



KOUKISHOKO

夏のお勧め食材





超極太
煮込済散翅
“海虎翅”



戻し関西ナマコ(冷凍)1kg袋

関西海鼠(乾燥) 各サイズ



ふっくらハモ切身 20gカット 500g袋

規 格:500g×24袋
備 考:独自の製法にて、冷め
てもパサつかない、ふっくらと
した身質に仕上げました。



スズキフィーレ(真空パック)

規 格:計量品 1枚より
備 考:真空パックで鮮度抜群
です。



刺身にし貝スライス310g袋

規 格:310g袋×28袋
備 考:あかにし貝をサイズを
揃えてカットしました。刺身感
覚で味わっていただける一品
です。



薬焼きカツオタタキ

規 格:計量品 1本より
備 考:鰹を薬焼きにした商品
です。1本(約300g)より発注可
能の計量品です。



殻付鮑 翡翠の腫

規 格:1kg箱×10箱
備 考:年間通して人気の殻
付鮑です。各サイズ在庫して
おります。



ブランチうに

規 格:箱/100g×60箱
備 考:ブランチした冷凍のう
にです。在庫以来、人気のあ
る商品です。

活き締め鮑



原 材 料:あわび(養殖)
規 格: 8粒 10粒
12粒 16粒
20粒 24粒
(1kg当たりの入数)
形 態:バラ凍結
保存温度帯:-18℃以下
加熱必要性:あり
産 地:中国
荷 姿:1kg×6袋 C/S×2合

- ★90%ボイルすることにより、生冷鮑の加熱後に比べ身の縮みを抑えました。低温60℃くらいから徐々に高温にしていく事で縮みを更に抑えることが出来ます。一気に100℃に近い温度に入れると縮む原因となりますのでご注意ください！
- ★餌は100%昆布を使用しておりますので安心してお召し上がり頂けます。
- ★コスト削減により、低価格メニューにも使え、お客様に喜んで頂けます。



お出汁に漬けるだけ

解凍し殻から外した鮑を熱湯にくぐらせ、めんつゆにおろししょうがを入れてカットした鮑を漬け込むだけ！



グラタン

解凍し殻から外した鮑を熱湯にくぐらせ、ホワイトソース、鮑、とろけるチーズをのせてバーナーであぶるだけ！



肝醬油和え

解凍し殻から外した鮑を熱湯にくぐらせ、裏ごしした肝と合わせた肝醬油に、カットした鮑を和えて盛り付ける。トッピングのウニとの相性が抜群です！

【サイズ比較】



気仙沼産 特大毛鹿鮫排翅(尾)

気仙沼で水揚げされた毛鹿鮫のヒレを、丁寧に皮を剥き、乾燥スミキに仕上げます。乾燥状態の良い物だけを選別し、時間をかけて丁寧に加工をしています。特大サイズ200g～500gの真空パックでご用意しています。ご注文は1枚から承ります。

