

NISSUI

2025
WINTER

ニッスイ業務用商品
季節のおすすめメニュー

鍋とおでん、年末年始のご馳走で冬を楽しもう！

THE
DISH



鍋&おでん、年末年始

特集 | 季節イベントカレンダー
まぐろの豆知識

熱々のお鍋が美味しくなる季節。
定番メニューから流行りのメニューまでご提案いたします。



THE 定番!! おでん



出汁が染み込みます



R備長炭火
焼き鳥つくね

おでんには
欠かせない存在



冷凍ちくわ
ぼたん焼きN50

炭の香りが香ばしい



R備長炭火
焼き鳥もも

もっちり食感!



おさかなソー1本

明石焼きの
ような味わい



とろーり
大粒たご焼き30



麻辣湯風鍋

大流行中の麻辣湯をお鍋にアレンジ



明太とろろ鍋

明太子ととろろが出汁と具材に絡んでまろやか

年末年始のご馳走

一年の締めくくりと新しい年の幕開けにふさわしい、和、洋、中、それぞれの魅力が詰まったご馳走メニューを揃えました。大切なひとときを華やかに彩ります。



スモークサーモンと
クリームチーズを交互に重ねて
クリスマスツリー風に！
ひと工夫で季節感あふれる
メニューに大変身！

スモークサーモンと
クリームチーズの
ツリーデイトップサラダ



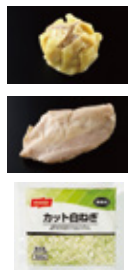
かにクリームコロッケの
ゼラタン仕立て
～かにのトマトクリームソース～

高級感を演出！
寒い冬にピッタリな
アツアツメニュー。



笑門来福★中華オードブル

えびチリ、春巻、パンパンジー、シューマイ、酢鶏を盛り合わせたパーティションにおすすめのオードブル。



満福えび天 かき揚げ重

大きなえび天3本と厚みのある
かき揚げで迫力満点&満<福>な天重に！



こちらもおすすめ！

至の福 ひとさら



至福のひとさら
真あじのフライ



至福のひとさら
広島産大粒牡蠣の
フライ



月	日	行事名	行事食
12月	22日	スープの日	スープ
	23日(毎月23日)	天ぷらの日	天ぷら
	24日	クリスマスイブ	ケーキ、チキン
	25日	クリスマス	ケーキ、チキン
	30日(毎月30日)	味噌の日	味噌料理
	31日	大晦日、年越し	年越しそば、てんぷら
1月	1日	元旦(お正月)	おせち料理、お雑煮
	7日	七草の節句	七草がゆ
	11日	鏡開き	鏡餅、お汁粉、ぜんざい
	第2月曜	成人の日	
	17日	おむすびの日	おむすび
	中旬	大学入学共通テスト	ゲン担ぎ(カツなど)
	22日	カレーライスの日	カレーライス
	2月	3日	節分
初旬~中旬		初午	いなり寿司
9日		肉の日	肉料理
14日		バレンタインデー	チョコレート

学校給食 冬のおすすりめ献立



PICK UP!

4種の国産野菜のかき揚げ

コンベクションオーブンで調理可能!
玉ねぎ・にんじん・ごぼう・春菊を
サクッとしたかき揚げに仕上げました。



エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
138kcal	1.5g	9.3g	13.0g	0.1g

4種の国産野菜のかき揚げ 概算栄養成分(1食70gあたり)

まぐろの種類



クロマグロ

地中海を含む大西洋、太平洋の主として北半球に分布(大西洋と太平洋で別種)。本マグロとも呼ばれ、マグロ類の中でも最高級品とされる。インド洋には分布しない。主に刺身に利用。



