

学年末スペシャルメニュー おすすめ商品ご案内

学年末のお祝いメニュー・スペシャルメニューに
ピッタリのちょっと豪華な商品をご紹介します！
ご予算に合わせてぜひご利用ください！！

黒光商事株式会社

TEL03-3727-4888

FAX03-3728-1871

～デザートいろいろ～

大山乳業 白バラコーヒー 200ml



10日前までに
ご注文ください

ストロー付

円/本

大山乳業 白バラフルーツ 200ml



10日前までに
ご注文ください

ストロー付

円/本

アシドミルク 150ml 桜パッケージ



ストロー付

円/本

ドナテのアイス 100ml(スプーン付)



2週間前までに
ご注文ください



ホワイトクリーム

ミルク本来の
サッパリ感が特徴です。
アレルギー：乳



チョコレート

ほろ苦いビターな味わ
い。
アレルギー：乳



抹茶

宇治抹茶を使用した香り高
いジェラート。
アレルギー：乳



バニラ

バニラビーンズの
甘く上品な香りが特徴。
アレルギー：乳・卵

セレクトでご使用の場合には
3種類以内でのご注文を
お願いいたします。

全種共通
円/個



ストロベリー

いちごの甘酸っぱさがおい
しいアイス。
アレルギー：乳



マンゴー

マンゴーの甘みをたっぷり引き
出したシャーベット。
アレルギー：
特定品目使用なし



フラッドオレンジ

パンチの利いたオレンジの風味が美
味しいシャーベット。
アレルギー：オレンジ



レアチーズ

甘みと酸味のバランスがとれ
たアイス。
アレルギー：乳

ハーゲンダッツ 110ml(スプーン付)



全種共通
円/個



＜バニラ＞



＜ショコラデュオ＞



＜グリーンティー＞



＜クッキー&クリーム＞



＜ストロベリー＞

～ちょっとイイ お肉とお魚～

三和の 純鶏名古屋コーチン

日本3大地鶏の「名古屋コーチン」。
赤みのある肉、コクのある旨味、弾力のある歯ごたえが特徴のブランド鶏肉。昔ながらの鶏肉のうま味を味わえます。品種・品質・飼育にこだわった、三和のコーチンは安心・安全・おいしい！おすすめ商品です！！

<ふつう小間>

規格：3×1cm程度

もも小間 円/k

むね小間 円/k

<唐揚げ用角切>

規格：3×3cm程度（約18g前後）

もも唐揚げ用 円/k

むね唐揚げ用 円/k

★皮つきのみのご用意です

★k数注文のみのご用意です

（切身・個数のご注文はお受け出来兼ねます）



ご注文締切
2月19日(月)

黒潮が流れ込む愛南漁協で養殖された愛媛のブランド「ゆら鯛」。
潮にもまれ、適度に脂が落ちて身の締まった真鯛です。養殖から加工まで全て一括して愛南漁協で行っているため、トレーサビリティもできて安心！鯛めし・焼き物・揚げ物など...豪華なお祝いメニューにぜひお試しください！

※ご希望をいただければだし用のアラもサービスでご用意できます。
（アラの重量は指定不可）

角切(1k入) 円/袋

<約2cm角>

ロイン 円/k

[一尾の1/4ピンポーン取り]

切身 30g 円/枚

40g 円/枚

50g 円/枚

60g 円/枚

2週間前までに
ご注文ください

愛南町の
養殖真鯛



新商品!

「国産 うなぎ蒲焼短冊」

愛知・静岡・宮崎・鹿児島産。
お祝いのちらし寿司のトッピングなどに♪味付き・短冊カットなのでそのままお使いいただけます。

円/k

「宮城産 あんこうすり身」



初めてご紹介するあんこうのすり身。上品な白身の高級魚。つみれにして汁物や鍋料理に♪

円/k

「国産 あなご蒲焼短冊」

宮城・島根産。
ふわっと柔らかな身がおいしいあなご。こちらもお祝いのお寿司などに♪

円/k

「北海道産 ほたて貝柱」

(1/4カット)

いつもの給食ではなかなか使用できない高価なほたて。貝の旨味で年度末のシチューやグラタンをちょっと豪華に♪

円/k

「国産 養殖ブリ(背のみ)」

(ピノホ 骨取り)



脂の乗った養殖ブリ。出世魚の代表としてお祝いメニューにもおススメ！照り焼きや幽庵焼きなどに♪

40～100gの切身

円/k

※角切りは+150円/kg

「NZ産 マトウダイ」

(皮なし・骨取り)



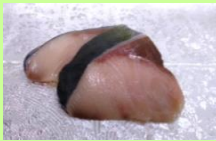
体の真ん中に的のような黒い斑点があるお魚。フランス語では「サン・ピエール」と呼ばれ、ムニエルは高級料理。柔らかくて甘みのある白身魚で、フリッターやフライにもピッタリ♪

