



AQUSHU **one**

手創りへのこだわり

# Hors d'oeuvre オードブル魚介類



## 魚介のゼリー寄せ

受注生産



ズワイ蟹や帆立、サーモン、マグロを使用し、たくさんの野菜で彩りよく仕上げたゼリー寄せです。

原 材 料:ビーフコンソメ、スモークホタテ、マグロ、キャベツ、椎茸、ヤングコーン、ズワイ蟹棒、スモークサーモン、インゲン、ゼラチン、人参、オクラ、パプリカ、食塩、(原材料の一部に小麦、乳、卵、牛肉、豚肉、鶏肉、ゼラチン、大豆を含む)

規 格:1kg×8本

調 理 方 法:冷蔵庫解凍

## 海鮮ゼリー寄せ(大)

受注生産



海の幸をふんだんに使用したゼリー寄せです。婚礼やコース料理に最適です。

原 材 料:ビーフコンソメ(ビーフ、チキンブイヨン、牛骨、鶏骨、野菜、ポーク、チキン、酵母、鰹エキス)、ブロッコリー、ズワイ蟹棒、スモークホタテ、パプリカ、スモークサーモン、ヤングコーン、大根、ゼラチン、食塩、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、香辛料、(原材料の一部に小麦、乳、卵、カニ、牛肉、豚肉、大豆、ゼラチンを含む)

規 格:950g×8本

調 理 方 法:冷蔵庫解凍

## 海鮮ゼリー寄せ(小)

受注生産



魚介類と野菜を程良く配列した、ちょっと小さめのゼリー寄せです。

原 材 料:ビーフコンソメ(ビーフ、チキンブイヨン、牛骨、鶏骨、野菜、ポーク、チキン、酵母、鰹エキス)、スモークサーモン、海老、大根、人参、アスパラガス、葱、オクラ、ゼラチン、食塩、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、香辛料、(原材料の一部に小麦、乳、卵、海老、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチンを含む)

規 格:750g×10本

調 理 方 法:冷蔵庫解凍

## サーモンと海老のゼリー寄せ



スモークサーモンと海老をふんだんに使用し、ブロッコリーでアクセントをつけたゼリー寄せです。

原 材 料:スモーク鮭、ビーフコンソメ、カリフラワー、キャベツ、海老、ブロッコリー、パプリカ、ゼラチン、食塩、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、保存料(ポリリン)、(原材料の一部に乳、卵、牛肉、鶏肉、豚肉を含む)

規 格:720g×10本

調 理 方 法:冷蔵庫解凍

## 鰻とフォワグラのゼリー寄せ

受注生産



自家製フォワグラと国産鰻のコンビネーションがベストマッチした贅沢なゼリー寄せです。

原 材 料:フォワグラ、鰻蒲焼、ビーフコンソメ(ビーフ、チキンブイヨン、牛骨、鶏骨、野菜、ポーク、チキン、酵母、鰹エキス)、パプリカ、茶巾(鶏卵)、ゼラチン、マデラー酒、甘味果実酒、食塩、ブランデー、トレハロース、増粘剤(カラヤ、グァー、キサンタンガム、カラギーナン)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、アナトール色素)、保存料(ソルビン酸)、酸化防止剤、(原材料の一部に小麦、乳、卵、牛乳、豚肉、鶏肉、ゼラチン、大豆を含む)

規 格:250g×20本

調 理 方 法:冷蔵庫解凍

## 海老とスモークサーモンのゼリー寄せ



使いやすいフリーカットタイプの海老とスモークサーモンのゼリー寄せです。

原 材 料:海老、ビーフコンソメ、キャベツ、ブロッコリー、スモークサーモン、ゼラチン、食塩、pH調整剤、(原材料の一部に小麦、乳、卵、牛、豚、鶏肉、大豆、ゼラチンを含む)

規 格:600g×20個

調 理 方 法:冷蔵庫解凍



## 魚介のゼリーカップ

受注生産



魚介と野菜のポーションタイプのゼリー寄せです。

原 材 料:ビーフコンソメ(ビーフ、チキンブイヨン、牛骨、鶏骨、野菜、ポーク、チキン、酵母、鰹エキス)、帆立貝柱、海老、ゼラチン、オクラ、パプリカ、食塩、たん白加水分解物、香辛料、(原材料の一部に小麦、乳、卵、海老、牛肉、豚肉、鶏肉、ゼラチン、大豆を含む)  
規 格:30g×20個×10pc  
調 理 方 法:冷蔵庫解凍

## 真鯛ズワイロール



真鯛のフィレにズワイガニとウニムースを詰めロールにしました。冷製オードブル、温製魚料理としてもご利用になれます。1本のサイズは長さ約28cm x 高さ約4cmです。

