

森給食 10月 行事食

Happy Halloween

芥川 ハロウィンオーナメント R-41



☆ハロウィンパレード☆

幅4.1cm×高さ4.1cm

1/トレー(28個入り)

※写真は60ccカップを使用しております。
季節商材の為、9月30日締め切りになります。

芥川 ハロウィンオーナメント R-2



☆スポットハロウィン☆

直径2.2cm

1円/トレー(60個入り)

※4種類の絵柄がミックスされています。
季節商材の為、9月30日締め切りになります。

冷凍がぼちゃペースト

デザートやスープ等にご使用ください。

1円/袋(1kg)



森給食 株式会社

TEL 047-320-5131

FAX 047-320-5136

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



2016.10

森給食提案の!

秋の味覚食材!!



はなびらたけ

2016. 10



皆様に食べてもらいたくて値下げしました!

100g

100g

円!!

円→ 円引き!

500g

500g

円!!

円→ 円引き!

最近注目されている食材
TV番組「鉄○ダッシュ」でも
紹介された「幻のキノコ」です。
手で簡単にほぐせ、熱にも強く
大きさもほぼ変化しないので、
炒め物、ピザの具に使え、汁物に
するとキノコの出汁がでて、
とてもおいしくなります!
栄養満点です!

森給食(株) 市川営業所
TEL : 047-320-5131
FAX : 047-320-5136
URL : <http://mori-kuysyoku.co.jp>



裏面に
レシピ載せ
ました。

「はなびらたけ」の簡単・美味しいレシピ

「はなびらたけ」とブロッコリー炒め



【材料(2人前)】

はなびらたけ	100g
ブロッコリー	100g
ベーコン	100g
サラダ油	大さじ2杯
塩、胡椒	適量

Point:

「はなびらたけ」はさっと炒めましょう。炒めすぎると水分が出てきてしまいます。

- 1 はなびらたけ、ブロッコリーを食べやすい大きさにカットする
- 2 ベーコンを1cm角にカットする
- 3 フライパンに油を入れ、熱してからベーコンを加え炒める
- 4 ブロッコリーとはなびらたけを加えさらに炒め合わせる
- 5 塩、胡椒で味を調える

「はなびらたけ」とチキンの中華スープ



【材料(2人前)】

はなびらたけ	100g
鶏もも肉	100g
水	300cc
料理酒	小さじ1杯
しょうが	1/2片
塩	少々
万能ネギ	適量

Point:

「はなびらたけ」とスープが絡み合い、コリコリした食感がウケになる一品。熱ったスープに熱などを入れば二度楽しめるですよ。

- 1 鶏もも肉を一口サイズにカットする
- 2 水、鶏もも肉、しょうが、料理酒を鍋に入れてから火にかけ、沸騰したら灰汁を取り出す
- 3 蓋をして20分程度弱火で煮込む
- 4 はなびらたけを食べやすい大きさに手でちぎる
- 5 塩で味を調えてから、はなびらたけを加え2分程度中火で煮込み、万能ネギを入れる

「はなびらたけ」とすりゴマの味噌和え



【材料(2人前)】

はなびらたけ	60g
すりゴマ	適量
味噌	小さじ1杯

(旨味増でも対応可能)

Point:

「はなびらたけ」の食感と味噌の風味でご飯のお供にピッタリです。おにぎりの具にも合います。

- 1 はなびらたけを食べやすい大きさに手でちぎり耐熱皿に入れる
- 2 すりゴマと味噌を加え混ぜ合わせる
- 3 好みで砂糖、塩等で味を調えても良い

「はなびらたけ」入りアボカドコック



【材料(2人前)】

はなびらたけ	100g
アボカド	1個
とろけるチーズ	1枚
ブラックペッパー	適量
塩	適量

Point:

「はなびらたけ」とアボカドは良く混ぜ合わせましょう。食後にピッタリの組み合わせです。

- 1 アボカドを縦半分にカットし、種をスプーンで取る
- 2 アボカドの美をスプーンでくり抜く ※皮は器に使用する
- 3 はなびらたけを食べやすい大きさに手でちぎり、2に加え、塩・ブラックペッパーと軽く合わせる
- 4 アボカドの皮に3を入れ、とろけるチーズを乗せる
- 5 オーブンで30～35分焼く

Q・B・B 業務用新商品のご案内

商 品 名	ショコラキング		
内 容 量	840g		
名 称	乳等を主要原料とする食品		
原 材 料 名	クリームチーズ、砂糖、カカオマス、チョコレート、脱脂粉乳、クリーム、乳たんぱく、安定剤（加工デンプン、増粘多糖類）、乳化剤、塩化、ゼラチン（豚由来）、酸味料、香料、（原材料の一部に大豆を含む）		
保 存 方 法	要冷蔵（0℃～10℃）	賞 味 期 間	6カ月
パッケージサイズ	55×267×50(mm)	アレルギ－物質	乳、ゼラチン、大豆
		販 売 価 格	
商 品 特 徴	クリームチーズにチョコレートをブレンドした生チョコのような食感の新しいチーズデザートです。現在特長しているカフェ業態や、ファミレス業態のアイドルタイム喫茶シーンのちょい食べデザート材料として、濃厚なショコラ風味が引き立つ洋酒のおつまみとして、製菓製パンの材料として、幅広くお使いいただける物になっております。		
標 準 組 成 （100g当り） ※計算値です。 六甲バター株式会社標準値による	エネルギー	たんぱく質	脂 質
	374kcal	9.2g	25.7g
		炭水化物	ナトリウム
		26.4g	230mg
		カルシウム	
		110mg	
	無脂乳固形分	乳脂肪分	植物性脂肪分
	10.2%	15.7%	10.0%



