



# 11月 おすすめ商品カタログ



日頃のご愛顧誠にありがとうございます。  
11月のおすすめ商品をピックアップしました。  
ぜひご利用ください！



## 11月24日は和食の日

### ★和食献立おすすめ商品のご案内★

裏面につづく...

#### 新品商品! 「五色あられ」

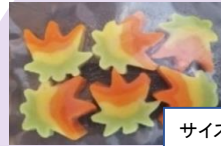
通年商品



500g入 円/袋

国産もち米・天然着色料使用のカラフルなあられ。魚介や鶏肉の揚げ衣にして華やかな主菜に♪エビ団子や肉団子の衣にするのもおすすめ。

#### 「生麩 もみじ」



サイズ: 約2.5cm四方  
厚さ: 約5mm  
155~160枚入/袋

500g入 円/袋

もちもち食感がおいしい生麩。鮮やかな3色が目でも楽しい♪煮物などに添えてアクセントに★天然色素で着色されているので給食にも安心の商品です。

#### 「しそピューレ」

梅干しを漬けた時に残ったしそを刻んでピューレにした商品。通常は廃棄されてしまうものを有効活用したSDGsな新商品です!

通年商品



※滑らかなペースト状ではなく、細かく刻んだしそが残っている商品です。

100g入 円/本

混ぜご飯やふりかけにはもちろん、大根やカブと和えたり、卵焼きに加えてもおいしい♪

#### 「東京狭山茶 パウダー」

通年商品



#### 「東京ほうじ茶 パウダー」



50g入 各 円/袋

東京産の茶葉をパウダーにした商品。焼き菓子やゼリーなどのデザートに♪天ぷら衣に混ぜて香り揚げや炊き込みご飯にも★

#### 「いわしボール」

特定アレルギー大豆のみ



重量: 5g  
サイズ: 直径 約1.5cm  
目安数: 約200個/袋

1kg入 円/袋

#### 「焼きちくわ」



特定アレルギー不使用

500g入 円/袋

#### 「小結しらたき」



重量: 30g程度  
長さ: 10cm程度  
(結び状態での長さ)

20粒入 円/袋

#### 「筋入りこんにゃく」

〈白・黒どちらかご指定ください〉



〔板〕

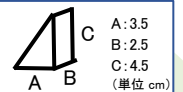
円/kg



〔三角1/12〕

円/kg

〈サイズ目安〉



そろそろおでんの季節★

すべて通年商品

#### 「海☆発 島さつまあげ」

使用原料 東京産♪



特定アレルギー大豆のみ

重量: 約50g  
サイズ: 約8×4cm  
厚さ: 約1cm

1kg入 円/袋 <20枚入>

八丈島産のキハダマグロと国産のすけとうだらを使用。八丈島漁協オリジナルのレンビで作ったさつま揚げ。

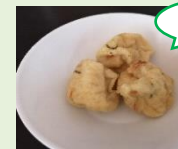
#### 「ちくわぶ」

170g 円/本

#### 「結び昆布」

計量 円/kg

#### 「京がんも」



ゴマ不使用

重量: 約15g程度  
サイズ: 約3cm程度

1kg入 円/袋

受注規格は「袋」となります。開封しての数量合わせは出来兼ねるため、個数や端数重量でご注文いただいた場合は不足のないよう切り上げでご用意いたします。

「クッキング用ミルメーク  
いちご味」

通年商品



1kg入 円/袋

好評の「クッキング用ミルメーク」いちご味が新登場！  
揚げパンやミルクプリン、蒸しパンなどに♪いちご味の揚げ  
パンは子供たちに喜ばれること間違いなし★

「八丈フルーツレモンジャム」



この商品は商品規格書のご  
用意がございません。原材  
料の確認が必要な場合は商  
品表示ラベルの画像をご提  
示させていただきます。

500g入 円/袋

八丈島産のフルーツレモンを使ってJA八丈島女性部のみな  
さんが手作りで作ったジャム。粘度は低めでゼリーのような  
質感のジャムです。デザートや肉料理のソースなどに♪

「マフィンカップ サンタ」



＜ご注文締め切り＞

11月8日(金)

手作りケーキにピッタリの  
マフィンカップです。

小: 75ml(直径5cm×高さ3cm)

大: 150ml(直径6cm×高さ4cm)

※耐熱・・・200℃、20分

小(250枚入)

円/B

大(300枚入)

円/B

一足お先に  
ご紹介！

※通常取扱商品ではないものも掲載しています。お手数ですが、ご注文の際  
には「 」で表示した名称を明記していただけるようお願い申し上げます。

収穫の秋！  
「和食の日」にも！～豆のおはなし～

上士幌町産 豆各種

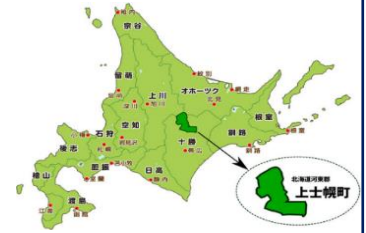


500g入

大豆: 円/袋 小豆: 円/袋

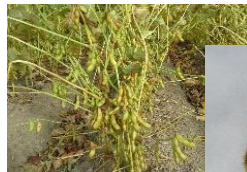
大正金時: 円/袋

北海道の十勝平野北部、大雪山国立公園の東側にある上士幌町。  
黒光商事で取り扱っている「大豆」「小豆」「大正金時」の三種はこの町からやってきます。  
秋になり、新豆の季節を迎えた上士幌町から、豆のおはなしを教えてくださいました。



広大な大地に広がる豆の畑。  
一面緑色だった畑が茶色に  
変わり始める9月、もうすぐ収  
穫の 때가 やってきます。

“登熟”とは・・・  
作物が成熟に向かっていく過程を指す農業用語。  
種実が肥大を完了し、完全に熟して収穫できるよ  
うになるまでのプロセス。



＜登熟中の大豆＞



＜登熟後の小豆＞



＜登熟後の大正金時＞



自然豊かな上士幌町には野生動物もたくさん住んでいます。豆の新芽  
はウサギやエゾシカの好物でもあり、時には畑に食べに来てしまうこと  
もあるそうです。そんな大自然の中で大切に育てられた豆をしっかりと選  
別して出荷しています。



上士幌町の給食  
センターで人気  
の豆メニューレシ  
ピはこちら！



上士幌町農協 黒沼さん

2024年は6月に気温が低く豆の発芽が遅くなりましたが、その後は気候が安定したた  
め収穫量は例年より少し多くなりました。7月には干ばつがあった影響で品質は小粒  
傾向となりましたが、味の方はこれまでと同様、美味しい豆を収穫することが出来  
ました。新豆への切り替えは2025年1月以降を予定しています。農家さんが一生懸命  
作った、風味豊かな豆をよろしく願いいたします。

黒光商事株式会社

TEL 03-3727-4888

FAX 0120-226-511

2024年10月発行