原 材 料:真鯛、魚肉(イトヨリ)、生クリーム、帆立、卵、ズワイガニ、牛乳、ウニペースト、小麦粉、バター、食塩、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グァー)、着色料(黄4・黄5)、原材料の一部に小麦、乳、卵、カニを含む  
規 格:500g×12本  
調 理 方 法:解凍後、80℃のスチームで約20分加熱

## オマールとキャロットのテリン

受注生産



オマールテールを中心に飾り、人参で包んだムースです。

原 材 料:オマール海老、すり身(イトヨリ)、生クリーム、帆立貝、卵、人参、牛乳、小麦粉、バター、食塩、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に乳、卵、小麦、海老を含む)  
規 格:550g×10本  
調 理 方 法:解凍後、80℃のスチームで約20分加熱

## 海老のムースロール



海老を中心にムースで巻きこんだ、フリーカットできるムースです。

原 材 料:すり身(イトヨリ)、生クリーム、海老、帆立貝柱、卵、パプリカ、牛乳、強力粉、ウニペースト、バター、食塩、パセリ、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グァー)、着色料(黄色4号、5号)、(原材料の一部に小麦、乳、卵、海老を含む)  
規 格:200g×20本  
調 理 方 法:解凍後、80℃のスチームで約20分加熱

## サーモンロール



茸入りムースをサーモンで丸く包みました。お好みの厚さにカットして使用できます。

原 材 料:サーモン、すり身(イトヨリ)、生クリーム、帆立貝柱、卵、牛乳、パセリペースト(パセリ、なたね油、パルメザンチーズ)、シメジ、エノ牛、マッシュルーム、強力粉、バター、椎茸、パセリ、パセリ、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、(原材料の一部に小麦、乳、卵を含む)  
規 格:700g×10本  
調 理 方 法:解凍、カット後180℃のオープンで約10分加熱

## ソールとムースのベーコン巻



ソールと魚のすり身、ベーコンでロール状に仕上げた料理です。宴会やコース料理の温製、冷製どちらにもご使用できます。1本のサイズは長さ約27cm x 高さ約5.5cmです。

原 材 料:舌平目、ベーコン、プロセスチーズ、生クリーム、魚肉(イトヨリ)、帆立、卵、牛乳、小麦粉、バター、食塩、乳化剤、トリポリリン酸Na、増粘剤(カラギーナン)、調味料(アミノ酸等)、発色剤(亜硝酸Na)、酸性ピロリン酸Na、着色料(コチニール色素)、(原材料の一部に豚肉、大豆を含む)  
規 格:380g×20本  
調 理 方 法:解凍後、80℃のスチームで約20分加熱



## スズキとサーモンのパイ包み



3つの色が鮮やかな魚のパイ包みです。ソースを添えて頂くとより一層美味しくお召し上がりになれます。

パーティー料理、コース料理に最適です。

原 材 料:小麦粉、バター、食塩、サーモン、ニールパーチ、魚肉(イトヨリ)、生クリーム、帆立、卵、牛乳、ほうれん草、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、乳、卵、鮭を含む)

規 格:750g×10本

調 理 方 法:解凍後、180℃のオーブンで約10分～15分加熱

## オニオンタルト



国産玉葱をじっくりソテーして甘味を引き出しクリームたっぷりのアバレイユで焼き上げました。

原 材 料:玉葱、卵、バター、パイタルト、牛乳、植物油、ナチュラルチーズ、ベーコン、マフス、バター、サラダ油、トシハロース、食塩、ブラックペッパー、ナツメグ、乳化剤、香料、増粘剤(キサンタンガム、グアガム、カラギーナン)、調味料(アミノ酸等)、発色剤(亜硝酸Na)、酸化防止剤、保存料(ソルビン酸K)、着色料(コチニール色素)、セルロース、(原材料の一部に小麦、乳、卵、豚肉、大豆を含む)

規 格:600g×12個

調 理 方 法:解凍後、140℃のオーブンで約10分～15分加熱

## 魚介のイタリアンマリネ



新鮮な魚介類を香草のきいたさっぱりとしたソースでマリネしました。

原 材 料:玉葱、イカ、サラダ油、タコ、人参、海老、ホタテ、醸造酢、砂糖、ピーマン、食塩、エストラゴン、バジル、香辛料、パセリ、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に小麦、イカ、エビを含む)

規 格:1kg×12pc

調 理 方 法:冷蔵庫解凍

## 薩摩海老のエスカベッシュ



阿久根沖、水深300mで取れた身の柔らかい海老をあっさりとしたマリナードでマリネしました。

原 材 料:薩摩小海老、玉葱、サラダ油、パプリカ、酢、みりん風味(糖類、米、米麩)、砂糖、薄口醤油、生姜、食塩、濃口醤油、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

