



規格
360g × 20PC

商品コード 5252144 冷凍品	海老艶煮 (中むきM) 24尾	賞味期間 730日
鮮度の良いBT海老を特製のタレで漬け、炊きあげた上品な艶煮です。食べやすいように胴体の殻を剥いています。		
原材料	えび(ブラックタイガー)、米発酵調味料、醤油、砂糖、デキストリン、食塩魚介エキス(魚介類)、酵母エキス等	
備考	在庫確認条件	調理方法 未開封状態で室温もしくは冷蔵庫にて解凍してください。



規格
348g × 20PC

商品コード 5252145 冷凍品	バナメイ海老旨煮 (中むき) 24尾	賞味期間 730日
鮮度の良いバナメイ海老を特製タレに漬けて炊きあげた旨煮です。食べやすいように胴体の殻を剥いています。		
原材料	えび(バナメイ)、米発酵調味料、醤油、砂糖、デキストリン、食塩、魚介エキス(魚介類)、酵母エキス等	
備考	在庫確認条件	調理方法 未開封状態で室温もしくは冷蔵庫にて解凍してください。



規格
2kg × 5袋

商品コード 5252602 冷凍品	白甘鯛フィレ 30/50 (鱗取り)	賞味期間 730日
鮮度の良い白甘鯛の鱗を取り三枚に卸し丁寧に骨抜き処理をし急速凍結しました。		
原材料	白甘鯛(バトナム)	
備考		調理方法 自然解凍または冷蔵庫で解凍し、加熱してお召し上がりください。



規格
550g × 12BL

商品コード 830907 冷凍品	ホウボウ開き 25尾	賞味期間 720日
新鮮なホウボウを丁寧に開いた商品です。		
原材料	ほうぼう(中国)	
備考	在庫確認条件	調理方法 自然解凍または冷蔵庫で解凍し、加熱してお召し上がりください。



規格
500g × 20PC

商品コード 5253108 冷凍品	あんこうカット(骨取り)	賞味期間 730日
鮮度よい本アッコウを1フロースンにて加工処理をしております。プリプリとした食感をお楽しみ下さい。		
原材料	本アッコウ(キアッコウ)	
備考		調理方法 揚げ物や碗物など、加熱用素材としてお使いください。



規格
60g × 35

商品コード 6027001 常温品	鯖塩辛	賞味期間 365日
非常に塩分が強い商品ですが、旨味も濃いのでパスタ、お茶漬け等によく合います。		
原材料	鯖、塩	
備考	在庫確認条件	調理方法 そのままお召し上がりください。



規格
1kg × 12PC

商品コード 879111 冷凍品	柚子くらげ	賞味期間 545日
コリコリした食感のくらげと柚子皮を和え甘酢で味付けしました。		
原材料	くらげ(タイ産)、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、柚子皮、たん白加水分解物、発酵調味料、食塩、ガラスープ	
備考	在庫確認条件	調理方法 解凍後、そのままお召し上がりください。



規格
1kg × 12袋

商品コード 879777 冷凍品	いか糍漬	賞味期間 365日
いかを人参と生姜と共に甘酢漬けし、甘糍で和えました。		
原材料	いか(ペルー産)、甘糍(米、米粉)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、人参、生姜、醸造酢、食塩、米発酵調味料	
備考		調理方法 解凍後、そのままお召し上がりください。

味結美～ 2020年 12月 おすすめ商品のご案内



規格
約700g×16PC

商品コード 3100458 冷凍品	季節のふくさ焼/冬	賞味期間 450日
鮭とくわいを具材に使用して季節感を出したふくさ焼きです。		
原材料	魚肉、鶏卵、黒くわい、大豆油、卵白、豆乳、人参、きくらげ、澱粉、砂糖、紅鮭、サーモンラウトなど	
備考	約L19×W13×H2.7cm 季節限定品	調理方法 解凍してお好みのサイズに切り分けてお使いください。



規格
約630g×20枚

商品コード 2077088 冷凍品	金時人参新丈	賞味期間 600日
すり身に全卵を混ぜることにより、ふんわりした食感を出しています。		
原材料	タラすり身、なたね油、砂糖、全卵、金時人参、でんぷん、清酒、食塩、しょうゆ、ソルビトール	
備考	L22.5×W11×H2.5cm	調理方法 冷凍のまま蒸し器にて15分程加熱してください。



規格
1PC

商品コード 3110001 冷凍品	ベラカレイ 中2枚入	賞味期間 180日
境港で水揚げされた身離れの良いカレイです。		
原材料	カレイ(山口県産)	
備考	在庫確認条件	調理方法 解凍せずに冷凍のまま焼いてください。