30～70gの切身・角切

円/k

「愛媛産 養殖ハマチ」

(骨取り)



ブリよりも小さい魚体で脂が少なく、さっぱりとして食べやすいお魚。煮魚や照焼きに♪

30～70gの切身・角切

円/k

「アメリカ産 銀ダラ」

(ピノホ 骨取り)



脂がたっぷりて身が柔らかい高級魚。定番の西京焼きやしっとり柔らかい煮魚、ジューシーなフライにも♪

40～100gの切身

円/k

※角切りは+150円/kg

「三陸産 養殖銀鮭」

(腹骨取り)



鮭の中でも一番脂ノリがよく、キレイなオレンジ色で旨味がしっかりある銀鮭。焼き物などのシンプルなメニューでもおいしい鮭♪

40～100gの切身

円/k

※角切りは+150円/kg

「長野産 信州サーモン」

(腹骨取り)



ニジマスとブラウントラウトを交配した養殖品種。きめ細かい肉質が特徴。産卵しない品種のため、旨みと適度な脂がたっぷり詰まっています。

30～70gの切身・角切

円/k

「NZ産 金目鯛」

(骨取り)



高級魚の定番、金目鯛。甘みのある脂がとってもおいしいお魚。煮物や汁物など、水分のある調理が最適です♪

30～70gの切身・角切

円/k

「ベトナム産

ブラックタイガー」

(尾付むきエビ)

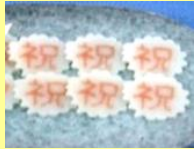


エビフライに最適な尾付のむきエビ。伸ばし加工済なので加熱しても丸まらず、扱いやすい商品です。

規格	サイズ		価格
	約●g	cm	
6/8	35	18-19	
8/12	30	17-18	
13/15	25	16-17	
16/20	20	15-16	

～お祝い献立食材～

「祝いなるとスライス」



160g

円/本

3mmスライス、約65枚入

「祝」の文字が入ったスライスなると。卒業・進級のお祝いメニューにピッタリの商品です。

特定アレルギー不使用

「あられはんぺん 紅白」



1kg入

円/袋

紅：白=3：7、約950粒入

紅白の小さくてかわいいはんぺん。ひなまつりやお祝いメニューの汁物の浮き身に最適！

特定アレルギー
大豆・山芋

「桜の花 塩漬け」



1kg入

円/袋

60g入

円/袋

春のお祝いにピッタリの桜の花。ちらし寿司のトッピングや混ぜご飯、和え物やデザートなどに添えて春の香りをお楽しみください♪

「八丈島産 フルーツレモン」



優品 Sサイズ

円/個

<1個：150～230g>

1～2月と
サイズ異なります

2週間前までに
ご注文ください

樹上完熟のため、やさしい酸味で果汁たっぷり。普通のレモンより苦みが少ないので、給食にも使用しやすい商品です。八丈島の香りを思い出の給食に♪

「ちらしかまぼこ」



さくら
ピンク

さくら
オレンジ

うめ

ピンク：トマト色素
オレンジ：にんじん色素

特定アレルギー
不使用

1kg入

円/袋

[さくら：約450枚/k 梅：約500枚/k]

色も形もかわいいかまぼこ。アレルギーフリー・野菜色素による着色なので、安心してお使いいただけます。ご注文の際は形・色をご指定ください。

～フルーツ・フルーツ加工品～

「湘南ゴールド(露地)」



<販売期間(予定)>

3月11日～20日頃

2L 円/個

<目安重量：105～120g>

L 円/個

<目安重量：75～105g>

<ご注文締切>
2月20日(火)

神奈川県でのみ栽培されていて、市場に出回る機会がほとんどない希少な柑橘です。爽やかな香りと程よい酸味、糖度の高さが特徴。柔らかくてジューシーな果肉がおいしいフルーツ♪手で剥けるので個付けでもお使いいただけます。

「ブラッドオレンジ(モロ)」



<ご注文締切>

2月20日(火)

円/個

<販売期間(予定)>

3月1日～13日

鮮やかな色が目を惹くブラッドオレンジ。今回ご紹介する品種は、中でも果肉が最も濃い赤色になる「モロ」。コクのある甘味と濃い香り、スッパリとした酸味がおいしい品種。見た目も味も楽しめて、子供たちの思い出にも残る食材です♪

「神奈川県産 湘南ゴールドピューレ」



1kg

円/袋

流通量の少ない神奈川県産の湘南ゴールドをピューレにした果実100%の商品。湘南ゴールドは華やかな香りと上品な甘さが魅力の春の柑橘。春の香りで手作りゼリーやドレッシングに♪

「神奈川県産 イチゴピューレ」



1kg

円/本

平塚・伊勢原産のイチゴを使用したイチゴ100%のピューレ。ピンクの色もかわいいので香りも彩りも楽しめます。ミルクプリンやケーキなどのデザートに♪