規 格:1kg×10pc

調 理 方 法:冷蔵庫解凍

## フグのエスカベッシュ



フグに生姜の風味と酸味が良く合い、食欲をそそる一品です。

原 材 料:フグ、玉葱、サラダ油、酢、みりん風味調味料、砂糖、唐揚げ粉、薄口醤油、生姜、濃口醤油、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

規 格:1kg×12pc

調 理 方 法:冷蔵庫解凍



### フォワグラのテリンリンゴ入り

受注生産



フランス産最上級の鴨のフォワグラでリンゴをサンドし、パンチエッタで包んだテリーヌです。

原 材 料:フォワグラ、リンゴ、ベーコン、甘味果実酒、マデラー酒、ブランデー、食塩、トレハロース、砂糖、ナツメグ、調味料(アミノ酸等)、香辛料、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC-E、亜硫酸塩)、保存料(ソルビン酸K、ソルビン酸)、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)、着色料(カラメル色素)、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、(原材料の一部に卵、豚肉、リンゴ、大豆を含む)

規格:800g×10本  
調理方法:冷蔵庫解凍

### フォワグラテリン(100%)

受注生産



フランス産最上級の鴨のフォワグラをブランデー、マデラー酒、ポートワインで一晩マリネした風味豊かなテリーヌです。

原 材 料:フォワグラ、マデラー酒、甘味果実酒、ブランデー、食塩、トレハロース、砂糖、ナツメグ、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、着色料(カラメル色素)、酸化防止剤(亜硫酸塩、V-E)、(原材料の一部に卵、大豆を含む)

規格:1kg×8本  
調理方法:冷蔵庫解凍

### 黒豚とフォワグラのパテ



キノコをふんだんに使ったクリームタイプのパイスープです。宴会、コース料理に最適です。

原 材 料:黒豚肩ロース、ベーコン、フォワグラ、牛肉、背脂、生クリーム、パン粉、卵、ブランデー、マデラー酒、デミグラスソース、食塩、ニンニク、香辛料、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC、V、E)、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)、着色料(カラメル色素)、保存料(ソルビン酸K、ソルビン酸)、安定剤(加こう澱粉)、増粘多糖類、pH調整剤、(原材料の一部に小麦、卵、牛肉、豚肉、大豆を含む)

規格:750g×10本  
調理方法:冷蔵庫解凍

### イベリコ豚のトライアングル



イベリコ豚を三角形の形に焼き上げた見栄えの良いテリーヌです。

原 材 料:イベリコ豚、ベーコン、牛肉、ナチュラルチーズ、卵、植物クリーム、パン粉、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC、V、E)、乳化剤、増粘多糖類、セルロース、リン酸塩(Na)、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)、(原材料の一部に小麦、乳、卵、牛肉、豚肉、大豆を含む)

規格:340g×2本入×10pc  
調理方法:冷蔵庫解凍

### 博多一番鶏のガランティン



博多地鶏のモモ肉に明太入りの鶏ミンチを詰めた一品です。1本のサイズは長さ約24cm x 高さ約5cmです。

原 材 料:鶏肉、玉葱、たらこ、パン粉、牛乳、マヨネーズ、卵、タピオカスターチ、サラダ油、食塩、薄口醤油、パセリ、香辛料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビトール)、着色料(赤102・赤3・黄5)、発色剤(亜硝酸Na)、(原材料の一部に大豆、りんごを含む)

規格:500g×12本  
調理方法:冷蔵庫解凍

### 焼成鴨パテアンクルート



鴨肉をメインに、豚、鶏を練り合わせて蒸しあげてからパイで包み、焼き上げまで済ませた大変便利なパイ料理です。解凍後そのままスライスしてご使用いただけます。

1本のサイズは長さ約25cm x 高さ約4cmです。

原 材 料:パイ、鴨肉、豚肉、鶏肉、背脂、卵、酒類、砂糖、食塩、ピスタチオ、ニンニク、香辛料、(原材料の一部に小麦、乳を含む)

規格:630g×12本  
調理方法:冷蔵庫解凍



### チキンマリネ柚子風味



国産鶏胸肉を風味豊かな柚子風味のソースでマリネしました。

原 材 料: 鶏肉(胸)、玉葱、サラダ油、酢、人参、みりん風調味料(糖類、米、米麴)、強力粉、砂糖、柚子胡椒、薄口醤油、生姜、食塩、濃口醤油、白胡椒、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、酸味料、pH調整剤、甘味料(甘草、ステビア)、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に小麦、鶏肉、大豆を含む)

