



KOUKISHOKO

冬 食材と おせち



※ 記載の商品に関しては、基本的には変更は御座いませんが、今後、規格、産地、価格など変わる可能性も御座いますのでご了承下さいませ。

冬食材



冬 食材



活メ养殖ぶり スキンズロイン

規 格: ケース/10kg

1袋より注文可能

備 考: 鮮度抜群の商品です。

1袋2枚入り(背+腹)



冷凍 白サバふぐ(16/20尾)

規 格: 1kg×12kg

備 考: 冬に人気の商品です。



冷凍 たらば蟹棒肉(7/9本)

規 格: 1kg×10kg

備 考: 肉厚のある蟹棒肉です。



Ocean21 大開蟹粉(上海蟹みそ)

規 格: 500g×20本

備 考: 雌蟹100%を使用しています。



スワイ蟹棒肉ポーション(3L)1kg

規 格: 1kg(40本入)×12kg

備 考: 幅広い蟹料理にお使いいただけます。



冷凍 天婦羅用小ふぐ(50尾入)

規 格: ケース/10kg

備 考: ケース単位の取寄せ商品です。

取寄せ商品

冬食材

取寄商品



好人家手工火鍋底料(手作り鍋の素)

規格:500g×20袋

備考:ケース単位の取寄せ商品です。

取寄商品



好人家手工鍋の素(4個入り)

規格:360g×20個

備考:ケース単位の取寄せ商品です。

取寄商品



激辛鍋の素(朝天麻辣鍋醬)

規格:260g×24本

備考:ケース単位の取寄せ商品です。

取寄商品



常温鴨血(鴨の血)

規格:300g×40袋

備考:アヒルの血を固めて作った伝統的食材。レバーのような見た目ですが食感がプルンとして臭み癖がなく火鍋の定番食材で旨味を吸わせて食べるのがオススメ。ケース単位の取寄せ商品です。

取寄商品



京の豆乳1L

規格:1L×12袋

備考:ケース単位の取寄せ商品です。

取寄商品



みゆきやふじもと 極細こんにやく麺

規格:170g×30袋

備考:ケース単位の取寄せ商品です。



繁盛飲茶 中華ワンタン

規格:8g×20個×10袋

備考:火鍋・坦々鍋などのトッピングにおすすめです。

取寄商品



海老グラタンコロッケ

規格:70g×10個×6袋

備考:宴会時などのお子様メニューに大人気の商品です。ケース単位の取寄せ商品です。

取寄商品



PSロールケーキ(ショコラ)

規格:200g×6本

備考:毎年クリスマス需要で大人気の商品です。ケース単位の取寄せ商品です。

冬食材

取寄商品



高笋(ウオスン) チシャトウ

規格:200g~400g/本
備考:火を通すと特有の香ばしい風味とシャキシャキした食感が特徴です。
1本より取寄せ可能です。

取寄商品



白靈芝茸(ハクレイダケ)

規格:100g~150g/個
備考:ジャンボサイズの甘みあるキノコでステーキをはじめ和洋中様々な料理で活躍できます。
1個より取寄せ可能です。

取寄商品



娃娃菜(ワーワーサイ)

規格:250g~350g/個
備考:手の平サイズのミニ白菜、野菜の甘みと旨みが絶品です。
1個より取寄せ可能です。

取寄商品



皇宮菜(コウキュウサイ)

規格:1kg/袋
備考:モロヘイヤのようなヌメリが特徴です。台湾皇宮御用達野菜です。
1袋(1kg)より取寄せ可能です。

取寄商品



広東白菜(カントンパクチョイ)

規格:500g/袋
備考:炒め物・焼き野菜・煮込み料理など万能、蒸し野菜でスティックサラダにも使えます。
1袋(500g)より取寄せ可能です。

牛モモ 細切り 5mm



規格:500g/袋
備考:国内加工 外モモ肉を使用し脂分を取り除き、赤身の部分を筋に沿って糸切りにしています。

牛バラSL 1.5mm



規格:500g/袋
備考:しゃぶしゃぶや火鍋料理、炒め料理にさっとボイルしてご使用ください。

味覇deめっちゃ美味しい中華粥(鶏)



規格:300g×10袋×30袋
備考:廣記商行オリジナル商品の中華粥です。最小発注単位10袋からとなります。

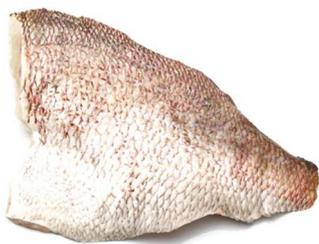
味覇deめっちゃ美味しい中華粥(貝柱)



