



# コラボ特集

## Collaboration Feature



### ヒガシマル醤油 × 極洋・大冷・オカフーズ

割烹関西白だしつゆ  
割烹関西銀あん  
ワリがでるみそ煮のたれ  
だんごり上手バサ切身(骨なし皮なし)  
楽らく匠味豚バラスライス(カット)3mm  
Plusサバ切身(骨取)

ワリがでるみそ煮



【材 料】 サバ10切れ (60G/切)  
【調味料】 白だしつゆ160ml、水160ml (1:1)  
【作り方】 ①サバ10切れをバットかビニール袋に入れ、調味料を加えます。一晩程冷蔵庫で漬けておきます。焼き網にサバを並べて焼きます。(3時間漬け込みの場合は、水で薄めない)

### ■ 割烹関西白だしつゆ (ヒガシマル醤油)



【規格】 1.8L/6  
最高級の丸大豆淡口しょうゆとみりん、鰹節、真昆布、しいたけのうま味をかかせ、色淡く仕上げた関西風白だしです。

### ■ Plusサバ切身(骨取) (オカフーズ)



【規格】 60G/5X15 ※他規格あり  
冬の凍てつく大西洋で漁獲された、脂がしっかりと乗ったサバを使用。冷めても固くなりにくいジューシーな身質が自慢です。

### ヤマサ醤油 × オカフーズ

ヤマサワリたれ  
万能醤油もろみたれ  
繁昌店蒲焼のたれ  
骨取り切身百選Plus

### ■ ヤマサワリたれ (ヤマサ醤油)



【規格】 1.8L/6  
魚調理に特化した調味液。照り焼き・煮つけ調理に最適です。冷凍調理(スチコン)に対応していますので、しっかりと味が染み込みます。

### ■ Plusブリ切身(骨取) (オカフーズ)

【規格】 60G/5X15 ※他規格あり



日本人には地域を問わず、出世魚の代表格としてなじみ深い「ブリ」。定番の照焼や塩焼きはもちろ、煮付にも最適です。

### ■ Plus黒ムツ切身(骨取) (オカフーズ)

【規格】 60G/5X15 ※他規格あり



ニュージーランドの深海に生息するムツの仲間です。きめ細かく軟らかな身質の白身です。味噌焼き・煮付などでご賞味ください。



▷ ブリの照焼き

▷ 鶏のてりやき

【作り方】  
①切身の表面にてりたれを軽く塗ります。  
②切身を天板に並べ、260℃で8分間焼きます。  
③焼き上げた切身にてりたれを仕上げに塗ります。  
※鶏のてりやきにもおすすめです。  
※紅白はじかみ/S角瓶 60本 【規格】 60本/24

### ■ 万能醤油もろみたれ (ヤマサ醤油)



【規格】 1L/6  
しょうゆベースのたれに「しょうゆもろみ」を加えることで生まれた、深い味わいのコクと芳醇な香りが特長です。

### ■ Plus銀サケ切身(骨取) (オカフーズ)



【規格】 60G/5X15 ※他規格あり  
チリ沿岸で養殖された銀サケ。流通する酒類の中では特に脂肪分を多く含み、冷めても固くなりやすいです。

### ■ Plusトラウト切身(骨取) (オカフーズ)



【規格】 60G/5X15 ※他規格あり  
チリ沿岸で養殖されたニジマスの改良品種です。脂乗りの良さと身の鮮やかな赤色が自慢です。

### ■ 繁昌店蒲焼のたれ (ヤマサ醤油)

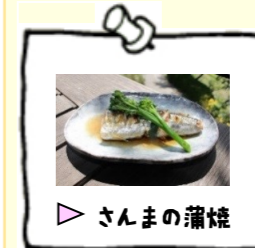


【規格】 1.8L/6  
「本醸造ヤマサしょうゆ」の香り、味、色をいかし、うなぎエキスを加えてコクのある風味豊かな蒲焼のたれです。適度な粘度と赤みを帯びた美しいてりをご堪能ください。

### ■ Plusサンマ(骨取) (オカフーズ)



【規格】 60G/5X15 ※他規格あり  
鮮度の良いサンマを厳選して使用しております。焼き魚・煮付・竜田揚げなど使い方は様々です。



▷ さんまの蒲焼

【作り方】  
①切身を天板に並べ、250℃で3~4分間焼きます。  
②蒲焼のたれを表面に塗ります。  
③180℃で3分ほど焼いて完成です。

だんごり上手



【材 料】 バサ5切れ  
【調味料】 みそ煮のたれ80ml、水160ml (1:2)  
【作り方】 ①みそ煮のたれを希釈して鍋に入れ、沸騰したらバサを入れます。  
②落とし蓋をし、再び沸騰したら中火にし、コトコト煮ます。  
③煮汁が煮詰まれば火を止め、荒熱がとれたら盛りつけます。

### ■ ワリがでるみそ煮のたれ (ヒガシマル醤油)



【規格】 1.8L/6  
すっきりした味の淡色系みそとコクのある赤色系みそを合わせ、本醸造しょうゆで仕上げた、みそ煮のたれです。自然なてりかつや、そしてコクのある味つけができます。

### ■ だんごり上手バサ切身(骨なし皮なし) (極洋)



【規格】 40G/5X20  
クセがなく淡泊な味わいで、柔らかな身質でありながら身崩れし難いのが特徴です。和洋中エスニックと幅広い用途にお使いいただけます。  
スキんレスが好評です!!

豚バラスライス



【材 料】 豚バラスライス500G  
【調味料】 銀あん80~100ml  
【作り方】 ①豚バラスライスをポイルします。  
②ポイルした豚バラ肉に、銀あんをからめ盛り付けます。

### ■ 割烹関西銀あん (ヒガシマル醤油)



【規格】 1.1KG/6  
かけるだけでだしがきた銀あんメニューができる、ストレートタイプのおんかけ調味料です。

### ■ 楽らく匠味豚バラスライス(カット)3mm (大冷)



【規格】 500G/10  
肉と脂肪が層になってコクがあり、柔らかくジューシーな肉質の部位です。肉感を感じる3MM厚に仕上げています。

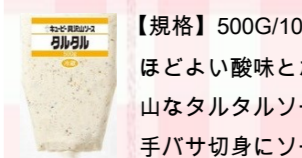
## 「サバ」じゃなくて「バサ」!?

バサとは・・・  
ベトナム等で養殖されている**白身魚の一種**で、大きいもので体重が250kgにもなるといいます!!  
イオンでは、パンガシウスという名で販売されています。

### キューピー × 極洋 テーブルマーク

具沢山ソース タルタル  
いちご&マーガリンDP  
あん&マーガリンDP  
だんごり上手バサ切身  
ホテルブレッド

### ■ 具沢山ソース タルタル (キューピー)



【規格】 500G/10  
ほどよい酸味とだれにくい粘度が特徴の具沢山のタルタルソースです。極洋のだんごり上手バサ切身にソースとしてもピッタリです。

### ■ いちご&マーガリンDP (キューピー)



【規格】 11G/20X20  
いちごジャムとマーガリンと一緒にパックしました。口どけが良く、ジャムの甘さと相性良く仕立てました。

### ■ あん&マーガリンDP (キューピー)



【規格】 11G/20X20  
こしあんとマーガリンと一緒にパックしました。口どけが良く、こしあんの甘さと相性良く仕立てました。

### ■ ホテルブレッド (テーブルマーク)



【規格】 38G/10X6  
フランス産の発酵バターを使用し、時間と手間をかけて仕込んだ生地ならではの、耳までソフトな食感と風味が特徴の小型パンです。