



Seasonal Recommended Menu

ニッスイ業務用商品 | 季節のおすすめメニュー

# THE DISH



秋を満喫!!

月見・パン&カフェ・  
熱々メニュー

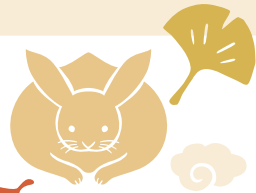
AUTUMN / 2024



# 月見メニュー

SPECIAL FEATURE 01

美しい月を眺められる中秋の名月。  
お月見メニューと共に楽しむのはいかがですか?!



ふんわり♪  
つくねの卵黄添え

炭焼きの香りが香ばしい  
ふんわりつくねに卵黄をプラスして  
こってり濃厚な味わいに!



つくね棒



お月見団子風盛付け!  
とろっと食感のたこ焼き

たこ焼きをお月見団子風に  
盛り付ければ売り場でも目を引きます!



手焼きとろっと  
食感のたこ焼き



人気韓国料理  
カンジャンセウを丼に!

にんにくやごま油の香りが食欲を  
そそるタレに赤えびを漬け込み、  
丼にしました!



ARUBUMASA  
赤えび有頭L2



とろ〜り!  
たまごが絡み合う  
月見バーガー

鶏むね肉使用の竜田揚げに照り焼きソースと  
半熟卵を合わせたバーガーです。



若鶏竜田揚げムネ90



気温が下がると飲みたくなる温かいコーヒーや  
スープと相性の良いパンメニューをご提案致します！



*Brilliant*  
見た目も鮮やか！

サーモンとアボカドのそば粉ガレット

そば粉のガレットにトラウトサーモン、アボカド、紫たまねぎ、  
サワークリームをトッピングしました。



サーモントラウト  
トリムE



*Richness*  
濃厚な味わい！

特濃クリームコロケサンド

ドッグパンに千切りキャベツと  
濃厚なクリームコロケを挟んだ食べ応えのあるサンドです。



特濃4.4クリームコロケ



*Easy*  
スティック状で食べやすい！

オマール香るバケット♪

縦に1/4、横に半分カットしたバケットに  
オマールソースを塗って焼くだけ！  
カフェメニューのパスタなどに  
添えても見栄えUPします。



オマールソース



*Crispy*  
サクサク食感！

えびフライのトルティーヤロール

サクサクのエビフライとレタス、キャベツ、トマト、チーズ、  
タルタルソースをトルティーヤの生地で巻きました。



えびフライ 3L

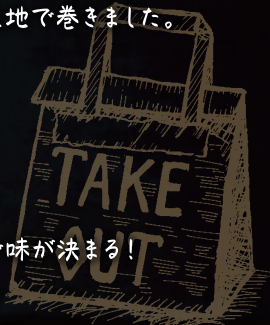


*Simple*  
シンプル！  
明太バターフランス

バターと共にバケットに塗るだけで味が決まる！  
旨味たっぷりの明太フランスです。



辛子明太子539R



# あつあつメニュー

出来立てあつあつの料理が恋しくなる季節。  
心も体もホットになるメニューをセレクトしました!



## えびロール サムギョブサル

えびに豚肉を巻いて焼き、チーズを絡めて食べる韓国発の映えメニュー。



## 秋のミックスフライ

暑さが落ち着くと食べたくなるカキフライ、  
クリームコロッケを盛り込んだミックスフライ。  
ぜひ揚げたてを!



## えびときのこの 明太アヒージョ

明太のピリ辛さとえび、きのこの  
旨味が引き立つアヒージョ。  
ワインにピッタリです。



## サーモンラウトと ほうれん草のグラタン

サーモンラウトの切り身にホワイトソースと  
チーズをかけてこんがり焼きました。



## ジャガバタ鮭明太

蒸したてのじゃがいもに鮭明太とバターをトッピング。  
素材のおいしさをシンプルに  
味わえます。



# 秋のおすすめメニュー



## オマール仕立ての えびクリームライス

**材料** オマールソース、白飯、シュリンププロモキえび、  
エクアドル産ブロッコリーS、生クリーム、  
ドライパセリ

- 調理**
- ①オマールソースと生クリームを合わせ解凍したえびを加えて火にかける。
  - ②白飯を温め、器に盛り、①をかける。
  - ③解凍したブロッコリーをのせ、ドライパセリをふる。



