

お正月メニューに  
おすすめ



お正月のお餅代わりに!



冷凍

りらく さといもまんじゅう

規格:(35g×10個)×16袋  
商品特徴:さといもを練り込んだ生地で豆腐、しいたけ、えびを合わせた具をつつみました。

えび 小麦 卵 大豆

お祝いの  
紅白まんじゅうに!



冷凍

りらく にんじんまんじゅう

規格:(35g×10個)×16袋  
商品特徴:にんじん濃縮汁を練り込んだ生地で豆腐、ごぼう、鶏肉を合わせた具をつつみました。

小麦 卵 大豆 鶏肉

冬至のかぼちゃメニューに!



冷凍

りらく かぼちゃまんじゅう

規格:(35g×10個)×16袋  
商品特徴:かぼちゃを練り込んだ生地で豆腐、鶏肉を合わせた具をつつみました。

小麦 卵 大豆 鶏肉



三島食品が提案する ～おいしい冬～

冬には、「冬至」「クリスマス」「お正月」など、わくわくする行事が盛りだくさん！  
いろいろなシーンにお役立ちできるラインナップで“おいしい冬”をお楽しみください。

クリスマスに  
ぴったり!



大豆 鶏肉 豚肉

まぜごはんのもと  
チキンライス

規格: 1kg×10袋  
商品特徴:ごはんに混ぜるだけで、にんじん、コーン、鶏肉、玉ねぎが入ったチキンライスが手軽に出来上がります。

ツリーをイメージした  
トッピングに☆



冷凍

グルタミン酸  
ソーダ無添加

スライス人参(星)

11/7(木)✕

規格:70g×20袋 (90枚以上/袋)  
商品特徴:必要な分だけ使用できる便利なバラ凍結です。無加熱で使用可能で、簡単に季節感を演出できます。

別紙 渡辺商事 2024 12月 行事食のご案内 掲載商品

バターとサフランの香り  
豊かなカレー味のピラフ!



グルタミン酸  
ソーダ無添加

乳成分 大豆 鶏肉

たきこみごはんのもと  
バレンシア

規格: 1kg×10袋  
商品特徴:にんじん、赤ピーマン、コーン、鶏肉、玉ねぎを具材とした、洋風の炊き込みごはんの素です。

冬至におすすめ◎



ゆずみそ

規格:540g×12本  
7g×40袋×20箱  
商品特徴:白みそをベースに柚子をたっぷり使用して、甘口に仕上げました。田楽、焼き物などによく合います。

ハレの日は栗赤飯!



グルタミン酸  
ソーダ無添加

\*栗は入っておりません。

たきこみごはんのもと  
赤飯

規格: 1kg×10袋  
商品特徴:粒よりのささげ豆を使用しています。お米と一緒に炊き込むだけで手軽に赤飯が出来上がります。

甘さ控えめだから  
栗赤飯にも、  
栗きんとんにも◎



グルタミン酸  
ソーダ無添加

マロン(手切り)

12/3(火)✕

規格: 1kg×10袋  
商品特徴:糖度を23%前後に仕上げた、栗の甘煮(手切りタイプ)です。ごはんからデザートまで、幅広くいろいろなメニューにご利用ください。

別紙 渡辺商事 2025お正月のご案内③ 掲載商品

\*本ページメニュー写真はすべて料理例、イラストはイメージです。

裏面には  
アレンジメニューをご紹介します!





# 三島のクリスマス向けおすすめメニュー



## 「スライス人参(星)」が クリスマスらしさの演出をお手伝いいたします！



**彩り**  
明るい彩りが加わり、華やかなクリスマスメニューになります。

**簡便性**  
必要な分だけ使用できる便利なバラ凍結です。無加熱で使用いただけます。

**汎用性**  
使いやすい大きさなので主食の他、汁物や小鉢等にも使用できます。

スライス人参(星) 1袋90枚以上入り **11/7(木)まで**

ホワイトクリスマスシチュー



チキンのチーズ焼き



チキンライスのクリスマスプレート



りらく

# さといもまんじゅうアレンジメニュー



雑煮風



お餅代わりに！

ゆず味噌がけ



いつものペースト品で  
簡単アレンジ！

おしるこ仕立て



デザートのお餅代わりにも！

春野菜の和風あん仕立て



季節の野菜と合わせて  
通年使用できます！

茶碗蒸し



茶碗蒸しと  
一緒に蒸すだけ！

**使用方法**

冷凍のまま袋から取り出し、加熱してください。  
<蒸し器> 8~10分  
<スチームコンベクション>  
100℃に予熱した後、10~15分蒸してください。

**商品特徴**

- ・通常のお惣菜よりやわらかく仕上げた、やわらか惣菜シリーズの一品です。さといものえびあんかけをイメージして開発しました。
- ・生地には、なめらかに加工したさといも、白いんげん豆を使用し、生地のべたつきを抑え、口の中に張り付きにくいように仕上げています。具は、細かく砕いたえび、しいたけと豆腐をあわせてふんわりとまとめました。

<メニュー画像は料理例です。>

お問い合わせは、



## 渡辺商事株式会社

本社  
TEL 045-790-3785  
FAX 045-790-3789

湘南支店  
TEL 046-238-3505  
FAX 046-238-3504