スイスのプレミアムチョコレートブランド「Lindt リンツ」のチョコレートを使用しています。
※登録商標上、リンツ社ロゴの使用、POP等にリンツを謳う事はできません。

森給食 株式会社

TEL047-320-5131 FAX047-320-5136

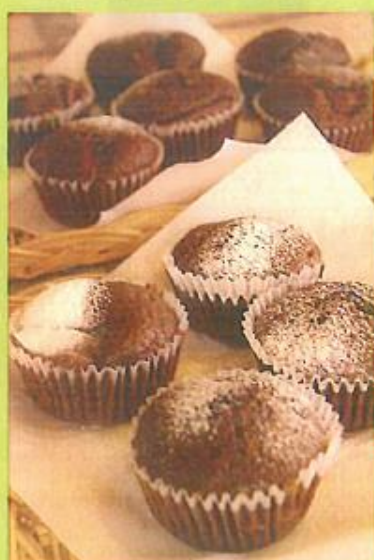
URL <http://mori-kyusyoku.co.jp>

ショコラキングのご紹介

規格：840g×12個/ケース
賞味期間：製造後6ヶ月



クリームチーズにチョコレートをブレンドした生チョコのような新しいデザートチーズです。
カフェ、ファミレス業態のアイドルタイムや 濃厚なショコラ風味が引き立つ洋酒のおつまみとしてお使いいただけます。



ショコラマラウニー

〈材料〉 φ7.5cm×H3cm 6個分

薄力粉	80g
ココアパウダー	50g
ベーキングパウダー	3g
グラニュー糖	70g
卵	2個
牛乳	50g
サラダオイル	50g
ショコラキング	30g

〈作り方〉

1. ボウルにグラニュー糖、卵を加え、泡立て器ですり混ぜる。
2. 牛乳、サラダオイルを加え、滑らかに混ぜる。
3. 薄力粉、ココアパウダー、ベーキングパウダーを一緒にふるいかけ、1に加える。
4. 全体をゴムべらでさっくりと混ぜ、紙を敷いた型に8分目まで流し入れる。
5. 5mm厚さにスライスしたショコラキングを半分差し込んで、180℃のオーブンで約20分焼成。

ショコラクロワッサン

〈材料〉 1人分	
クロワッサン生地	1個分
ショコラキング	30g
卵黄	適宜

〈作り方〉

1. ショコラキングを棒状にカット(約30g/個)。
2. クロワッサン生地で、1をまきながら成形する。
3. 200℃で15分程焼く。



六甲バター株式会社

森給食 NEWS

2016.9.
森給食(株) 松戸営業所
TEL 047(367)1515
FAX 047(367)1616



ハロウィン向け行事食

9/26(月)締切り

ベスト パンプキンババロア(2015) 30g 個

(乳・卵不使用)

ヤヨイ ハロウィン米粉のカップケーキ(鉄) 25g 個

ヤヨイ 新ハロウィンデザート(鉄・Ca) 40g 個

ベスト かぼちゃ型ハンバーグ(25個入/袋) 40g/60g

(乳・卵不使用)



9/15(木)締切り



フレック ふっくらしっとり蒸しケーキ(かぼちゃ)約22g

乳不使用 北海道産かぼちゃ使用

フレック 北海道かぼちゃプリン(豆乳クリーム入り)約35g

乳・卵不使用 北海道産かぼちゃ使用

フレック 栗のムース 約45g

乳・卵不使用

蒸しケーキ

かぼちゃプリン

栗のムース



* 各種サンプル、価格等のお問い合わせは担当までお尋ねください。



秋のお勧め商品ご案内！



森給食(株) 松戸営業所
TEL 047(367)1515
FAX 047(367)1616

旬の味覚をぜひご堪能下さいませ！

生むき栗 茨城県産 (放射能検査・水質検査済)

(ホール・1/2・1/4)

10月10日は目の愛護デー 目の健康にブルーベリーを！

ブルーベリーゼリー 30g(目の愛護デー仕様) /個

日東ベスト

* 上記商品は**9/20(火)締切**となります。*

その他関連品

お米de岩手県産ブルーベリータルト	25g
Newブルーベリーゼリー	50g
ブルーベリークレープFe	35g
ブルーベリージャム	1kg
ブルーベリージャム	15g
フルーツソース(ブルーベリー)	500g
冷凍ブルーベリー(IQF)	500g

☆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。

☆ 森給食ニュース ☆

歩留りを考えると…

2016年9月
森給食(株) 松戸営業所
TEL 047(367)1515
FAX 047(367)1616

だからお得っ!!

九州産フレッシュきのこのこのご案内

本品の特徴は石突きを落として
ありますので**無駄が出ません。**
100%お使いいただけますので
通常のご注文の半分ほどでご使
用いただけます。(歩留り等によりご使用量は
前後します)

フレッシュしめじ 1kg

フレッシュえのき 1kg 1/2カット又は1/3カット

フレッシュエリンギ(カット) 1kg

各種サンプル、商品等のお問い合わせは担当までお尋ねください！