規格:300g×10袋×30袋
備考:廣記商行オリジナル商品の中華粥です。最小発注単位10袋からとなります。

冬食材

取寄商品



刺身グレード真鯛フィレ 200g/300g

規格:5kg箱

備考:午前4時から水揚げ、血抜き、瞬間凍結し午前中に製品完了し『お刺身で出せる』品質を追求しました。ケース単位の取寄せ商品です。

取寄商品



寒サワラ炙り焼き2枚入り (背+腹)

規格:ケース/16袋

備考:旬の寒鰯を炙り「たたき」の状態にしております。ケース単位の取寄せ商品です。



本あんこう骨なしカットIQF

規格:500g×10袋

備考:フリットや唐揚げ煮込み料理。鍋の具材にもどうぞ



メバル切り身骨なし40g

規格:50切×3袋×2合

備考:必要数だけ使えるIQFです。



冷凍 渡り蟹 200g/300g

規格:匹/200g~300g ケース/10kg

備考:和・洋・中どんな料理にも相性抜群。



冷凍 戻し関西ナマコ

規格:1kg×10袋

備考:時間をかけて戻し、腹内洗浄をし冷凍したもの。調理時間を大幅に節約。



冷凍 あおりいかフィレ

規格:袋/1kg

備考:生食用のあおりいかフィレです。



グリラー(小ヒナ)

規格:袋/1kg

備考:クリスマスの時期に人気の商品です。



US産 チキンレッグ220g/240g

規格:計量品 ケース13.6kg

備考:クリスマスのメニューに人気の商品です。

御節食材

おせち 食材



殻付鮑翡翠の腫

規 格:M,L,3L各サイズ
備 考:年間通して人気の殻付鮑
です。鮮度抜群！



冷凍 パーナ貝

規 格:1kg×10kg
備 考:IQFタイプで使いやすい。
ニュージーランド産。



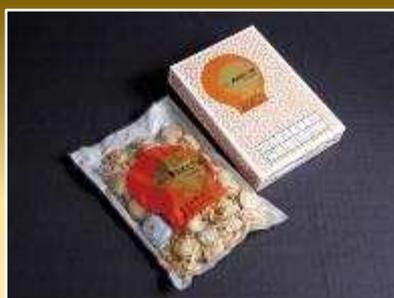
冷凍 ホッキ貝(ポイル)

規 格:1kg×10kg
備 考:IQFタイプになっているの
で使いやすいです。



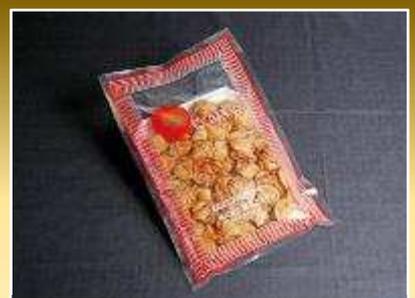
冷凍 刺身にし貝スライス

規 格:310g×30袋
備 考:前菜、御節などにご使用
できます。



黄金ホタテ酒むし S 81/100

規 格:1kg×5袋
備 考:陸奥湾産のほたてを水揚げ後、
吟味した青森の地酒で酒蒸しにしまし
た。旨味成分をそのまま残した本物の
味を解凍後、刺身・サラダ等、生食で
お試しください!!



トモヤ 黄金ホタテスモーク(110/140個)

規 格:1kg×10袋
備 考:酒むし黄金ほたて貝を櫛(なら)
チップで燻した本格スモーク商品です。酒
むし黄金ほたて貝が持つ甘み・旨みと櫛
チップの香味のバランスが絶妙です。
個約40円前後

御節食材



中国殻付鮑(スチーム)31g/40g

規 格:500g×20袋 各サイズ有り
備 考:中国福建省のスチーム鮑です。前菜、御節など幅広くお使いいただけます。



冷凍 吉切手ピレ(味付)大サイズ` 70/90g

規 格:(70/90g)×50袋
備 考:天ぷらにもお勧めです



冷凍 吉切手ピレ(味付)小サイズ` 20/30g

規 格:(20/30g)×50袋
備 考:天ぷらにもお勧めです



冷凍 たらば蟹特混

規 格:600g×20袋
備 考:雑炊、サラダ、天ぷらなど幅広い料理にご使用いただけます。むき身なので、殻を取る手間無し。



取寄商品

照り焼きほたて(甘辛煮)