規 格: 1kg×12pc

調 理 方 法: 冷蔵庫解凍

### ポーク舌マリネ

受注生産



柚子風味のスモークポークタンをスライスして、レモンソースでざっぱりと仕上げました。

原 材 料: 豚、玉葱、酢、サラダ油、人参、砂糖、レモン汁、ピーマン、薄口醤油、食塩、香辛料、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、発色剤(亜硝酸Na)、香料、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

規 格: 500g×20pc

調 理 方 法: 冷蔵庫解凍

### ビーフアルメット



チーズと野菜を混ぜ込んだケネルをパイで包み込みました。大人から子供まで食べやすいと評判の商品です。

1本のサイズは長さ約37cm x 高さ約3cmです。

原 材 料: パイ、ベーコン、牛肉、豚肉、鶏肉、ピーマン、プロセスチーズ、ポークハム、玉葱、卵、パン粉、トマトケチャップ、ニンニク、食塩、砂糖、香辛料、乳化剤、トリポリリン酸Na、増粘剤(カラギーナン)、調味料(アミノ酸等)、発色剤(亜硝酸Na)、酸性ピロリン酸Na、着色料(コチニール色素)、リン酸塩(Na-K)、くん液、(原材料の一部に乳、大豆を含む)

規 格: 700g×10本

調 理 方 法: 冷蔵庫で解凍後、190度のオーブンで20~30分焼き上げ

### チャックテンドーローストビーフ



チャックテンドーを真空調理しています。肉質、色共に時間がたっても劣化しませんので、婚礼、宴会に最適なアイテムです。

原 材 料: 牛肉、醤油、食塩、香辛料、(原材料の一部に大豆含む)

規 格: 約2kg×8本

調 理 方 法: 冷蔵庫で解凍後、約60度の湯煎で30~40分加熱してください  
(自然解凍の場合ドリップが多く出てしまいます)

### サーロインローストビーフ

受注生産



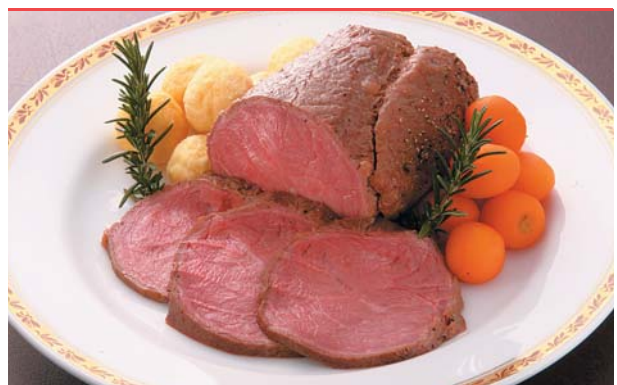
サーロインを真空調理しています。肉質、色共に時間がたっても劣化しませんので、婚礼、宴会に最適なアイテムです。

原 材 料: 牛肉、醤油、食塩、香辛料、(原材料の一部に大豆含む)

規 格: 約2kg×8本

調 理 方 法: 冷蔵庫で解凍後、約60度の湯煎で30~40分加熱してください  
(自然解凍の場合ドリップが多く出てしまいます)

### 牛ヒレ真空調理



牛ヒレを真空調理しています。肉質、色共に時間がたっても劣化しませんので、婚礼、宴会に最適なアイテムです。

原 材 料: 牛肉、醤油、食塩、香辛料、(原材料の一部に大豆含む)

規 格: 約1kg×10本

調 理 方 法: 冷蔵庫で解凍後、約60度の湯煎で30~40分加熱してください  
(自然解凍の場合ドリップが多く出てしまいます)



## サーモンロール



茸入りムースをサーモンで丸く包みました。お好みの厚さにカットして使用できます。

原 材 料:サーモン、すり身(イトヨリ)、生クリーム、帆立貝柱、卵、牛乳、バジルペースト(バジル、なたね油、パルメザンチーズ)、シメジ、エノキ茸、マッシュルーム、強力粉、バター、椎茸、パセリ、バジル、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、(原材料の一部に小麦、乳、卵を含む)

規 格:700g×10本

調 理 方 法:解凍後、カット後180℃のオーブンで約10分加熱

## ソールとムースのベーコン巻



ソールと魚のすり身、ベーコンでロール状に仕上げた料理です、宴会やコース料理の温製、冷製どちらにもご使用できます。

1本のサイズは長さ約27cm x 高さ約5.5cmです。

原 材 料:舌平目、ベーコン、プロセスチーズ、生クリーム、魚肉(イトヨリ)、帆立、卵、牛乳、小麦粉、バター、食塩、乳化剤、トリポリリン酸Na、増粘剤(カラギーナン)、調味料(アミノ酸等)、発色剤(亜硝酸Na)、酸性ピロリン酸Na、着色料(コチニール色素)、(原材料の一部に豚肉、大豆を含む)