解凍方法

袋から取り出し、たっぷりの止め水で、冷蔵庫にて解凍をして下さい。





烏賊



アオリイカロール 5/7 1kg袋

規 格: 1kg袋 × 7袋入り

備 考: 厳選した、むきアオリイカの一級品です。



パイナップルイカ 1kg袋

規 格: 1kg × 10袋

備 考: パイナップルのような形をした松笠イカです。41/60と61/80の2サイズご用意しております。



紋甲イカ 1kg

規 格: 1kg × 10

備 考: 冷凍の紋甲イカで2/4と5/7の2サイズご用意しております。



ホールクリーンヤリイカ 1kg袋

規 格: 1kg × 10袋

備 考: ヤリイカの皮を剥き、身の中をきれいにしました。下足を胴の中に差し戻しているため胴と下足を均等に使用することができます。



Wスキンレス紋甲イカ

規 格: 計量品

備 考: 皮が剥いてある紋甲イカです。計量品です。



松笠いか 1kg袋

規 格: 1kg × 10袋

備 考: 松かさ切りにカットしたイカです。1袋に81/120個入っているサイズをご用意しております。



フラワーカットイカ 1kg袋

規 格: 1kg × 10袋

備 考: お花のようにカットしたイカです。61/80と81/120の2サイズをご用意しております。



ロールイカ 5kg箱

規 格: 5kg箱

備 考: 5kg箱に入った紫イカのロール形状です。赤イカの同タイプも御座います。



やりいか姿下足付

規 格: 袋/20g × 20枚入

備 考: 下足付きのまま開き、丁寧に隠し包丁を入れた、ヤリイカの姿刺身です。



烏賊



赤イカ短冊 1kg袋

規 格: 1kg × 10袋

備 考: 赤イカを短冊切りにしたタイプです。



カット赤イカ 1kg袋

規 格: 1kg × 10袋

備 考: 赤イカを四角形にカットした形状の商品です。



華イカカット 1kg

規 格: 1kg × 10袋

備 考: 赤イカを斜め切りにしたタイプです。



紋甲イカ下足 5/7 1kg袋

規 格: 1kg × 12袋

備 考: 柔らかく、旨みのある紋甲イカの下足です。

蛸



生タコ真蛸スライス

規 格: 袋/7g×30枚入り

備 考: 1枚7gにスライスした真蛸です。



柔らかタコカット 1kg袋

規 格: 1kg × 10袋

備 考: 様々な形にカットした柔らかいタコです。



お刺身タコロイン

規 格: 1kg × 10袋

備 考: 生食可能のお刺身用タコです。1袋に約4～6本入りで1kg袋になります。



夏のお勧め点心



蝦入り蒸し春巻き

規 格: 25g × 8個 × 50袋

備 考: ベトナムの伝統の蒸し春巻です。米原料の半透明の皮がもちもちして、中の具のえび、緑色の枝豆が特徴です。



海老水晶包

規 格: 20g × 20個 × 12袋

備 考: プリツとしたえび、歯ざわりのいい竹の子、粗くカットした枝豆が水晶のように透き通った澄麺皮から透けて見える、形も色合いもかわいい点心です。



ぷりぷりエビ揚げ餃子

規 格: 20個 × 12袋

備 考: 米粉を使った特製の皮で、プリプリとしたえびとたけのこをごま油とこしょうで味付け餃子型に包んだおつまみ点心です。



わさび焼売

規 格: 20g × 35個 × 16袋

備 考: 粗挽き肉で作った焼売に、わさび味がベストマッチングした焼売。



えびドラゴンロール

規 格: 20g × 12個 × 40袋

備 考: 1匹のえびをえびとイカのすり身でくるみさらに、パリパリになる千切りの春巻の皮で包んだ揚げ物です。



ミニ焼きまん(九条ねぎ入り)

規 格: 22g × 30個 × 16袋

備 考: 九条ねぎは京都産。食肉、野菜は国内産使用。



貝柱conical

規 格: 20g × 20個 × 12袋

備 考: 貝柱がまるごと入った旨みたっぷりの具材をライスペーパーで円錐形に(conical)包んだ揚げ春巻です。貝柱の食感とたっぷり詰まった魚介の旨みをお楽しみください。



紫皮海鮮餃子

規 格: 20g × 30個 × 10袋

備 考: ぶどう等で色付けした澄麺皮は、ほんのり紫色で見た目も鮮やか。中には小貝柱・イカ・筍等、海鮮系の具が入っています。



干貝柱焼売

規 格: 30g × 20個 × 16袋

備 考: 貝柱が香る、肉焼売です。



黒豚点心



飯店黒豚ミニ春巻

25g × 30本 × 6袋

具材の豚肉の一部に黒豚肉を使用し、たけのこ、キャベツ、長ネギ、乾燥しいたけ等と合わせたとろみのある具材を、薄皮で包んで仕上げた春巻きです。



鹿児島産黒豚餃子

18g × 50個 × 12袋

鹿児島県産の黒豚を使用した焼き餃子です。



黒豚焼売

28g × 20個 × 6袋

豚肉の素材感、肉粒感を残し、ダイスカットしたしいたけを加えて仕上げたシンプルな黒豚焼売です。九州産黒豚肉を贅沢に使用しました。



黒豚焼小籠包

30g × 30個 × 10袋

九州産黒豚を使用した、スープたっぷりの餡を独自の発酵生地で包んだ焼き小籠包です。ひとつひとつ丁寧に手作りしています。

夏の翡翠点心



好味翡翠嚇餃

規格: 20g × 30個 × 16袋

備考: 廣記商行オリジナルの翡翠蝦餃子です。リーズナブルな価格で提供しています。



プレミアム翡翠鮮蝦餃JJ

規格: 22g × 50個 × 16袋

備考: 廣記商行オリジナルの翡翠蝦餃子です。プレミアムシリーズで味は抜群です！



翡翠粉果

規格: 30g × 50個 × 12袋

備考:



翡翠三角包

規格: 20g × 20個 × 20袋

備考:



翡翠芝麻球

規格: 袋/2,800円 個/56円

備考:

取寄せ商品

ヨシキリ手ビレ(味付) 大 or 小



下味が入っているので手間が減ります。また、1枚パックなので
使いたい数だけ使用する事が出来ます。大と小をご用意。
大サイズは1枚70g～90g。小サイズは1枚20g～30gです。

豚バラカット(メキシコ産) 計量品

ブロックの豚バラ肉を東坡肉(トンポーロー)の
サイズにカット済。計量品でお届け致します。



トライアル商品



インド産 バナメイ殻付IQF 1kg

バナメイエビの殻付。IQFタイプで使いたい分だけ
取り出せます。出来る限りサイズを整えバラツキの
無い商品に仕上げました。13/15 16/20 21/25の
3サイズをご用意いたしました。今回トライアルで仕
入れ、要望が多ければ継続在庫する商品です。是非
お試しください。



レイベュー ラム

規 格:計量品

備 考:約1.5kgの商品
で、計量品です。



テンドーロイン

規 格:計量品

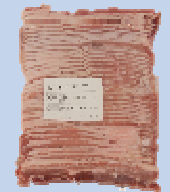
備 考:筋引き済みに
より調理時間短縮。



豚もも肉 マッセル

規 格:計量品

備 考:豚のモモ肉で
す。



豚バラスライス

規 格:1kg袋×10袋

備 考:2mmのスライ
スです。



李錦記 黄豆醬

規 格:240g×12本

備 考:厳選された丸大豆
を使い、伝統的な発酵技術
で作った大豆みそです。



李錦記 カレー醬

規 格:235g×12本

備 考:厳選したスパイスをブレ
ンドし、カキエキスをうまみを加
えてじっくり煮込んだ中華風カ
レーソースです。



李錦記 特選 蒜蓉辣椒醬

規 格:368g×12本

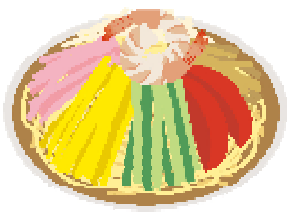
備 考:粗く刻んだ唐辛子と
にんにくがたっぷり入った
広東式チリソースです。



李錦記 干海老香辣醬

規 格:330g×12本

備 考:小えびを塩漬け
して発酵させた広東特
有の調味料です。



【夏限定】
冷やし中華
はじめました



おすすめ

冷やし中華のタレ



丸善冷やし中華(醤油) 1 L

- 本醸造の醤油をベースに、甘味と酸味が調和した爽やかな風味に仕上げました。
- ごま油の香味・コク味が絶妙にマッチしたスープは昔ながらの味わいです。
- 酸味をおさえていますので、お好みでレモン果汁や黒酢などを加えてもおいしくいただけます。



丸善冷やし中華(胡麻) 1 L

- 本醸造の醤油をベースに、ごまの甘味・濃厚感に酸味が程良く調和した絶品です。
- 酸味をおさえていますので、お好みでレモン果汁や黒酢などを加えてもおいしくいただけます。



エバラ冷し担々麺 1.45 kg

- 練り胡麻をベースにアーモンドを加え、あっさりした中にもコクのある味わいに仕上げました。
程良い酸味と唐辛子の辛味が食欲をそそります。



おすすめ

廣記商行の自社製麺

LIMITED

黒胡麻麺 110g

【夏季限定商品】

中華麺に黒ゴマを加えた、麺です。
茹で時間：50秒～1分

LIMITED

翡翠蛋麺 110g

【夏季限定商品】

黄金蛋麺にほうれん草パウダーを加えた彩り美しい麺です。
茹で時間：50秒～1分

NEW

パンズーメン
胖子麺 160g

お客様からのご依頼が多かった太麺を商品化致しました。
北海道産の小麦粉を使用し、もちもち感を出した太麺です。
和え麺や担々麺、つけ麺などに抜群に合います。
もちもちの「胖子麺」是非一度ご試食してみてください！
茹で時間：5分