規 格:20個×10袋
備 考:過熱蒸気焼成ですので、柔らかく、ジューシーに仕上がってます。下味付け、照りが出る仕上げタレの味付けとホタテ本来の味を引き立てています。
個約180円前後。1袋から取り寄せ可能です。



取寄商品

照り焼きほたて(醤油味)

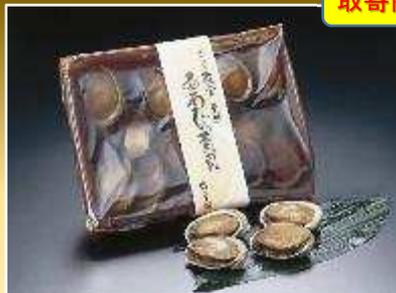
規 格:約90個×10袋
備 考:過熱蒸気(スーパーオープン)で焼成する事により、柔らかく、ジューシーに仕上がってます。下味付け、照りが出る仕上げタレの味付けとホタテ本来の味を引き立てています。
個/約60円前後。1袋から取り寄せ可能です。



取寄商品

ともや 貝柱スモーク S

規 格:24粒×16袋
備 考:貝柱をほたてエキスに一晩漬け込み、燻製にした商品です。個約140円前後。ケース単位の取り寄せ商品です。



取寄商品

あわび煮貝「殻付」

規 格:12個×10袋
備 考:セネガル産天然あわび。常温保存できます。少量パックなので便利です。とてもやわらかい仕上がります。貝の旨みを生かしたしょうゆベースの味付けです。殻は器としてご利用いただけます。
1袋から取り寄せ可能です。



取寄商品

いか黄金焼

規 格:30個×10袋
備 考:過熱蒸気(スーパーオープン)で焼成する事により、加熱すればするほど硬くなりがちなイカを柔らかく、ジューシに仕上げしております。おせち商品にはもちろんですが、仕出しやオードブル等の1品にも最適です。1袋から取り寄せ可能です。

御節食材



花中玉 冬茹 1kg

規格: 1kg袋
備考: 御節の定番椎茸商品です。



マロン 固形

規格: 650g×12本
備考: 渋皮を削ぎ取り、栗を柔らかく煮込み、糖液に漬け込んだ商品です。



三幸 緑色ザーサイ

規格: 500g×10袋×2合
備考: 緑色の塩漬けザーサイを浅漬け風に仕上げた商品です。炒飯の具材や蒸し鶏と合わせたりと、様々な用途でお使いいただけます。



紅芯大根(中国産)

規格: 個 単位/kg
備考: 料理に彩を与える商品です。



烏骨鶏ピータン(4個入)

規格: ケース/36袋
備考: 良質な烏骨鶏の卵を、特有の漬け込み方法で作られたピータンです。



泰産 豆腐干絲

規格: 500g×20袋
備考: ヘルシー食材です。



三重県産 伊勢海老ボイル(400/500g)

規格: ケース/10kg
備考: 鮮度抜群のボイル伊勢海老です。



三重県産 お刺身伊勢海老(300/350g)

規格: ケース/10kg
備考: 鮮度抜群の生伊勢海老です。



取寄商品

約15g

約2.5cm

スモークサーモンローズ15入り

規格: ケース/20袋
備考: 脂ののったスモークサーモントラウトを花に見立てて丁寧に形よく仕上げた商品です。1袋から取り寄せ可能です。

御節食材



龍耳 (豚耳味付け) 380g

規 格: 380g×24袋

備 考: カットしてお手軽にご使用いただけます。



広東式 好味叉焼

規 格: ケース/15本

備 考: 廣記商行オリジナルの叉焼です。



ふもと赤鶏(蒸し鶏)

規 格: (160g×5個)×6袋

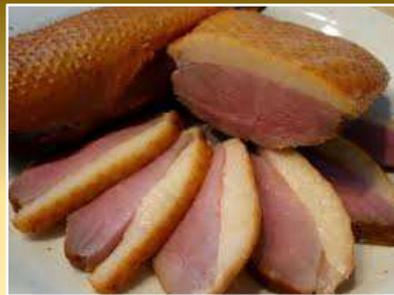
備 考: むね肉をシンプルな味付けでしっとりやわらかに仕上げた商品です。



冷凍 合鴨スモークパストラミ

規 格: 1kg×12袋

備 考: 黒胡椒を使用した鴨ロースです。



合鴨ロース(燻製)1kg(5本入)