規 格:380g×20本

調 理 方 法:解凍後、80℃のスチームで約20分加熱

## スズキとサーモンのパイ包み



3つの色が鮮やかな魚のパイ包みです。ソースを添えて頂くとより一層美味しくお召し上がりになれます。

パーティー料理、コース料理に最適です。

原 材 料:小麦粉、バター、食塩、サーモン、ナイルパーチ、魚肉(イトヨリ)、生クリーム、帆立、卵、牛乳、ほうれん草、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、乳、卵、鮭を含む)

規 格:750g×10本

調 理 方 法:解凍後、180℃のオーブンで約10分～15分加熱

## スズキのパートカダイフ巻き

受注生産



白身魚のスズキを糸状のパートカダイフで包みました。あっさり味に仕上げ、食感が楽しめる商品です。

原 材 料:スズキ、カダイフ、ベーコン、調味料(アミノ酸等)、香辛料、保存料(ソルビン酸K)、リン酸塩Na、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(硝酸塩K、亜硝酸Na)、(原材料の一部に小麦、豚肉を含む)

規 格:55g×10本×10pc

調 理 方 法:冷凍のまま170℃のオーブンで約15分加熱

## 帆立柱のアンクルート

受注生産



帆立貝柱とラタトゥイユをパイで包みこみました。

原 材 料:パイ生地、じゃが芋、帆立貝柱、ホワイトソース、トマト、パプリカ、玉葱、ピーマン、トマトケチャップ、ズッキーニ、片栗粉、食塩、ニンニク、白胡椒、調味料(アミノ酸等)、香料、pH調整剤、(原材料の一部に小麦、乳、大豆、ゼラチンを含む)

規 格:60g×6個×10pc

調 理 方 法:冷凍のまま170℃のオーブンで約20分加熱

## 真鯛のクレープ茶巾

受注生産



鯛の切り身をクレープで茶巾のように包みこみました。

原 材 料:鯛、クレープ、ホワイトソース、玉葱、葱、椎茸、アメリカンソース(伊勢えび、トマトペースト、植物油、小麦粉、野菜)、マッシュルーム、牛乳、オリーブオイル、フィッシュブイヨン(乳糖、食塩、たら、植物油、玉葱、ほたて、鰹、酵母、あさりエキス、小麦粉)、バター、食塩、ニンニク、ベーキングパウダー、調味料(アミノ酸等)、香料、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、たん白加水分解物、(原材料の一部に小麦、卵、乳、海老、大豆、ゼラチンを含む)

規 格:60g×8個×2pc×3合

調 理 方 法:鯛の切り身をクレープで茶巾のように包みこみました。



## サザエのブルギニオンパイ包み

受注生産



サザエの身を風味豊かなガーリックバターで味付けし、パイで蓋をした商品です。

原 材 料:サザエ、馬鈴薯、バター、パイ生地、卵黄、パセリ、ニンニク、食塩、pH調整剤、(原材料の一部に小麦、乳、卵を含む)  
規 格:12個×8pc  
調 理 方 法:解凍後、170℃のオープンで約15分加熱

## オマールのテルミドール

受注生産



オマール海老を半身使用し、野菜とアメリカンソースをからめた高級料理です。婚礼、おせち等、おめでたい日の一品に最適です。

原 材 料:オマール、ホワイトソース、玉葱、人参、マッシュルーム、エダムチーズ、アメリカンソース(伊勢えび、トマトペースト、植物油、小麦粉、野菜)、サラダ油、バター、コーンスターチ、パセリ、調味料(アミノ酸等)、香辛料、香料、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、(原材料の一部に小麦、乳、エビ、大豆、セラチンを含む)  
規 格:130g×6本×8pc  
調 理 方 法:解凍後、180℃のオープンで約10分加熱

## 舌平目のファルシー



ウニムースを高級魚舌平目で包み込んで蒸しあげた商品です。宴会、コース料理にお使いいただけます。

原 材 料:舌平目、魚肉(イトヨリ)、生クリーム、帆立、卵、インゲン、人参、牛乳、小麦粉、バター、食塩、調味料(アミノ酸等)  
規 格:50g×10個×10pc  
調 理 方 法:解凍後、80℃のスチームで約15分加熱

