

# いしんフーズ商品案内

Information  
about  
the  
Ishinfoods





新たに開発した”寿司ネタ用“”刺身用“  
ふかひれです。  
安定した品質でブランド力もある宮城県気仙沼の原料にて、  
加工が難しく敬遠される腹ビレを使用しております。

# ふかひれパイツ



ふかひれ寿司ネタ用 8g (規格 8g × 10 枚)

ふかひれの製造の歴史は古く江戸時代末頃といわれており、明治時代には神戸を経由して気仙沼産ふかひれは世界へと流通が始まりました。  
「気仙沼産ふかひれ」といえば高級食材で高価なイメージがありますが、インドネシアにある協力工場にて一次加工することでコストダウンを図り、独自開発した二次加工技術で”寿司ネタ用“”刺身用“として鮮度、食感、見た目も良いフカヒレを実現しました。

品名	規格	荷姿	1甲あたりの枚数
ふかひれ寿司ネタ用 8g 10枚入	8g × 10 枚	10 pc × 2	200 枚
ふかひれ寿司ネタ用 5g 15枚入	5g × 15 枚	10 pc × 2	300 枚

■ ふかひれ寿司ネタ用 保存条件5°C 120時間後

試験項目	試験結果	備考
一般生菌数	300 以下 /g	標準寒天培地法
大腸菌群	陰性 /g	特定酵素基質培地法
黄色ブドウ球菌	陰性	表面塗抹培養法

# ふかひれジュレ

ふかひれの極上のひとときが、  
贅沢な笑顔をお届けいたします

高級素材「気仙沼産ふかひれ」散翅（サンツアー）を使用した特製ジュレです。黄金色に仕立て上げてありますので、御料理を華やかに演出致します。冷、温どちらでも幅広くご利用ください。



解凍してお召し上がりください。冷製茶碗蒸し、軍艦などにかけてご使用ください。



内容量	300g	規格	1.8pc x 2合
一括表示	<p>名称：ふかひれジュレ            原材料名：つゆ（しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、節（かつお、いわし、まぐろ、そうだかつお）、かつお節エキス、魚介エキス、かつおエキス、みりん、こんぶ）、ふかひれ（国内製造）、たけのこ、みりん／加工澱粉、ゲル化剤（増粘多糖類）、増粘剤（キサンタン）、調味料（アミノ酸等）、酒精、酸味料、pH調整剤、（一部に小麦・大豆を含む）保存方法：-18℃以下で保存してください</p>		



# ふかひれ餡



ふかひれの極上のひとときが、  
贅沢な笑顔をお届けいたします  
高級素材「気仙沼産ふかひれ」散翅（サンツ）  
を使用した特製餡です。べっこう色に仕立て上げ  
てありますので、御料理を華やかに演出致します。  
冷、温どちらでも幅広くご利用ください。

解凍してお召し上がり  
ください。茶碗蒸し、  
軍艦ネタ、チャーハンの餡など  
にご使用ください。



内容量	300g	規格	1 8 pc x 2 合
一括表示	<p>名称：ふかひれ餡            原材料名：ふかひれ（国内製造）、しょうゆ、たけのこ、香味食用油、ガラスープ、上白糖、清酒、塩、カラメル／糊料（加工澱粉）、加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、保存料（安息香酸Na）、pH調整剤、酸化防止剤（V. E）、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）            保存方法：-18℃以下で保存してください</p>		



創業以来続く天然素材のぽん酢ラインナップ

# ぽん酢 ラインナップ

本物の橙(だいだい)の果汁を丁寧に絞って原料に。ふぐの本場、山口県下関の料亭やふぐ専門店でも愛されるさわやかなぽん酢を、鍋や味付け等にぜひご活用ください。

ホンモノのぽん酢をご存じですか？

ぽん酢というと、お酢と醤油をブレンドした醤油ぽん酢が浮かびますが、ですが、それは似て非なるもの。ぽん酢は本来、オランダ語の「ポンス」(橙、柑橘系を搾った果汁)から来た言葉で、その名の通り果汁です。それが日本の食に合わせ、醤油とブレンドしたものに呼び名が変化しました。醤油とブレンドする際、果汁が足りない場合に醸造酢を加えることがあります。柑橘系の果汁は、酸味が強いながら香りは穏やかでさわやかな味わいです。逆に、醸造酢を加えたものは、ツーンとする酸っぱさが舌を攻撃します。