規 格: 1kg×12袋

備 考: ノーマルな鴨ロースの燻製です。



中国産コックワース合鴨ロース(山椒風味)

規 格: 1kg×12袋

備 考: 山椒風味に味付してあります。カットして簡単にご使用いただけます。



冷凍 排骨スリットカット

規 格: 1kg×5袋

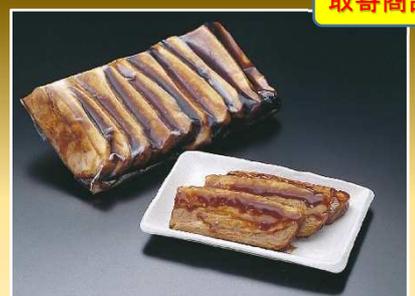
備 考: 切り目があり食べやすくなっております。



冷凍 牛肚(ハチの巣) 刊

規 格: ケース/5kg

備 考: セイロや前菜御節にもご使用いただけます。



ぶた八角煮600g 10切

規 格: 600g×12袋

備 考: 豚バラ肉をじっくり、柔らかくなるまで煮込みました。スライスタイプですので色々な用途で使えます。1袋から取り寄せ可能です。

取寄商品

御節食材



スモークサーモンSL

規 格:500g×20袋
備 考:ノーマルタイプのサーモン
スライスです。



冷凍 やわらかクコット

規 格:1kg×10袋
備 考:1kg袋のIQFですので、使
う分だけ取り出せます。



天使の海老 1kg 各サイズ

規 格:1kg×10箱
備 考:生食可能の有頭海老です。



ベトナム産バナマイ 有頭ホイル中ムキシ無し30尾

規 格:500g×20箱
備 考:自然解凍で使用でき、頭
と尻尾の間の殻を剥いてあります
ので、使い勝手の良さが特徴です。



冷凍 パイナップルカ 61/80

規 格:1kg×10袋
備 考:松笠(松ぼっくり)に見立てた飾
り切りをいかに施したものです。松は
冬でも葉が枯れない常緑樹で樹齢も
長く、昔から縁起の良い木として不老
長寿や無病息災、子孫繁栄の象徴と
されています。



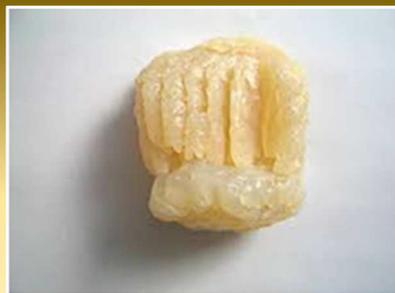
冷凍 白魚(6/8cm)IQF

規 格:500g×20袋
備 考:1匹6~8cmの白魚です。



小なすかのこ

規 格:袋/1kg×10袋
備 考:なすのかのこカットです。



焼シロ原料 キャンホール海月頭(中国加工)

規 格:ケース/15kg
備 考:人気ナンバーワンのクラ
ゲヘッドです。



生くらげ(有明産)

規 格:500g×10袋
備 考:コリコリ食感がたまらない
生クラゲです。30分ほど水にさら
すだけですぐに使えます。サラダ
や小鉢の和え物などにどうぞ。

御節食材



冷凍 丸ズワイ蟹一本爪(41/50)

規格:1kg×12袋

備考:丸ズワイ蟹の一本爪です。鍋や蟹爪のフライなど様々な用途でお使いください。



冷凍 本ズワイ蟹爪 3L16/20(NET350g)

規格:350g×16袋

備考:本ズワイ蟹の一本爪です。鍋や蟹爪のフライなど様々な用途でご使用出来ます。



亜細亜 512蟹爪

規格:60g×10個×30袋

備考:41-50サイズのカニ爪(1本爪)を使用。具材を大ぶりなカニ爪を巻き、フライ用に作った大変高級な商品です。紅酢や椒塩を添えて。



亜細亜 蟹爪JJ

規格:40g×20個×20袋

備考:具材を小ぶりなカニ爪に巻き、フライ用に衣をつけました。紅酢や椒塩と相性がよく、おせち料理で頻繁に使われます。



TM 錦糸焼売

規格:24g×10個×24袋

備考:色鮮やかな焼売です。御節の色付けに。



日玉 いか団子(小) 14g

規格:1kg×8袋

備考:他にもサイズ展開しております。



日玉 エビ団子(小) 14g

規格:1kg×8袋

備考:御節で人気の商品です。



タイカイ 卵春巻12cm(新)