## 鶏と秋野菜の バルサミコソースあん

**材料** 鶏唐揚げ、5色の彩り野菜ミックス、  
さつまいも、バルサミコ酢、井たれ、  
イタリアンパセリ

- 調理**
- ①鶏唐揚げ、彩り野菜ミックス、さつまいも(乱切り)は油調する。
  - ②井たれとバルサミコ酢を混ぜて①に絡める。
  - ③水溶き片栗粉でとろみをつける。
  - ④器に③を盛り付けてイタリアンパセリを飾る。



## 薬味たっぷり!お出汁で楽しむ 明太&いくらスパゲッティ

**材料** いくら、明太子、明太ソース、スパゲッティ、  
みょうが、大葉、のり、万能ねぎ、だし汁

- 調理**
- ①いくら、明太ソース、明太子は解凍する。
  - ②万能ねぎは小口切り、みょうが、大葉は千切りにする。
  - ③スパゲッティをゆでて、明太ソースと絡める。
  - ④皿に③を盛り付けて、いくら、明太子、②、のりをトッピングする。
  - ⑤お好みでだし汁をかける。



## ボルチーニ香る グリルチキンのカフェ風ごはん

**材料** E調理ミニグリルチキン、エクアドル産  
ブロッコリーS、雑穀米、  
トリュフクリームソース

- 調理**
- ①ブロッコリーは解凍する。
  - ②グリルチキンはオーブンまたは電子レンジで加熱する。
  - ③温めた雑穀米とトリュフクリームソースを器に盛り、①と②をのせる。



秋のおすすめ!