規格
10PC×2合

商品コード 7034010 冷凍品	殻付きかきグラタン 10個	賞味期間 730日
本物の牡蠣殻を器に使用し、コクのあるホワイトソースで牡蠣を包みました。		
原材料	かきSサイズ(広島・韓国)、小麦粉、玉ねぎ、チーズ、バター、パン粉、乳脂肪、パセリ、パプリカ	
備考	370g/PC 専用ダンボール入 単箱単位出荷	調理方法 凍ったままオーブントースターまたはオーブンで、約15～20分加熱してください。



規格
10PC×2合

商品コード 2225001 冷凍品	骨取秋さけ塩焼き 30切	賞味期間 730日
最も脂乗りの良いと思われる時期の原料を使用しております。人の手で丁寧に骨を除去しました。		
原材料	さけ(北海道沖)、食塩	
備考	20g/個	調理方法 解凍後そのままお召し上がりいただけます。



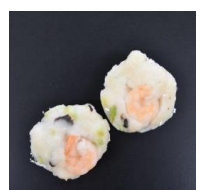
規格
30PC×2合

商品コード 8210000 冷凍品	赤魚白醤油焼き 10切	賞味期間 365日
調味料に一昼夜漬け込み、中まで味が入った状態で焼き上げました。		
原材料	赤魚(アメリカ産)、白醤油、味醂、砂糖	
備考	15g/個	調理方法 凍ったまま袋ごと5分湯煎するか、解凍してから袋ごと3分湯煎してください。



規格
1kg×12PC

商品コード 5427781 冷凍品	いかホホ肉(とんび)唐揚げ	賞味期間 365日
1尾に1個しかないイカの口(ホホ肉)のくちばしを除いて特製の唐揚げ粉をつけました。		
原材料	アカイカトンビ(国産)、小麦粉、澱粉、砂糖、食塩、ジンジャー、粉末醤油、ぶどう糖、香辛料	
備考	在庫確認条件	調理方法 凍ったまま170℃の油で5～6分揚げてください。



規格
10PC×2合

商品コード 5252404 冷凍品	蒸しれんこん饅頭 20個	賞味期間 730日
もちもちの蓮根饅頭に海老を乗せて彩り良く仕上げました。		
原材料	蓮根、タピオカでん粉、えび、いか、枝豆、きくらげ、大豆油、食塩、醤油、砂糖/加工でん粉等	
備考	20g/個 500g/PC	調理方法 凍ったまま150℃の油で4～5分揚げてください。電子レンジ調理も可能です。

株式会社 平八

〒561-0805 大阪府豊中市原田南1-12-8

TEL:06-6868-8700 (西日本)

TEL:06-6868-8702 (東日本)

FAX:06-6868-8713



規格
35個 × 18PC

商品コード 1013225 冷凍品	天玉豆乳揚げ	賞味期間 450日
サクサクとした衣とクリーミーな記事がマッチしています。		
原材料	調味魚肉すり身、豆乳、天かす、オニオンミンチ、植物油、加糖卵黄、コーンスターチ	
備考	調理方法 油で揚げてお召し上がりください。	



規格
30個 × 20PC

商品コード 5252449 冷凍品	れんこん大葉松葉串 450g	賞味期間 730日
大葉をきかせたすり身にスライスした蓮根を巻き付けました。		
原材料	蓮根、海老、魚肉すり身(イトヨリ、砂糖)、玉ねぎ、葛芋、大豆油、大葉、乾燥卵白、豚脂、清酒、砂糖、食塩ほか	
備考	調理方法 凍ったまま170℃の油で約3分揚げてください。	



規格
24個 × 16PC

商品コード 6210356 冷凍品	揚胡麻豆腐	賞味期間 365日
揚げると外はカリッと中は胡麻豆腐がとけて新食感を楽しめる商品です。		
原材料	胡麻 かけら餅 澱粉 わらび粉	
備考	調理方法 半解凍後 170℃の油で揚げてください。	



規格
5本 × 20PC

商品コード 5446150 冷凍品	味付け信田巻き (細)	賞味期間 365日
細巻きにすることで煮炊きもだけでなく、前菜にも使えるようにしました。		
原材料	油揚げ、スケトウすり身、人参、ごぼう、椎茸、枝豆、豆腐、鶏卵、砂糖、醤油、日本酒、味噌、大豆油	
備考	調理方法 半解凍でカットしてお召し上がりください。解凍後そのままでも、含ませ煮でもお使いいただけます。	



