1 K袋

蒟蒻1/8三角カット鹿の子

蔵



約32ヶ/袋

みゆきやフジモト: * 4740036
規格: 1 K袋

結び糸こんにゃく

蔵



みゆきやフジモト: * 4740022
規格: (16 g × 10) P

季節の魚3種



楽しく国産骨なしまたら

凍



※凍ったまま調理してください

大冷
* 5100091 規格: (60 g × 5)袋
* 5101064 規格: (80 g × 5)袋

楽しく骨なしサーモントラウト

凍



※凍ったまま調理してください

大冷: * 5100141
規格: (80 g × 5)袋

S P C 茶あらい骨なしぶり切身

凍



※要加熱

例
※凍ったままでも解凍しても調理していただけます

マルハニチロ: * 5180023
規格: (70 g × 10)袋

スープ・シチュー



例



もっとおいしく、もっとヘルシーに。
「食と健康」を考慮して、化学調味料(アミノ酸等)を一切使用せずにおいしさをお届けします。

ヘルシーファーム NEW野菜ブイヨン



各種野菜のうまみをいけした、動物性原料を使わず仕上げたブイヨン。
理研ビタミン: * 10072
規格: 500 g 袋

ヘルシーファーム やさしいちばんシチューベース



各種野菜とポークの旨みを生かしたシチューの素。低塩品。
理研ビタミン: * 10071
規格: 1 K 袋

ヘルシーファーム やさしいちばんハヤシベース



トマトや玉ねぎの甘みと酸味を生かしました。幅広くアレンジしていただけます。
理研ビタミン: * 10275
規格: 1 K 袋

ヘルシーファーム やさしいちばん コーンシチューベース



コーンや玉ねぎの甘みを生かしました。幅広くアレンジしていただけます。
理研ビタミン: * 10274
規格: 1 K 袋

具たっぷりロールキャベツ



食感の良い具を丁寧にキャベツで包みました。かんぴょうで巻いていないロールキャベツです。

味の素冷凍
M: * 5480176 規格: 約37 g
L: * 5480177 規格: 約65 g

ひとくちいももち (プレーン)



煮ても溶けないので鍋の具材やスープの具として、また冷やしても固くなりにくいのでおやつにもおすすめです。

ホクレン: * 5640081
規格: 500 g 袋

12・1月 限定

G K 雪だるまちらし蒲鉾

雪だるまのかたちをしたスライスかまぼこ。



* アレルゲンフリー
(特定原材料27品目不使用)
* 約600枚/袋

※開封後、ほぐしてご使用ください

※賞味期限の関係上使用日をご記入の上、納品日の10日前までにご予約ください。

カネ上: * 230108
規格: 1 K 袋

茶碗蒸し



冷凍茶碗蒸しの素 濃縮濃口



3倍希釈

三島食品: * 550751
規格: 1 K 袋

KN新日水天然ムキエビL



日本水産: 5370312
規格: 1 K 袋

ミニ貝柱200/300



極洋: 5060356
規格: 1 K 袋

あなご蒲焼きざみ



トージツフーズ: 5040002
規格: 500 g

椎茸の含め煮スライス



4mm 幅スライス

三島食品: * 550309
規格: 500 g 袋

ぎんなん水煮



固形量: 180g

丸松物産: 880200
規格: 7号缶

ラーメン



例

香燻 醤油ラーメン スープの素

常



<使用量目安>
※1人前
スープの素:お湯
= 35g(30ml): 300ml

理研ビタミン:10105
規格:1.08 K袋

香燻 味噌ラーメン スープの素

常



<使用量目安>
※1人前
スープの素:お湯
= 50g(43ml): 300ml

理研ビタミン:10107
規格:1 K袋

香燻 とんこつ醤油ラーメン スープの素

常



<使用量目安>
※1人前
スープの素:お湯
= 45g(40ml): 300ml

理研ビタミン: * 10137
規格:1 K袋

「麺の味わい」冷凍ラーメン

凍



茹で

四国日清食品:5030471
規格:(200g×5)袋

チャーシュースライス

凍



約55~62枚/袋
約7×4×0.3cm/枚

四国日清食品: * 5030351
規格:500 g袋

半熟煮卵H

鹹



尾道謙長
おすすめ!

ケンコーマヨネーズ: * 20376
規格:(10ヶ)袋

ラーメン用味付メンマ

常



太堀: * 1260084
規格:1.35 K袋

スライスなると巻

凍



約3mmスライス
約45~50枚/本

大冷: * 5100499
規格:150 g本

中華まん

中華まんが連続登場!



凍

中華まん

蒸 15~20分
(共通)

肉まん



例

定番のおいしさ。

あんまん



例

程よい粒感を
大切にしました。

ピザまん



例

とろ〜りとろける
チーズ入り。

カレーまん



例

具材の旨味と
スパイシーさが絶妙!