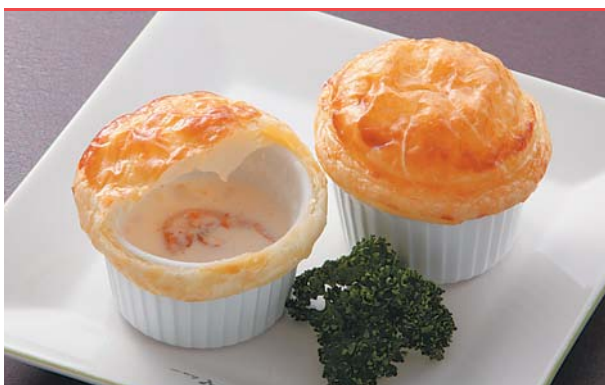
## 白身魚とラタトゥイユの湯葉包み



白身魚とラタトゥイユを湯葉で包みこみました。

原 材 料:連子鯛、湯葉、トマト、玉葱、パプリカ、ピーマン、ズッキーニ、食塩、片栗粉、トマトケチャップ、砂糖、ニンニク、白胡椒、pH調整剤、(原材料の一部に大豆を含む)  
規 格:45g×12個×10pc  
調 理 方 法:解凍後、80℃のスチームで約15分加熱

## 魚介のスूपココット



クリームタイプの魚介スープを一人前ずつココットに入れ、パイで蓋をしました。

原 材 料:牛乳、パイ生地、鰹、海老、馬鈴薯、ベーコン、コーンスターチ、バター、チキンコンソメ、卵、ニンニク、食塩、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、増粘剤(カラギーナン)、発色剤(亜硝酸Na)、酸化防止剤、保存料(ソルビン酸K)、着色料(コチニール、クチナシ)、酸味料、pH調整剤、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、卵、海老、豚肉、鶏肉、大豆を含む)  
規 格:6個×2pc×3合  
調 理 方 法:解凍後、80℃のスチームで約15分～20分加熱

## 真鯛と茸のパートブリック包み

受注生産



真鯛と風味豊かな茸ソテーをパートブリックで包みました。

原 材 料:鯛、パートブリック、舞茸、シメジ、椎茸、エノキ茸、オリーブオイル、パプリカペースト、バター、葱、ニンニク、乳化剤、保存料(ソルビン酸、プロピオン酸Ca)、(原材料の一部に小麦、乳、大豆を含む)  
規 格:60g×8個×2pc×3合  
調 理 方 法:解凍後、160℃のオープンで約10分～15分加熱



## 焼成鴨パテアンクルート



鴨肉をメインに、豚、鶏を練り合わせて蒸しあげてからパイで包み、焼き上げまで済ませた大変便利なパイ料理です。解凍後そのままスライスしてご使用いただけます。  
1本のサイズは長さ約25cm x 高さ約4cmです。  
原 材 料:パイ、鴨肉、豚肉、鶏肉、背脂、卵、酒類、砂糖、食塩、ピスタチオ、ニンニク、香辛料、(原材料の一部に小麦、乳を含む)  
規 格:630g×12本  
調 理 方 法:冷蔵庫解凍

## ビーフアルメット



チーズと野菜を混ぜ込んだクネルをパイで包み込みました。大人から子供まで食べやすいと評判の商品です。  
1本のサイズは長さ約37cm x 高さ約3cmです。  
原 材 料:パイ、ベーコン、牛肉、豚肉、鶏肉、ピーマン、プロセスチーズ、ポークハム、玉葱、卵、パン粉、トマトケチャップ、ニンニク、食塩、砂糖、香辛料、乳化剤、トリポリリン酸Na、増粘剤(カラギーナン)、調味料(アミノ酸等)、発色剤(亜硝酸Na)、酸性ピロリン酸Na、着色料(コチニール色素)、リン酸塩(Na-K)、くん液、(原材料の一部に乳、大豆を含む)  
規 格:700g×10本  
調 理 方 法:冷蔵庫で解凍後、190度のオーブンで20~30分焼き上げ

## チャックテンドーローストビーフ



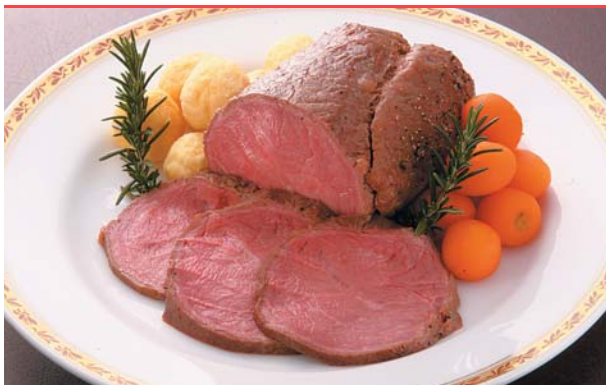
チャックテンドーを真空調理しています。肉質、色共に時間がたっても劣化しませんので、婚礼、宴会に最適なアイテムです。  
原 材 料:牛肉、醤油、食塩、香辛料、(原材料の一部に大豆含む)  
規 格:約2kg×8本  
調 理 方 法:冷蔵庫で解凍後、約60度の湯煎で30~40分加熱してください  
(自然解凍の場合ドリップが多く出てしまいます)