規格
6袋 × 2合

商品コード 267989 冷凍品	海老のふんわり豆腐 50個	賞味期間 547日
豆腐と白身魚のふんわりとした生地に、海老とたけのこを入れて仕上げております。		
原材料	えび、植物油脂、たけのこ水煮、粉末状大豆たん白、魚肉すり身、豆腐、でん粉、砂糖、食塩、卵黄、他	
備考	約20g/個 調理方法 170℃の油で3~4分揚げるか、蒸し器で8~10分蒸してください。	



規格
10袋 × 2合

商品コード 3609350 冷凍品	海鮮漁師つみれ/かに 50粒	賞味期間 540日
山陰産の紅ズワイの身と、スケソウ鱈のすり身を混ぜ合わせつみれにしました。		
原材料	たらすり身(アメリカ)、かにおとし身、でん粉、発酵調味料、玉葱、カニエキス、食塩	
備考	調理方法 加熱してお召し上がりください。	



規格
15個 × 24PC

商品コード 1013137 冷凍品	蟹新丈ゆば包み	賞味期間 540日
蟹身を入れたソフト生地に仕上げ、表面をゆばで包みました。		
原材料	魚肉すり身、玉葱、植物油脂、紅ずわい蟹、鶏卵、大豆、小麦澱粉、大葉、砂糖、味噌、食塩、清酒、水飴	
備考	調理方法 加熱してお召し上がりください。	



規格
5本 × 25PC

商品コード 1013456 冷凍品	焼目入巻き湯葉	賞味期間 450日
食感がよく、風味豊かな商品です。		
原材料	大豆(アメリカ、カナダ、国産)	
備考	調理方法 お好みのサイズにカットしお使いください。	