てりまヨチキンまん



例

マイルドで濃厚な味わい。

マルハニチロ

* 5180280
規格:(85g×6)袋

* 5180281
規格:(90g×6)袋

* 5180283
規格:(85g×6)袋

* 5180284
規格:(85g×6)袋

* 5180923
規格:(85g×6)袋

小型肉まん・小型あんまん

凍



蒸 15分

例



例



こしまん

蒸 10分

しっとり、ふっくら、きめの細かい皮で包みました。

ミニ肉まん(国内産小麦粉使用)

~3月
限定

凍



例

蒸 15分

皮に国内産小麦粉を使用した、ミニサイズの肉まん。

テーブルマーク 肉まん:5120039 規格:60g
あんまん:5120040 規格:60g

ニチレイフーズ: * 5440096
規格:40g

デザート

期間限定商品は10日前までにご注文ください



<h3>九州産ゆずのゼリー</h3> <p>例 ※ゆずの皮のトッピングはありません 後味さわやかな食物繊維入りゼリー。</p> <p>宝幸: * 5380150 規格: 40 g</p>	<h3>国産みかんのムース(豆乳)</h3> <p>例 卵・乳不使用の果汁感のあるムース。</p> <p>日東ベスト: * 5020716 規格: 30 g</p>	<h3>11~2月限定 国産だいだいのムース</h3> <p>例 だいだいのムースにソースを合わせました。</p> <p>日東ベスト: * 5020717 規格: 30 g</p>	<h3>りんごババロア</h3> <p>例 ふんわりババロアとりんごソースの組み合わせ。</p> <p>日東ベスト: 5020703 規格: 50 g</p>
<h3>お米 de 国産みかんタルト</h3> <p>例 卵・乳・小麦不使用のみかんジャムタルト。</p> <p>日東ベスト: * 5020743 規格: 35 g</p>	<h3>JGブフェロール(焼き芋)</h3> <p>例 見た目も味も焼き芋!フリーカットタイプです。</p> <p>日東ベスト: * 5020579 規格: 300 g BL</p>	<h3>11~2月限定 ゆずもち</h3> <p>例 ゆずの皮とトッピングした上品な一品。</p> <p>華桔梗: * 5410060 規格: 50 g</p>	<h3>11~2月限定 雪うさぎ</h3> <p>例 うさぎを象ったかわいらしい薯蕷饅頭。</p> <p>華桔梗: * 5410803 規格: 35 g</p>

<h3>ソフリ おしるこ風デザート50</h3> <p>例 お餅風味のゼリーと、こしあんソースを合わせた和風デザート。</p> <p>ヤヨイサンフーズ: * 5010904 規格: (50 g × 10) P</p>	<h3>ソフリ あんころ餅風デザート45</h3> <p>例 もち粉を加えたゼリーにこしあんソースを合わせました。 ※温める調理の対応はしていません。</p> <p>ヤヨイサンフーズ: * 5010901 規格: (45 g × 10) P</p>	<h3>しっとりやわらか饅頭</h3> <p>例 生地にはちみつと水あめを加えた程よい甘さのしっとりやわらかな饅頭。お祝いや催事のメニューなどにもピッタリです。</p> <p>ヤヨイサンフーズ 白: * 5010712 紅: * 5010713 規格: (30 g × 10)袋 (2種共通)</p>
--	--	--

<h3>今川焼</h3> <p>例 600Wの場合 あずきあん : 50秒/ヶ カスタード : 40秒/ヶ 自然解凍後、2分半/ヶ</p> <p>例 しっとりとしたツヤのある小豆あん、卵と生クリームのおいしさが引き立つカスタードクリームをそれぞれはさみました。</p> <p>二チレイフーズ あずきあん: * 5440271 規格: (80 g × 10)袋 カスタード: * 5440270 規格: (65 g × 10)袋</p>	<h3>和のパンケーキ</h3> <p>例 600Wの場合 20秒/ヶ</p> <p>例 しっとりとした生地の中に、それぞれ抹茶クリーム、黒糖蜜を使用したソースをはさみました。</p> <p>二チレイフーズ 抹茶クリーム: * 5440280 規格: 200 g (8ヶ)袋 きなこ&黒糖蜜: * 5440284 規格: 200 g (8ヶ)袋</p>
---	--

ホットドリンク

例

<目安> 20~25g/約120cc
お好みに応じて調節してください

お湯で溶かすだけの簡単粉末タイプ。
お子様からご年配の方々まで安心してお召し上がりいただけます。
※あま酒にアルコール分は入っていません。

マルカイフーズ
ホットドリンクゆず湯 業務用: * 1050002 規格: 500 g 袋
しょうが湯 業務用: * 1050006 規格: 500 g 袋
しるこ 業務用: * 1050008 規格: 500 g 袋
あま酒 業務用: * 1050010 規格: 500 g 袋