## サーロインローストビーフ



サーロインを真空調理しています。肉質、色共に時間がたっても劣化しませんので、婚礼、宴会に最適なアイテムです。他の部位での特注も可能です。  
原 材 料:牛肉、醤油、食塩、香辛料、(原材料の一部に大豆含む)  
規 格:約2kg×8本  
調 理 方 法:冷蔵庫で解凍後、約60度の湯煎で30~40分加熱してください  
(自然解凍の場合ドリップが多く出てしまいます)

## 牛ヒレ真空調理



牛ヒレを真空調理しています。肉質、色共に時間がたっても劣化しませんので、婚礼、宴会に最適なアイテムです。  
原 材 料:牛肉、醤油、食塩、香辛料、(原材料の一部に大豆含む)  
規 格:約1kg×10本  
調 理 方 法:冷蔵庫で解凍後、約60度の湯煎で30~40分加熱してください  
(自然解凍の場合ドリップが多く出てしまいます)

## ポークとプラムのマルサラ煮



ポークバラ肉のロールの中心にプラムを包み込み柔らかく煮込んだ商品です。  
原 材 料:豚肩ロース、デミグラスソース、ワイン、プラム、マルサラワイン、濃口醤油、チキンコンソメ、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、クチナシ色素)、酸化防止剤、保存料(ソルビン酸K、ソルビン酸)、甘味料(甘草、ステビア)、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチンを含む)  
規 格:800g×12本  
調 理 方 法:湯煎にて加熱



## 鴨と牛フィレロール



ポークバラ肉のロールの中心にプラムを包み込み柔らかく煮込んだ商品です。

原 材 料: 豚肩ロース、デミグラスソース、ワイン、プラム、マルサラワイン、濃口醤油、チキンコンソメ、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、クチナシ色素)、酸化防止剤、保存料(ソルビン酸K、ソルビン酸)、甘味料(甘草、ステビア)、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチンを含む)

規 格: 800g×12本

調 理 方 法: 湯煎にて加熱

## 牛ホホ肉赤ワイン煮込み



コラーゲンを豊富に含んだ、牛のホホ肉を赤ワインのきいたソースでじっくりと煮込みました。パーティー料理に最適です。

原 材 料: 牛肉、デミグラスソース、赤ワイン、砂糖、トマトピューレ、トマトケチャップ、蜂蜜、コーンスターチ、ウスターソース、食塩、着色料(カラメル色素)、調味料(アミノ酸等)、香辛料、甘味料(甘草)、(原材料の一部に小麦、乳、鶏肉、大豆、豚肉、オレンジ、りんごを含む)

規 格: 1kg×10pc

調 理 方 法: 湯煎にて加熱

## ポークのピリ辛トマトガーリック



ポークバラ肉をピリ辛ガーリック風味のトマトソースで柔らかく煮込みました。

原 材 料: 豚バラ、トマトベースソース、(トマト、大豆油、ワイン、パプリカ)、玉葱、砂糖、ガーリックフレーク、オリーブオイル、ニンニク、トマトペースト、チキンコンソメ、食塩、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、酸化防止剤、香辛料抽出物、着色料(クチナシ色素)、(原材料の一部に小麦、豚肉、鶏肉を含む)

規 格: 1kg×10pc

調 理 方 法: 湯煎にて加熱

## チキンクリームマスタード



鶏肉をマスタード風味のクリームソースで柔らかく煮込みました。

原 材 料: 鶏モモ、マッシュルーム、ホワイトソース、植物性脂肪、玉葱、マスタード、バター、チキンコンソメ、ニンニク、食塩、砂糖、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、調味料(アミノ酸等)、香料、乳化剤、着色料(カロチン色素、クチナシ色素)、増粘多糖類、酸味料、pH調整剤、(原材料の一部に小麦、乳、鶏肉、りんご、大豆、ゼラチンを含む)

規 格: 1kg×10pc

調 理 方 法: 湯煎にて加熱

## 牛ホホ肉ブイヨン煮



一頭からわずかしかが取れないホホ肉を時間をかけてやわらかく煮込みました。シチュー、カレーなどの具材としてご利用ください。

原 材 料: 牛ホホ肉、乳糖、食塩、チキン、ビーフエキス、デキストリン、ゼラチン、チキンファット、食用植物油、玉葱、酵母エキス、野菜エキス、香辛料、醤油、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に小麦を含む)