ミナミマグロ

南半球の高緯度海域を中心に分布。インドマグロとも呼ばれ、クロマグロに次ぐ高級品とされる。主に刺身に利用。



メバチマグロ

世界中の温帯から熱帯の海域に分布。目玉が大きくぱっちりしていることから目鉢マグロと呼ばれる。主に刺身に利用。



キハダマグロ

メバチとほぼ同じ海域に分布。体色が黄色味がかったことから黄肌マグロと呼ばれる。刺身及び缶詰に利用。



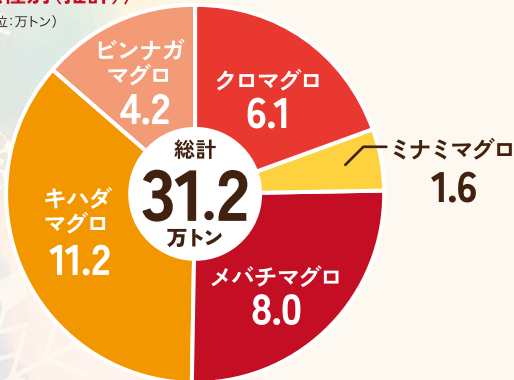
ビンチョウ/ビンナガマグロ

世界中の海に広く分布する小型のマグロ。長い刀状の胸びれが特徴で油漬けの缶詰の原料になる。最近は刺身にも利用される。ビンチョウ、トンボとも呼ばれる。



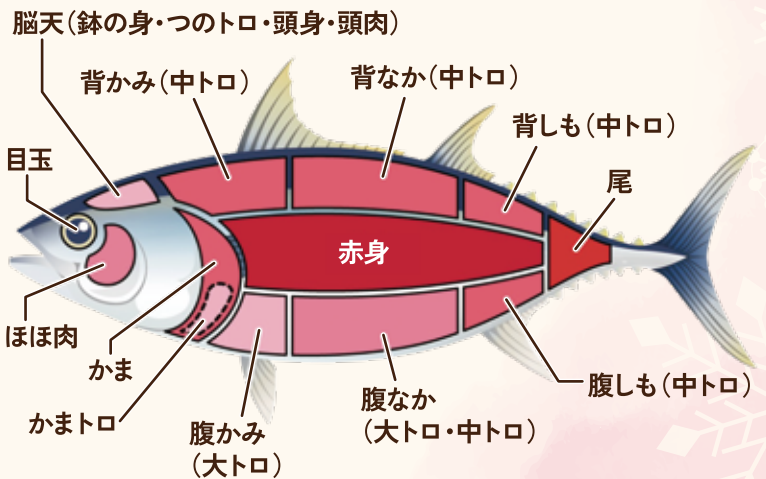
日本のまぐろ類供給量(2022年)

〈魚種別(推計)〉
(単位:万トン)



世界規模で見るとまぐろは生食よりも缶詰で食べられる量が多いですが、日本では生食用で使われるマグロ類の割合はおおよそ25%と高い傾向にあります。

まぐろの部位解説図



ニッセイ調べ





サクサクチキンのトマトバジルソース
～クリスマス仕立て～

材料 大判鶏むね肉のサクサク揚げ、
トマトソース、バジルソース、キャベツ千切り、
グリーンリーフ、レモン



- 調理**
- ①大判鶏むね肉のサクサク揚げを170℃～180℃の油で5～6分間揚げます。
 - ②皿にキャベツ千切り、グリーンリーフ、レモンを盛り付け、カットした①のをのせる。
 - ③トマトソースとバジルソースをかけて提供する。



しっとり蒸し鶏の担々麺
～麻辣スパイスがけ～

材料 しっとりジューシー蒸し鶏、
長ネギ、パクチー、糸唐辛子、中華麺、
担々麺スープ、麻辣スパイス



- 調理**
- ①蒸し鶏は解凍し、9等分にカットする。
 - ②器に温めた担々麺スープを入れ、茹でた中華麺の湯を切って入れる。
 - ③①の蒸し鶏3切れ、糸唐辛子、パクチー、長ネギ、麻辣スパイスをトッピングして提供する。

おすすめ!!
コンベクション
オープン
レシピ



焼いて和えるだけ! 彩り鮮やか唐揚げと野菜の甘酢あん

Convection Oven Recipe

揚げ調理より油もカット出来てカロリーダウン!!

材料 [4〜5人分]
E調理若鶏もも唐揚げ 500g
CNれんこん(冷凍スライス) 250g
揚げなす 250g
パプリカ赤 50g
パプリカ黄 50g
甘酢あん 150g



- 調理**
- ①オーブンの天板にクッキングシートを敷き、カットしたパプリカと揚げなす、れんこんをのせる。
 - ②もう一枚の天板に唐揚げをのせる。
 - ③①②を200℃のオーブンで約10分間焼成する。
 - ④③をボールに入れ、甘酢あんを和える。
 - ⑤器に盛り付け、お好みで万能ねぎをのせて提供する。





大きなたらカツ弁当

材料 ジャンボたらカツ170、
ヤンニョムソース、マヨネーズ、
糸唐辛子、白ごま、ナムル、
グリーンリーフ、白飯、桜大根



- 調理**
- ①ジャンボたらカツを170℃～180℃の油で5分～5分30秒揚げろ。
 - ②トレーに白飯、グリーンリーフを盛る。
 - ③ジャンボたらカツをのせ、ヤンニョムソースとマヨネーズをかけ、糸唐辛子と白ごまをトッピングする。
 - ④ナムル、桜大根を盛る。



2種のいかカツ弁当

材料 ごちそういかカツ75、ゴロゴロいかメンチカツ35、
ポテトサラダ、ゆで卵、グリーンリーフ、白飯、黒ごま、桜大根

- 調理**
- ①170℃～180℃の油で揚げる。ごちそういかカツ:4分30秒～5分
ゴロゴロいかメンチカツ:4分～4分30秒
 - ②トレーに白飯+黒ごま、グリーンリーフを盛る。
 - ③ゴロゴロいかメンチカツ3個分、いかカツ1本分を盛り付けパセリを散らす。
※ゴロゴロいかメンチカツは1つだけカットして断面を見せる
※いかカツは片面にソースをつけ、斜め半分にカットしておく
 - ④ゆで卵、ポテトサラダ、桜大根を盛る。