規格:約60g×10本×20袋

備考:お好みのサイズにカットしてご使用下さい。



コック 三色巻

規格:550g×20袋

備考:1本物ですのでカットしてご使用ください。

御節食材



飾餅(小)桃

規 格:袋/15個入り

備 考:甘さは控えめで後口もさっぱりとしています。北海道産の小豆を用いた自家製餡の粒あんを、九州産の米粉を用いた餅生地で包んでいます。スプレー着色で繊細な表現をしています。



紫芋胡麻団子

規 格:25個×20袋

備 考:紫芋ペーストを使用したやわらかいもち生地で上品な小豆澁し餡を包み、風味豊かな白の煎り胡麻を全体にまぶしました。本格中華風胡麻団子を自然解凍でそのままお召し上がり頂けます。1袋から取り寄せ可能です。

取寄商品



別撰若桃の甘露煮 2S

規 格:1kg×8袋

備 考:桃をより大きく実らせるため、小粒のときに間引きした桃を柔らかくジューシーに甘露煮にした、まるごと食べられるデザート桃です。



生クルミ 皮ムキ

規 格:1kg×10袋

備 考:ポリフェノール、脂肪酸、食物繊維をはじめ、ビタミン類、葉酸、マグネシウム、鉄、亜鉛など多くの栄養素を含んでおり、スーパーフードといえるほど豊富な栄養素を含んでいます。御節では餡炊きにどうぞ。



藤屋 クルミ餡炊き

規 格:500g×16袋

備 考:クルミを餡炊きにした便利商品です。御節の一品に！
ケース単位の取り寄せ商品です。

取寄商品



大根餅 50g

規 格:20個×10袋

備 考:定番の大根餅です。



和昌 ミニ月餅 福(蓮の実)

規 格:28g×100個

備 考:小腹をみたすキュートな3種の月餅！七福神に由来する三得の文字入り。

「福」はハスの実を練りこんだ白あん、「禄」はあずきベースに黒ごまを練りこんだごまあん、「寿」はシャキシャキ感もしつかりのココナッツあん。それぞれハチミツを練りこんだ糖蜜生地にくるみ、絶妙マッチしています！

取寄商品



和昌 ミニ月餅 禄(胡麻)

規 格:28g×100個

備 考:小腹をみたすキュートな3種の月餅！七福神に由来する三得の文字入り。

「福」はハスの実を練りこんだ白あん、「禄」はあずきベースに黒ごまを練りこんだごまあん、「寿」はシャキシャキ感もしつかりのココナッツあん。それぞれハチミツを練りこんだ糖蜜生地にくるみ、絶妙マッチしています！

取寄商品



和昌 ミニ月餅 寿(ココナッツ)

規 格:28g×100個

備 考:小腹をみたすキュートな3種の月餅！七福神に由来する三得の文字入り。

「福」はハスの実を練りこんだ白あん、「禄」はあずきベースに黒ごまを練りこんだごまあん、「寿」はシャキシャキ感もしつかりのココナッツあん。それぞれハチミツを練りこんだ糖蜜生地にくるみ、絶妙マッチしています！

取寄商品

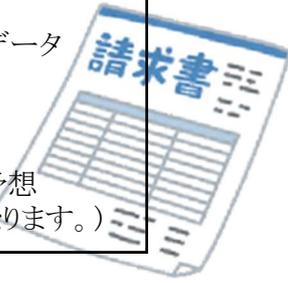
《お客様の業務をサポート》

① 請求書メール発送サービス

これまで郵送にてお送りしていた請求書に代わり、Eメールにてご請求情報を発送するサービスです。

変更によるお客様メリット

- ① 請求書を発行したその日に即日ご参照して頂く事が可能となります。
- ② 請求書の場合、紛失すれば再発行となり手間がかかりますが、届いたメールの請求書をデータ保存して頂ければ、過去の請求書も再確認し出力出来ます。
- ③ 郵便事故による紛失や遅延のリスクが無くなります。
(郵便局が土曜日の郵送廃止を検討しているとの報道もあり、郵便では今後さらに遅延が予想されますが、本サービスでは大型連休や台風などの災害時による遅延の影響を受けなくなります。)



② LINE情報サービス

大好評



LINEで廣記商行と繋がりませんか？
LINEにて、新商品やお勧め情報など、嬉しい情報を週に1~2回配信致しております。是非ご登録を。

ご登録は、営業担当者までお声掛け下さい。

③ ご発注用Webシステム(アラジンEC)