香港麺(細) 110g

本場香港の麺を再現した、コシが強くのびにくい当社オリジナル麺です。
極細のストレート麺です。
茹で時間：約20秒

香港麺(平) 110g

香港麺の平麺タイプ。
濃いめの冷麺タレに絡ませてお使い下さい。
茹で時間：約20秒

太子麺 130g

北海道産小麦粉を使用した太い麺です。つるつる感と、もちもち感の食感を合わせました。
タレに絡ませて食べるのにオススメ。
茹で時間：2分半

中華麺 110g

リーズナブルで使いやすい麺です。
ランチの冷麺にオススメ。
茹で時間：50秒～1分

黄金蛋麺 110g

卵を多く使用した風味豊かな麺です。いろいろなスープと相性が良く汎用性があります。
茹で時間：50秒～1分

特上中華麺 110g

北海道産小麦粉を使用した高級志向の麺です。北海道小麦のもちもち感を引き出した粘りとコシの強いのにくい麺です。
茹で時間：50秒～1分

おすすめ

冷麺にぴったりの具材



味わい錦糸卵 3ミリカット
500g袋



QP錦糸卵 500g袋



チャーシューロス
(スライス) 500g



広東式 好味叉焼



合鴨ロース燻製1kg袋
(5枚入)



合鴨スモークパストラミ1kg



合鴨ロース燻製山椒風味
1kg袋 (5枚入)



椎茸含め煮スライス1kg袋



ふもと赤鶏 (蒸し鶏)
約160g×5枚



ほぐし蒸し鶏 500g袋



バナメイ 有頭ボイル
中ムキミソ無し500g



有頭海老 (天使の海老)
(20/30 30/40 40/50 50/60)



やわらかタコカット1kg



ベビーひも付き貝柱
(7.5マニ汁) 100/150



かに風味蒲鉾 500g袋



美味くて生姜ある醬480g



ミニホールトマト 2号缶



ミニ チンゲン菜 (約5本入り)
徳島産



ベビーコーンホール 500g



匠庵 焼刻み海苔 (金)
3mm 100g

How about mango pudding and apricot kernel for dessert?