本来のぽん酢は、日本の食文化を豊かにした立役者の一つです。当社は橙の故郷、山口県萩の橙を使用し、『ホンモノのぽん酢』をお届けします。



凍ゆず果汁 900ml

品名	いしんぽん酢 (瓶タイプ)	味付ぽん酢特上 (瓶タイプ)	だいだい酢 (瓶タイプ)	ゆず果汁 (瓶タイプ)	凍ゆず果汁 (袋タイプ)
規格	1.8L × 6本	1.8L × 6本 300ml × 24本	1.8L × 6本	1.8L × 6本 300ml × 24本	900ml × 12pc



## 旬凍だいたい酢

搾りたての天然果汁をお手もとに  
だいたい100%のさわやかな酸味をご賞味ください。



さわやかに香り立つ天然果汁100%の旬凍だいたい酢。和食はもちろん、様々な用途で活躍します。



おもに山口県萩産のだいたい果実を使用し、丁寧に搾り、そのままパッキングして急速冷凍をかけています。まさに旬を凍らせました。無添加、天然果汁100%で製品化していますので、ほんものの果汁のさわやかな酸味と香りをお楽しみいただけます。味付けぼん酢やドレッシングの原料に最適です。また、デザート用のゼリー用としても好評をいただいています。おかげさまで、究極の味を求める料理人の方にも好評を持って選ばれています。

規格	900ml
内容表示	だいたい果汁 (国内製造)



豊富に実った橙が敷地全体を爽やかな香りで包みます。



## 味付ぽん酢特上 (瓶タイプ)

天然原料を厳選し、使う、そんな当たり前にごだわりました。だいたい果汁、無添加醤油、を使った味付けぽん酢特上品です。

だいたい果汁の酸味、甘み、香り、無添加醤油の深み、鰹だし、昆布だしのうまみをミックスさせた絶妙なバランスを味わってみてください。ご協力いただいている高級料理店さままで使われているレシピをもとに合わせました。至高の味を目指す人にこそ味わってほしい商品です。

規格	1.8L 300ml
内容表示	かんきつ果汁(だいたい、甘夏)(国内製造)、醤油(大豆、小麦、食塩)、魚介エキス、本みりん/酸味料、酒精、ビタミンB1(一部に小麦・大豆・さばを含む)



至高の味を生み出す、厳選の天然原料。



## いしんぽん酢 (瓶タイプ)

天然生果汁を主原料にしたオーソドックスな味

お求めやすく、使いやすいビンタイプ。

醸造酢を使わず、天然果汁の酸味と甘みを生かした、純生タイプのぽん酢です。だいたい果汁、甘夏果汁をブレンドし、酸味と甘みのハーモニーをお楽しみください。

常温保存可能なビンタイプですので、広範囲に使用できます。

規格	1.8L
内容表示	だいたい果汁(国内製造)、甘夏果汁(国内製造)/酸味料、保存料(酒精、V.B <sub>1</sub> )



醸造酢では味わえない、天然果汁による風味。



## だいたい酢 (瓶タイプ)

だいたい酢の定番・クラシック  
常温保存可能なので、さまざまな用途  
に活躍。

原料の果汁は、100年以上の歴史を持つ、  
本場山口県萩産だいたいを中心に使用  
しています。醸造酢にはない、天然だ  
いたい果汁の酸味、甘みを存分にご賞味  
下さい。常温保存が可能ですので、味  
付けぽん酢として、ドレッシングとし  
て、時や場所を選ばず、利用できます。



規格	1.8L
内容表示	だいたい果汁 (国内製造) / 酸味料、保存料 (酒精、V.B <sub>1</sub> )



みずみずしい天然だいたい素材の旨みを引き出します。

## ゆず果汁 (瓶タイプ)

天然ゆず果汁の香りが生きている  
常温保存可能で、使う時・場所を選  
びません。

山口県、四国産の柚子を丁寧な搾り、  
果汁100%で瓶詰めしております。瓶  
タイプですので、ゆずの香りを、お気  
軽に使用できるのが強みです。味付け  
ぽん酢の原料だけでなく、ドレッシン  
グや酢の物、鰯酢飯など、幅広い用途  
に活用できます。



規格	1.8L 300ml
内容表示	ゆず果汁 (国内製造) / 保存料 (酒精、V.B <sub>1</sub> )



天然果汁ならではの豊かな風味。