味結美～ 2020年 12月 おすすめ商品のご案内

		<p>規格</p> <p>15個 × 18PC</p>	<table border="1"> <tr> <td>商品コード 6109109 冷凍品</td> <td>海老芋饅頭</td> <td>賞味期間 540日</td> </tr> <tr> <td colspan="3">生身を使わずにもち米をつなぎにした、精進でもお使いいただける蒸し物です。揚げてあんかけ等にも。</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td>里芋・海老芋・もち米・小麦（澱粉）・砂糖・食塩・調味料（アミノ酸等）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>備考</td> <td>φ4×H2.7cm(40g)/個</td> <td>調理方法 約85℃で20分程度蒸してお使いください。</td> </tr> </table>	商品コード 6109109 冷凍品	海老芋饅頭	賞味期間 540日	生身を使わずにもち米をつなぎにした、精進でもお使いいただける蒸し物です。揚げてあんかけ等にも。			原材料	里芋・海老芋・もち米・小麦（澱粉）・砂糖・食塩・調味料（アミノ酸等）		備考	φ4×H2.7cm(40g)/個	調理方法 約85℃で20分程度蒸してお使いください。
商品コード 6109109 冷凍品	海老芋饅頭	賞味期間 540日													
生身を使わずにもち米をつなぎにした、精進でもお使いいただける蒸し物です。揚げてあんかけ等にも。															
原材料	里芋・海老芋・もち米・小麦（澱粉）・砂糖・食塩・調味料（アミノ酸等）														
備考	φ4×H2.7cm(40g)/個	調理方法 約85℃で20分程度蒸してお使いください。													
		<p>規格</p> <p>14個 × 15PC</p>	<table border="1"> <tr> <td>商品コード 1610515 冷凍品</td> <td>きのこ二味蒸し</td> <td>賞味期間 540日</td> </tr> <tr> <td colspan="3">鶏そぼろといろいろなきのこをふんだんに使い、食感の良い生地で包みました。</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td>きのこミックス(しめじ、あわび茸、なめこ、白平茸、平茸)、鶏肉、南京、鱈すり身、葛、卵</td> <td></td> </tr> <tr> <td>備考</td> <td>季節限定品</td> <td>調理方法 冷凍のまま100℃の蒸し器で12～13分程度加熱してお召し上がりください。</td> </tr> </table>	商品コード 1610515 冷凍品	きのこ二味蒸し	賞味期間 540日	鶏そぼろといろいろなきのこをふんだんに使い、食感の良い生地で包みました。			原材料	きのこミックス(しめじ、あわび茸、なめこ、白平茸、平茸)、鶏肉、南京、鱈すり身、葛、卵		備考	季節限定品	調理方法 冷凍のまま100℃の蒸し器で12～13分程度加熱してお召し上がりください。
商品コード 1610515 冷凍品	きのこ二味蒸し	賞味期間 540日													
鶏そぼろといろいろなきのこをふんだんに使い、食感の良い生地で包みました。															
原材料	きのこミックス(しめじ、あわび茸、なめこ、白平茸、平茸)、鶏肉、南京、鱈すり身、葛、卵														
備考	季節限定品	調理方法 冷凍のまま100℃の蒸し器で12～13分程度加熱してお召し上がりください。													
		<p>規格</p> <p>18個 × 15PC</p>	<table border="1"> <tr> <td>商品コード 1610241 冷凍品</td> <td>カニ彩り蒸し</td> <td>賞味期間 540日</td> </tr> <tr> <td colspan="3">柔らかい食感に彩り良いトッピングで仕上げています。</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td>うるち米、鱈すり身（アメリカ）、蟹、南瓜、銀杏、人参、葛シート、サラダ油、全卵、澱粉、酒、調味料</td> <td></td> </tr> <tr> <td>備考</td> <td>在庫確認条件 季節限定品</td> <td>調理方法 冷凍のまま蒸し器で15分加熱してください。</td> </tr> </table>	商品コード 1610241 冷凍品	カニ彩り蒸し	賞味期間 540日	柔らかい食感に彩り良いトッピングで仕上げています。			原材料	うるち米、鱈すり身（アメリカ）、蟹、南瓜、銀杏、人参、葛シート、サラダ油、全卵、澱粉、酒、調味料		備考	在庫確認条件 季節限定品	調理方法 冷凍のまま蒸し器で15分加熱してください。
商品コード 1610241 冷凍品	カニ彩り蒸し	賞味期間 540日													
柔らかい食感に彩り良いトッピングで仕上げています。															
原材料	うるち米、鱈すり身（アメリカ）、蟹、南瓜、銀杏、人参、葛シート、サラダ油、全卵、澱粉、酒、調味料														
備考	在庫確認条件 季節限定品	調理方法 冷凍のまま蒸し器で15分加熱してください。													
		<p>規格</p> <p>12個 × 24PC</p>	<table border="1"> <tr> <td>商品コード 6109160 冷凍品</td> <td>かに身射込み茶巾</td> <td>賞味期間 540日</td> </tr> <tr> <td colspan="3">ソフトな生地にかに肉を混ぜ込み、中央に青銀杏を射込んだ商品です。</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td>魚肉すりみ、ホワイトソース、かに肉、青銀杏、百合根、卵白、油脂加工品</td> <td></td> </tr> <tr> <td>備考</td> <td>在庫確認条件 季節限定品</td> <td>調理方法 蒸し物としてお使いください。</td> </tr> </table>	商品コード 6109160 冷凍品	かに身射込み茶巾	賞味期間 540日	ソフトな生地にかに肉を混ぜ込み、中央に青銀杏を射込んだ商品です。			原材料	魚肉すりみ、ホワイトソース、かに肉、青銀杏、百合根、卵白、油脂加工品		備考	在庫確認条件 季節限定品	調理方法 蒸し物としてお使いください。
商品コード 6109160 冷凍品	かに身射込み茶巾	賞味期間 540日													