お客様のパソコンやスマートフォン、タブレット等の端末から弊社のWebサイトに入っていただき、いつでも好きな時にご注文いただけるというものです。これにより、お客様はFAX用紙にご注文を記入して送信する手間や、弊社にご注文のお電話をいただく手間を省くことができ、画面上からこれまでのご注文履歴を検索していただくことも可能です。

また、弊社の季節限定おすすめ商品やキャンペーン商品など、お得な情報を画面上でいち早くご覧いただけます。



ご利用の際は、弊社営業担当者までお問い合わせください。

10月

栄養コラム



免疫力アップでウイルスに負けない体作り

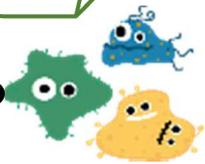


免疫とは・・・

体外からの細菌やウイルス、体内で発生したがん細胞などの敵を監視して撃退する自己防衛システムです。

免疫が低下すると、風邪をひきやすい、肌荒れ、疲れやすいといった症状が現れます。

ビタミンA・C・E（エース）を含む食事で免疫力UP



↑【ビタミンA】

●皮膚や鼻・のどの粘膜を強化

●免疫力の増加

●視力を保つ

油と一緒に調理すると、
吸収率が高くなります。

※摂りすぎは過剰症を引き起こすので、注意が必要です。

～多く含む食べ物～

レバー、銀タラ、ウナギ、モロヘイヤ、にんじん、春菊、カボチャ、ほうれん草 など…



【ビタミンC】

●ウイルスに抵抗する力の強化

●コラーゲンを作る働き

●しみの原因となるメラニン色素
の生成を抑える

体内に蓄えることができないので、
毎日欠かさず取り入れましょう。

～多く含む食べ物～

パプリカ、ピーマン、ブロッコリー、
カボチャ、芽キャベツ、ゴーヤ、柿、
キウイ、レモン など…



【ビタミンE】

●体の酸化を防ぎ、血管の保護

●血液の流れを良くし、

冷え性や肩こりを防ぐ
エネルギーの高い食品が多いため、
摂りすぎには注意してください。

～多く含む食べ物～

アーモンド、ひまわり油、落花生、
うなぎ、ブリ、はまち、豆乳、
モロヘイヤ、カボチャ など…



他にも、

●腸内環境の改善

腸は栄養素を吸収する役割があり、病原菌などの敵をブロックするために免疫細胞が多く集まっています。

乳酸菌などの良い菌が腸内環境を整え免疫細胞の働きを助けます。

腸内環境を整えることは、免疫力アップにも効果的！



改善方法

発酵食品（ヨーグルト、納豆等）や食物繊維（野菜、海藻類等）を積極的に食べる。

特にキノコがオススメ 😊



●体温アップによる効果

免疫細胞の中に体温36.5℃以上で活発に働く細胞があります。

その細胞が活発になると、がんや感染症などになりにくいといわれています。

平熱が36.5℃以上と高い方は風邪を引きにくいはず！？

また、**体温が1℃下がれば免疫力が30%下がる**といわれます。

適度な運動を行ったり半身浴を行ったりなど、

体を冷やさないよう心がけましょう★



体温アップの食材

生姜、にんにく、根菜類、チーズ、納豆 など…



知ってて損はない?!ちょっと得する情報 ☺

ジャガイモは皮ごと茹でて、ビタミンを約9割キープ！

じゃがいもは、お家に必ず置いてある方も多いのではないのでしょうか？
茹でる際、皮をむいたり細かく切ると、4～5割のビタミンは失われます。

“**皮ごと**” また、“**水から茹でる**” ことでビタミンが流出するのを防ぐことができます。

また、皮には《鉄分》や《カルシウム》、むくみを防ぐ《カリウム》、
動脈硬化などを予防する《ポリフェノール》などが多く含まれます。なので、**皮つきで調理する事がオススメ**です。

炭水化物が多いジャガイモですが、さつまいもよりカロリーは低く、
ビタミンCも多く含まれています。



まだまだコロナウイルスの影響はありますが、Go To イート、Go Toトラベル、などのキャンペーンも始まり少しずつ回復傾向にあります。今年の冬は宴会も例年通りの実施は見込めないのではないかと思います。逆に御節やオードブルなどのテイクアウトは需要が増えるのかもしれませんが。我々も引き続きお客様の繁昌のお手伝いを行って行きたいと思っておりますので、今後とも宜しくお願い致します。

作成日：2020年10月
作成部署：社長室
監 修：中野 陽太