



# お悩み解決! アイテムのご案内 Part II



人手が足りない

ランチやコースの一品に

食材ロスを減らしたい

オペレーションを楽にしたい

メニューに変化や特長を出したい



お店の様々なお悩みを解決する商品のひとつとして、カット済みの冷凍魚の人気が年々高まっています。当社でも扱うメーカーや魚種も増えてきて、ますます使い勝手がよくなりました。調理法を選ばないのでアレンジが自在ですし、商品によっては季節感も演出できます。どの商品も鮮度のいい原料を使用しているので味もよく、普段は鮮魚をお使いのお客様にも自信を持っておすすめしています。



## 冷凍 ハタ切身 15g×60個 要加熱 主なシーズン: 秋～冬 焼 揚 蒸

和食では有名な高級食材。骨取り済みでジッパー付袋に入っていますので、冷凍保管も便利です。西京漬け、天ぷら、ムニエルなど幅広くお使いいただけます。

## 冷凍 金目鯛切身 15g×60個 要加熱 主なシーズン: 冬～春 焼 蒸 煮

ニュージーランド原料の金目鯛を中国工場にて皮つきの骨取り切り身に加工しました。煮付けから焼き物、グリルまで多彩にご利用いただけます。ビュッフェにも便利なサイズです。



## 冷凍 赤甘鯛切身 15g×60個 要加熱 主なシーズン: 冬 焼 揚 蒸

ベトナム産の赤甘鯛を皮つきの骨取り切り身にしています。フライやソテー、蒸し物にもお使いいただけます。

## 冷凍 メバル切身骨取 60g×5個 要加熱 主なシーズン: 冬～春 焼 揚 蒸

アメリカ産のキタノメヌケ(通称名メバル)を切り身加工しています。魚本来の旨みを残しつつ臭みをなくしてふっくら仕上がるようにしました。解凍しても冷凍のままでも調理可能です。メニュー記載の際はキタノメヌケと表示してください。

## 冷凍 メカジキ生食用キリオトシ 100g×10袋 生食可 主なシーズン: 秋～冬 生焼 蒸

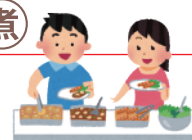
生食用のメカジキカットです。100g(1袋)あたり約15切れの小袋になっていますので解凍も早くロスもありません。カルパッチョやサラダなどにおすすめです。

## 冷凍 キハダマグロ 尾肉(テール)カット 約20g×25個 要加熱 主なシーズン: 夏 揚 煮

約20gの一口サイズにカットされています。少量パックですので使い勝手がよくておすすめです。煮込みやフリッターなどにお使いください。

## 冷凍 太刀魚カット骨取 2kg(18枚) 要加熱 主なシーズン: 夏～秋 焼 揚 煮

ニュージーランド産の太刀魚を1枚約100-120g、約20cmにカットしました。骨取り加工してありますので食べやすくなっています。



※パソコンやスマートフォンで簡単に発注や商品検索ができるようになりました。  
※ご登録・ご利用は無料です。

ANNKIKY WEB

検索



食で文化を、システムで未来を

アンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは **イーナイナール無料****0120-171706**

携帯電話からのご注文は

**TEL: 072-641-8421**

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1

e-mail: info@e-kyoei.co.jp

URL: http://www.e-kyoei.co.jp

### 編集後記

米メディアから「史上最も不人気な候補者同士の大統領選」と評されたクリントン氏とトランプ氏の選挙戦は、投票まで1カ月を切ったというのに、討論会が個人攻撃の泥仕合に陥り、具体的な政策論争が深まらない異常な事態となっています。

日本にとっても、どちらが大統領になるかによって対応の変更を迫られることになるのは明白ですので、不毛な選挙戦であつても注視しない訳にはいきません。

どちらが大統領になるにせよ、11月8日の投票日までに少しは、超大国の大統領を決めるにふさわしい選挙戦を見てみたいものです。