ソフトな生地にかに肉を混ぜ込み、中央に青銀杏を射込んだ商品です。															
原材料	魚肉すりみ、ホワイトソース、かに肉、青銀杏、百合根、卵白、油脂加工品														
備考	在庫確認条件 季節限定品	調理方法 蒸し物としてお使いください。													
		<p>規格</p> <p>20個 × 28PC</p>	<table border="1"> <tr> <td>商品コード 1266292 冷凍品</td> <td>くず餅ふじりんご</td> <td>賞味期間 365日</td> </tr> <tr> <td colspan="3">一口サイズのかわいいくず餅です。季節によって種類を選んでいただけます。</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td>フラワーペースト(国内製造)、砂糖、りんごシロップ漬</td> <td></td> </tr> <tr> <td>備考</td> <td>約φ3×H2cm(20g)/個</td> <td>調理方法 常温にて解凍後、そのままお召し上がりください。</td> </tr> </table>	商品コード 1266292 冷凍品	くず餅ふじりんご	賞味期間 365日	一口サイズのかわいいくず餅です。季節によって種類を選んでいただけます。			原材料	フラワーペースト(国内製造)、砂糖、りんごシロップ漬		備考	約φ3×H2cm(20g)/個	調理方法 常温にて解凍後、そのままお召し上がりください。
商品コード 1266292 冷凍品	くず餅ふじりんご	賞味期間 365日													
一口サイズのかわいいくず餅です。季節によって種類を選んでいただけます。															
原材料	フラワーペースト(国内製造)、砂糖、りんごシロップ漬														
備考	約φ3×H2cm(20g)/個	調理方法 常温にて解凍後、そのままお召し上がりください。													
		<p>規格</p> <p>20個 × 28PC</p>	<table border="1"> <tr> <td>商品コード 1266111 冷凍品</td> <td>おはぎ（赤） 20g</td> <td>賞味期間 365日</td> </tr> <tr> <td colspan="3">あんこを中に入れた色がきれいな一味違うおはぎです。</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td>つぶあん(中国製造)、もち米、砂糖、食塩</td> <td></td> </tr> <tr> <td>備考</td> <td></td> <td>調理方法 解凍後、そのままお召し上がりください。</td> </tr> </table>	商品コード 1266111 冷凍品	おはぎ（赤） 20g	賞味期間 365日	あんこを中に入れた色がきれいな一味違うおはぎです。			原材料	つぶあん(中国製造)、もち米、砂糖、食塩		備考		調理方法 解凍後、そのままお召し上がりください。
商品コード 1266111 冷凍品	おはぎ（赤） 20g	賞味期間 365日													
あんこを中に入れた色がきれいな一味違うおはぎです。															
原材料	つぶあん(中国製造)、もち米、砂糖、食塩														
備考		調理方法 解凍後、そのままお召し上がりください。													
		<p>規格</p> <p>1kg × 10袋</p>	<table border="1"> <tr> <td>商品コード 2801077 冷凍品</td> <td>果肉入ふじ林檎きんとん</td> <td>賞味期間 547日</td> </tr> <tr> <td colspan="3">爽やかな林檎の甘酸っぱさが美味しい逸品です。</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td>白生餡、砂糖、りんごピューレ、りんごシロップ漬、水飴、還元麦芽水飴、寒天、酸味料、香料、カロチノイド色素</td> <td></td> </tr> <tr> <td>備考</td> <td>在庫確認条件 季節限定品</td> <td>調理方法 解凍後、そのままお召し上がりください。</td> </tr> </table>	商品コード 2801077 冷凍品	果肉入ふじ林檎きんとん	賞味期間 547日	爽やかな林檎の甘酸っぱさが美味しい逸品です。			原材料	白生餡、砂糖、りんごピューレ、りんごシロップ漬、水飴、還元麦芽水飴、寒天、酸味料、香料、カロチノイド色素		備考	在庫確認条件 季節限定品	調理方法 解凍後、そのままお召し上がりください。
商品コード 2801077 冷凍品	果肉入ふじ林檎きんとん	賞味期間 547日													
爽やかな林檎の甘酸っぱさが美味しい逸品です。															
原材料	白生餡、砂糖、りんごピューレ、りんごシロップ漬、水飴、還元麦芽水飴、寒天、酸味料、香料、カロチノイド色素														
備考	在庫確認条件 季節限定品	調理方法 解凍後、そのままお召し上がりください。													
		<p>規格</p> <p>5本 × 24PC</p>	<table border="1"> <tr> <td>商品コード 4040145 冷凍品</td> <td>求肥（苺）</td> <td>賞味期間 545日</td> </tr> <tr> <td colspan="3">苺の果肉が入ったお子様に大人気の商品です。</td> </tr> <tr> <td>原材料</td> <td>ホイップクリーム、苺、白玉粉、砂糖、水飴</td> <td></td> </tr> <tr> <td>備考</td> <td>約12g/個</td> <td>調理方法 半解凍でカットしてお召し上がりください。</td> </tr> </table>	商品コード 4040145 冷凍品	求肥（苺）	賞味期間 545日	苺の果肉が入ったお子様に大人気の商品です。			原材料	ホイップクリーム、苺、白玉粉、砂糖、水飴		備考	約12g/個	調理方法 半解凍でカットしてお召し上がりください。
商品コード 4040145 冷凍品	求肥（苺）	賞味期間 545日													
苺の果肉が入ったお子様に大人気の商品です。															
原材料	ホイップクリーム、苺、白玉粉、砂糖、水飴														
備考	約12g/個	調理方法 半解凍でカットしてお召し上がりください。													

株式会社 平八

〒561-0805 大阪府豊中市原田南1-12-8

TEL:06-6868-8700 (西日本)

TEL:06-6868-8702 (東日本)

FAX:06-6868-8713