

森給食 ☆ NEWS

2016.3

森給食(株) 松戸営業所

TEL 047(367)1515

FAX 047(367)1616

URL <http://mori-kvusyoku.co.jp>

★4月・5月限定！季節商品のご案内！！★ さわら・かつお



匠水産 さわら (長崎県産)	魚波 国産さわら (皮擦れ) (長崎県産) ↓ Kg/	匠水産 かつお (宮城県産)
30g /		30g /
40g /		40g /
50g /		50g /
60g /		60g /
70g /		70g /
* 生鮮さわらもごさいます。 (一次加工⇒長崎) (最終加工⇒千葉)	* 皮ズレとは、漁獲時に皮目に傷が付いて しまい、価格がお安くなったさわらです。 味や品質には影響ございません！ (一次加工⇒長崎) (最終加工⇒埼玉)	角切り / Kg (一次加工⇒岩手) (最終加工⇒千葉)

新商品！！
ベトナム加工！

★ 特選・特価のお勧め品！！★



匠水産 さば切り身 (ノルウェー産)	匠水産 赤魚 (アメリカ産)	魚波 シイラ (長崎県産)
20g /	30g /	30g /
30g /	40g /	40g /
40g /	50g /	50g /
50g /	60g /	60g /
60g /	70g /	70g /
(一次加工⇒ベトナム) (最終加工⇒千葉)	(一次加工⇒千葉) (最終加工⇒千葉)	(一次加工⇒長崎) (最終加工⇒埼玉)

☆各種サンプルのお問い合わせは担当までお尋ねください。

森給食 ☆ NEWS

2016.3

森給食(株) 松戸営業所

TEL 047(367)1515

FAX 047(367)1616

URL <http://mori-kyusyoku.co.jp>

★春の**新商品**！！**特選・特価**商品のご案内！！★



北海道産 カラフトししゃも

* 北海道にて水揚げされた希少なカラフトししゃもをお手頃価格にてお届け！！
(加工地 / 北海道)

約20g



三重県産 まいわしドレス

* 骨まで食べやすいまいわしをドレスにいたしました！
焼調理はもちろん、食べやすい竜田揚げなどもお勧めです！ (加工地 / 千葉県)

約15g



千葉県産 あじフィーレごまフライ

* 千葉県産の小あじフィーレに、ごまをまぶして食べやすいフライにいたしました！！
(加工地 / 千葉県)

約20g

☆各種サンプルのお問い合わせは担当までお尋ねください。



森給食 5月 特選品



2016.4

さ ば



ノルウェー産 ベトナム加工

か つ お



宮城県産 岩手県加工

し い ろ



千葉県産 千葉県加工

大型魚のため、まれに太い骨が含まれる場合がございます。

森 給 食 株式会社

TEL047-320-5131 FAX047-320-5136

URL <http://mori-kyusyoku.co.jp>

是非ホームページもご覧下さい。情報満載です。



森給食 特選品



2016.4

あ し た ば **八丈島産**

12月から5月が旬です。この時期は茎も柔らかく、苦味も穏やかです。八丈島より生の明日葉を空輸で送ってまいりますので、鮮度そのままでお届け致します。



販売時期 5月まで



さっとゆでて水分を搾り、ゴマや醤油、マヨネーズであえる。また葉をそのまま天ぷら。葉と茎、玉ねぎ、サツマイモのかき揚げも美味しいです。特に八丈島の明日葉は、茎が美味しいので、刻んでチャーハンの具にも活用できます。

海☆発 島さつま揚げ（八丈島産トビウオ入り）

東京都八丈島で獲れた、春とびうおを原料にしたさつま揚げです。八丈島漁協女性部に提供して頂いたレシピを参考に作りました。



ご使用頂き易いフレンチタイプです。
原材料に乳、卵は使用しておりません。