チキンカツカレー

材料 ジャンボチキンカツ150、
カレールー、白飯、福神漬け、パセリ

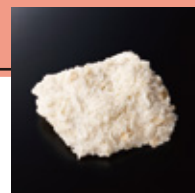


- 調理**
- ①ジャンボチキンカツを170℃～180℃の油で5分30秒～6分揚げろ
 - ②トレーに白飯を盛り、白飯の上に食べやすい大きさにカットしたチキンカツを盛り付ける。
 - ③ルーを注ぎ、福神漬けを添え、パセリをトッピングする。



たらカツサンド

材料 ご馳走たらカツR50、
パンズ、グリーンリーフ、スライスチーズ、
中濃ソース、タルタルソース



- 調理**
- ①ご馳走たらカツを170℃～180℃の油で5分30秒～6分揚げろ
 - ②パンズ(下)にスライスチーズ、ご馳走たらカツをのせる。
 - ③カツの上にタルタルソースとグリーンリーフをのせ、パンズ(上)をのせる。



商品一覧

	商品コード	商品名	規格荷姿	JANコード上7桁共通 4902150	最終生産国
鍋 & おでん	1060500	冷凍ちくわ ぼたん焼きN50	50g×10本×5袋/4合	752623	日本
	1057748	R備長炭火焼き鳥もも	50本(1,750g)×6箱	749234	中国
	1057751	R備長炭火焼き鳥つくね棒	50本(1,750g)×6箱	749265	中国
	1057803	とろーり大粒たこ焼き30	30個(900g)×5袋/2合	749395	日本
	1060400	おさかなソー 1本(減塩・カルシウム強化)	700g(10本)×14袋	752340	日本
	1011401	ぎょうざ	50個(650g)×6袋/2合	707548	韓国
	1057685	GOLD Vaムキエビ 31-40 IQF	1kg×10袋	268131	インドネシア、 インド、ベトナム
	1042000	辛子明太子N(キャップ付)	300g×10P/3合	909485	日本
年 末 年 始 の ご 馳 走	1049770	OJチリトラウトスモーク切落	500g×10P/2合	—	日本
	1061790	R八ヶ岳野辺山高原牛乳使用かにCC俵	15個(825g)×4袋/3合	753880	日本
	1060540	E調理 紅ずわいがにのトマトクリーム	140g×20P/3合	915554	日本
	1061736	本格中華 広東風海老肉シューマイ	10個(300g)×12袋/3合	753828	日本
	1061294	しっとりジューシー蒸し鶏	4.8kg/2合	753446	中国
	1060366	衣がサクッと!鶏もも唐揚げ	1kg×6袋/2合	752333	中国
	1057685	GOLD Vaムキエビ 31-40 IQF	1kg×10袋	268131	インドネシア、 インド、ベトナム
	1056639	えびが香る本格チリ用ソース	500g×6袋/4合	915226	日本
	1052857	高級春巻 55RE	20本(1,100g)×4袋/3合	743072	日本
	1057637	CNカット白ねぎ	500g×20袋	748930	中国
	1045910	AS Va尾付むき13-15	15尾×20袋/2合	253359	ベトナム、 インドネシア
	1060450	サクッとこだわり野菜かき揚げ	24枚(1,560g)/4合	752531	中国
	1061443	至福のひとさら 真あじのフライ	20枚(1,500g)/4合	753545	中国
	1061461	至福のひとさら 広島産大粒牡蠣のフライ	800g(20個)×5トレー/2合	753583	日本
	カ レ ン ダ ー	1060096	4種の国産野菜 野菜かき揚げ70	50枚(3,500g)/2合	751992
1060025		大判鶏むね肉のサクサク揚げ	6枚(1,200g)×4袋/2合	751886	中国
外 食 ・ 産 給	1061294	しっとりジューシー蒸し鶏	4.8kg/2合	753446	中国
	1060208	E調理 若鶏もも唐揚げ(自然解凍)	1kg×6袋/2合	752166	中国
	1043991	揚げなす(自然解凍)	500g×10袋/2合	732755	中国
惣 菜	1049451	中国産れんこんS	500g×20袋	738696	中国
	1046386	ジャンボたらカツ170	24枚(4,080g)/2合	735367	中国
	1059650	ご馳走たらカツ50R	50枚(2,500g)/4合	751237	中国
	1051837	ごちそういかカツ75	80枚(6,000g)/2合	741627	中国
	1060986	ゴロゴロいかメンチカツ35	20個(700g)×8袋/2合	753187	タイ
1034150	ジャンボチキンカツ150	6枚(900g)×6袋/2合	723180	中国	