SEASONAL RECOMMENDED MENU 02

惣菜

# 白身魚フライ×定番おすすめメニュー

## フィッシュ&チップスBOX

**材料** ごちそうタラカツ50、  
皮付きフライドポテト、  
リーフレタス、パセリ、  
ドライパセリ、ケチャップ、  
タルタルソース

**調理** ごちそうタラカツ50を170～180℃で5分～  
5分30秒、皮付きフライドポテトを175℃で  
約3分油調する。

**盛付** ①皮付きフライドポテトを盛り、リーフを  
かまし、ごちそうタラカツ50を盛る。  
③カップ入れたケチャップとタルタルを  
盛り付ける。  
④ポテトの上に粉パセリを散らし、パセリ  
で隙間を埋めれば完成。



## フィッシュバーガー

**材料** ごちそうタラカツ  
75、パンズチェダー  
チーズスライス、  
タルタルソース、  
中濃ソース、  
リーフレタス、  
千切りキャベツ

**調理** ごちそうタラカツ75を170～180℃で  
約5分間油調する。

**盛付** ①パンズにリーフ、キャベツ千切りをのせる。  
②ごちそうタラカツ75をのせ、中濃ソース、  
タルタルソースをのせ、パンズ上側(丸形状)  
をのせれば完成。



## 野菜ソースで食べる白身魚フライ

**材料** ごちそうタラカツ75、  
ドライパセリ高粘度  
エスカベッシュソース、  
リーフレタス、  
ミックスキャベツ、  
紫玉ねぎ

**調理** ごちそうタラカツ75を170～180℃で  
約5分間油調する。

**盛付** 野菜とエスカベッシュソースを合わせて  
おきます。  
①リーフレタスをのせ、ごちそうタラカツ  
75を2枚盛る。  
②野菜とあわせたソースをトッピング  
し、ドライパセリを散らせば完成。



## 大きな白身魚ののり明太弁当

**材料** ごちそうタラカツ  
75、ちくわの磯辺揚  
げ、鶏唐揚げ、辛子  
明太子、玉子焼き、  
きんぴらごぼう、  
リーフレタス、千切  
りキャベツ、白飯、  
海苔

**調理** ごちそうタラカツ75:170～180℃で約5分  
ちくわの磯辺揚げ:170～180℃で1分30秒  
鶏唐揚げ:170～180℃で約4分

**盛付** ①白飯を盛り、海苔をのせる。  
②きんぴらごぼうと唐揚げを盛る。  
③リーフと千切りキャベツをしき、  
玉子焼、ごちそうタラカツ75、  
ちくわ磯辺天を盛る。  
④海苔の上に明太子をのせて完成。



## 使用商品 ごちそうタラカツ50・75

船上凍結した鮮度・身質の良いすけそうだらを使用した商品です。  
切身を繊維感が残る厚切りにカットし、サクッと軽い衣で包んで  
カットタイプに仕上げております。



## 商品一覧

	商品コード	商品名	規格荷姿	JANコード上7桁共通 4902150	生産国
月見メニュー	1057751	R備長炭火焼き鳥つくね棒	50本(1,750g)×6箱	749265	中国
	1057164	手焼きとろっと食感のたこ焼き30	30個(900g)×5袋/2合	748572	ベトナム
	0196357	ARBUMASA赤エビ有頭 L2	2kg×6	010723	アルゼンチン
	1033219	若鶏竜田揚げムネ90	12枚(1,080g)g×4袋/2合	722756	中国
パン&カフェ	1005318	トラウト TRIM-E 8P	5kg×2	—	チリ
	1058610	特濃4.4クリームコロッケ(かに)	10個(700g)×3/3	750162	日本
	1036321	バナメイえびフライ 3L	10尾(300g)×12トレー/2合	725139	インドネシア
	1045797	辛子明太子539R	500g×20	253250	日本
	1044933	オマールソース	500g×20袋	914342	日本
熱々メニュー	0196357	ARBUMASA赤エビ有頭 L2	2kg×6	010723	アルゼンチン
	1054956	エクアドル産ブロッコリーS(自然解凍)	500g×20袋	745595	中国
	1047261	大粒かきフライ(能美江田島周辺海域)R	600g(20個)×5/2	736210	日本
	1046491	Nあじフライ 100	6,000g(60枚)/2合	735435	中国
	1058611	ハヶ岳野辺山牛乳くちどけなめらかCCかに80	50個(4,000g)/2	750155	日本
	1057685	GOLD Vaムキエビ 31-40 IQF	1kg×10	268131	インドネシア・インド
	1045797	辛子明太子539R	500g×20	253250	日本
	1005318	トラウト TRIM-E 8P	5kg×2	—	チリ
	1049260	中国産ほうれん草L(自然解凍)	1kg×10袋	738580	中国
	1058916	明太子好きのための鮭明太	300g×40	270004	日本
外食	1044933	オマールソース	500g×20袋	914342	日本
	1011796	白飯	1kg×10袋	707906	日本
	1057685	GOLD Vaムキエビ 31-40 IQF	1kg×10	268131	インドネシア・インド
	1054956	エクアドル産ブロッコリーS(自然解凍)	500g×20袋	745595	中国
	1057747	鶏唐揚げ	1kg×6袋/2合	749289	中国
	1043632	5色の彩りごろっと野菜ミックス	380g×12袋/2合	732205	中国
	1057856	北海道秋鮭いくら醤油漬け	200g×24/2	268391	日本
	1041992	300gP辛子明太子	300g×30	905739	中国
	1045797	辛子明太子539R	500g×20	253250	日本
	1058387	E調理 ミニグリルチキン	30個(750g)×2袋/2合	749906	中国
惣菜	1054956	エクアドル産ブロッコリーS(自然解凍)	500g×20袋	745595	中国
	1048812	ごちそうタラカツ50	50枚(2,500g)/4合	738191	中国
	1055757	ごちそうタラカツ75	50枚(3,750g)/2合	746738	中国
	1037245	皮付きフライドポテト	1kg×10袋	725580	オランダ
	1045797	辛子明太子539R	500g×20	253250	日本
	1058542	ちくわの磯辺揚げ(ぼたん焼き)45	450g(10本)×12/2	750056	中国
1057747	鶏唐揚げ	1kg×6袋/2合	749289	中国	