規 格: 約2kg×5pc

調 理 方 法: 湯煎にて加熱

# Soupe et une source

スープ・ソース



## フォンドヴォー

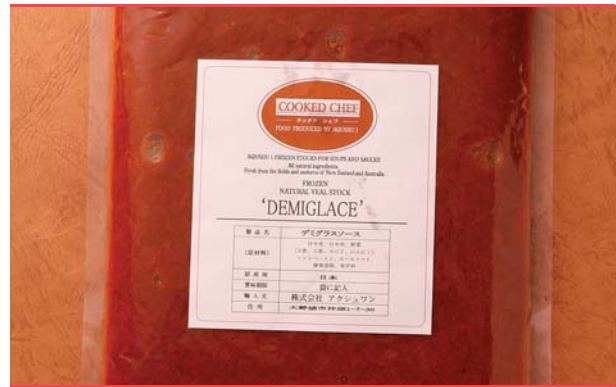


基本に忠実に、仔牛の骨付き肉をローストし、じっくり煮込んだ特製のフォンドヴォーです。

原 材 料: 仔牛骨、仔牛肉、玉葱、人参、セロリ、ニンニク、トマトペースト、ホールトマト、植物油、香辛料  
規 格: 1kg×10pc

調 理 方 法: 湯煎にて加熱

## デミソース



お肉のソースとして、またいろいろなお酒の風味を加えて、更にはシチューのベースとして、万能ソースです。

原 材 料: 酒類、ハヤシルウ、デミグラスソース、トマトケチャップ、サラダ油、黒糖、小麦粉、ウスターソース、中華だし、香辛料、着色料(カラメル色素・バブ力色素)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、乳化剤、甘味料(甘草)、増粘剤(セルロース)、(原材料の一部に乳、落花生、豚肉、鶏肉、牛肉、大豆、オレンジ、りんごを含む)

規 格: 1kg×10pc

調 理 方 法: 湯煎にて加熱

## アメリカンソース



オマール海老を香ばしく焼き、じっくりと煮出した野菜風味豊かなソースベースです。

原 材 料: オマールヘッド、トマト、トマトペースト、玉葱、人参、オリーブオイル、セロリ、葱、ニンニク、香辛料、pH調整剤、(原材料の一部に海老を含む)

規 格: 1kg×10pc

調 理 方 法: 湯煎にて加熱

## ジャポネソース



日本の「洋食そーす」の万能選手です。九州の香りを隠し味に使用しました。ハンバーグ、鶏、肉に是非ご使用ください。

原 材 料: 玉葱、濃口醤油、みりん風調味料、料理酒、酢、ひまわり油、レモン汁、柚子胡椒、食塩、香辛料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草・ステビア)、酸味料、香料、(原材料の一部に小麦を含む)

規 格: 1kg×10pc

調 理 方 法: 冷蔵庫解凍

## ロブスタースープ



海老の風味豊かなスープです。温めるだけでとても美味しく召し上がれます。

原 材 料: チキンブイヨン、トマト、ロブスター、アメリカンソース、玉葱、白ワイン、還元水飴、薄力粉、バター、生クリーム、脱脂粉乳、オキアミエキス、トマトペースト、ニンニク、食塩、砂糖、酵母エキス、胡椒、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、鶏肉、大豆を含む)

規 格: 1kg×12pc

調 理 方 法: 湯煎にて加熱

## ポタージュかぼちゃ



かぼちゃの甘みを十分に引き出した、風味豊かなかぼちゃスープです。

原 材 料: ハンキンスープ(かぼちゃ、玉葱、小麦粉、植物油、でん粉、鶏肉、乳糖、牛肉、全粉乳、食塩、バター、生クリーム、豚ゼラチン、カツオ、マグロ、大豆、人参、酵母エキス)、かぼちゃピューレ、玉葱、牛乳、植脂クリーム、砂糖、バター、ニンニク、食塩、調味料(アミノ酸等)、香辛抽出物、乳化剤、増粘多糖類、(原材料の一部に小麦、乳、牛乳、豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチンを含む)

規 格: 1kg×12pc

調 理 方 法: 湯煎にて加熱

AQUSHU **one**

Market Place

MARKET PLACE  
**AQUSHU** **one**

株式会社 アクシュワン

<http://www.aqushu1.jp>

(代) TEL 092-589-3900 (代) FAX 092-589-3901 〒816-0921 福岡県大野城市仲畑 1 丁目 7-30