



過去のトピックスはHPで

今回のトピックスは、じわじわと人気が出てきたイダコ、メニューの幅が広がります  
サーモンたたきは業態問わずの活躍、5月の行事食はメ切があります

## 新たな定番アイテムに如何ですか 生タイプとボイルタイプがあります



< 商品特徴 >  
鮮度の良い いだこの内臓を除去して塩揉みの下処理を行った、可食部 100% の商品です。生タコだからこそ、様々なメニューにご使用頂けます。



個数単位で素早い盛り付けが可能です。解凍後、そのまま料理に使用することができ、厨房での下ごしらえ作業の手間をなくすことができます

イダコホールクリーン

ボイルイダコIQF

## 便利なアイテム

この一袋から  
いろんなメニューが生まれます



サーモンたたき  
規格：500g x 10 x 2



写真はすべてイメージです。

## 今週のお奨め

こいのぼりどら焼き (こしあん・カスタード)  
規格：40g x 10 x 12 x 2



5月の行事食です  
事前オーダーが必要です  
メ切など営業に  
確認をお願いします



ミニ柏餅  
規格：30g x 10 x 12 x 2