and



杏仁豆腐



とろとろマンゴープリン 1kg袋

〈1kg×12袋/ケース〉

インド産のアルフォンソマンゴーをたっぷり使用した贅沢なマンゴープリンです。



そのまま使える杏仁豆腐 1kg袋

〈1kg×12袋/ケース〉

杏仁霜を使用した本格的なプロ仕様の杏仁豆腐です。



使用前日に冷蔵庫内で解凍、又は流水解凍でそのままご使用いただけます。スプーンなどで、簡単に盛付け、自由な大きさにカットもできます。

For topping dessert

たっぷり果実の ストベリーソース 500g

〈500g×6袋/ケース〉



果実を約80%配合し、果肉感とフレッシュ感にこだわったソースです。

たっぷり果実の マンゴーソース 500g



トピオ加工カテル 1号缶 〈6缶/ケース〉



マスクメロンカット(グリーン) 500g 〈500g×20袋/ケース〉



完熟したマスクメロンの自然で芳醇な「香り」、爽やかな「甘味」をお楽しみいただけます。



糖水 アロエデザート 2号缶 〈12缶/ケース〉



愛玉ゼリー 3号缶 〈24缶/ケース〉



仙草ゼリー 3号缶 〈24缶/ケース〉



アルフォンソマンゴーパルプ 2号缶 〈24缶/ケース〉



ライチ 500g 〈500g×20袋/ケース〉



マンゴダイカット 500g 〈500g×20袋/ケース〉



アップルマンゴーチャック 500g 〈500g×20袋/ケース〉





おすすめアイス



バニラアイス

規格：2L×6個



ココナッツアイス

規格：2L×4個



杏仁アイス

規格：2L×4個



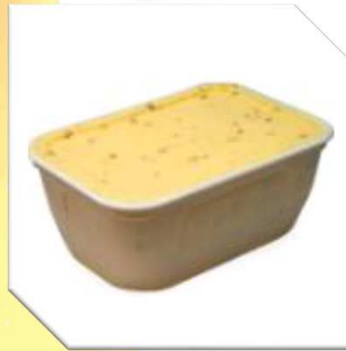
ニイハオ烏龍アイス

規格：2L×4個



蜂蜜とクルミアイス

規格：2L×6個



黒ごまアイス

規格：2L×6個



紹興酒アイス

規格：2L×6個



取寄せ商品

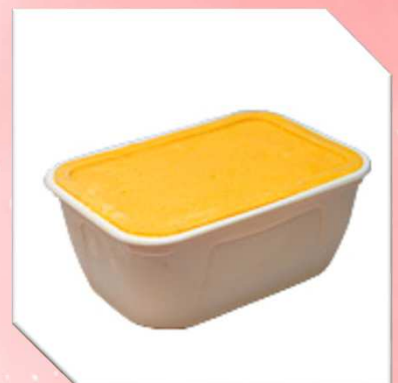
ライチシャーベット

規格：2L×6個



マンゴーシャーベット

規格：2L×6個



ビールとおつまみ

Beers and Appetizers

※ビールはケース販売になります

Beers

台湾ビール金牌 330mL瓶

〈330ml×24本/ケース〉
90年以上の歴史を持つ台湾最大のビール会社「TAIWAN TABACCO&LIQUOR」で造られる、モンド・セレクション最高金賞受賞の高品質なビール。滑らかでありながら、爽快でキレの良い味わい。独特の香りを持つ台湾の代表的なラガービール。
度数：5.0%



青島 麦酒(ビール) 330ml瓶

〈330ml×24本/ケース〉
日本向けに出荷されている青島ビールは、世界の名水の1つとして名高いラオ山の湧き水を使用し、青島市にある第一工場で醸造される中国国内では飲めない貴重なビール。非常にマイルドな口当たりとスムーズなどごし、クセのないスッキリとした味わいが特徴。中国を代表するビールとしてダントツの人気で日本の中華料理店の定番ビール。
度数：4.7%



青島 麦酒(プレミアム) 296ml瓶

〈296ml×24本/ケース〉
青島ビールプレミアムは、通常より発酵に時間を掛けて限定醸造された中国初のプレミアムビール。じっくり熟成させ、深みを追及した国賓にも提供されるビール。
度数：4.5%



ハルビンビール610ml(大瓶)12本入

〈610ml×12本/ケース〉
特徴：口に含んだ時の麦芽の味わいから一転、フルーティで苦みを感じない後味が特徴的。他の中国ビールと違い、強めののど越しと濃いコクがあり、日本人の好みに合い、ビール好きにもお勧めです。
度数：5%



ハルビンビール小麦王500ml(大瓶)12本入

〈500ml×12本/ケース〉
ハルビンビールの中で、最も小麦の香りが強いビール。小麦独特のきめ細やかな泡と、軽い舌触りが特徴的です。飲みやすい中にも、しっかりと小麦の味を感じられるビールです。
度数：4%



台湾マンゴビール 330ml

〈330ml×24本/ケース〉



台湾パイナップルビール 330ml

〈330ml×24本/ケース〉



台湾ライチビール 330ml

〈330ml×24本/ケース〉



Appetizers

麻辣ピーナッツ(大) 125g

〈150g×40袋/ケース〉



台湾 おつまみピーナッツ。良質な台湾落花生を100%使用。台湾ではロングセラー商品で食べ始めたら止まりません。ビールのおつまみに最適です。麻辣味、ガーリック味の2種類を用意。

ガーリックピーナッツ(大) 150g



黄飛紅牌麻辣落花生 410 g

〈410g×9袋/ケース〉
山椒の痺れる辛さ(麻)と唐辛子のピリっとした辛さ(辣)が絶妙なバランスで調和されくせになる辛さです



麻辣青豆 220 g

〈220g×20袋/ケース〉

粒のグリーンピースに山椒のピリっとした辛さを味付けしました。クセになるサクサク食感で、おつまみにぴったりです。



本店取寄せ品

《お客様の業務をサポート》

① ご発注用Webシステム(アラジンEC)



**6月リニューアル予定！発注に特化した内容にチェンジ！
より使い易く、よりシンプルに発注出来る様になります。乞うご期待！**



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サイトに入ってください、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。



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。



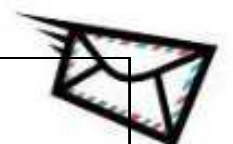
ご登録は、右のQRをスキャンして御登録下
さい。ご登録は無料です！

③ 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。)



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。



まだまだ厳しい状況に変わりはありませんが、明けない夜は無い、と考え今後の中華料理業界と一緒に盛り上げていければ幸いです。様々なサービスでお客様の繁昌のお手伝いを行って行きますので、今後ともどうぞ宜しくお願い致します。

作成日：2021年5月
作成部署：社長室
監 修：中野 陽太