

NISSUI

2025 AUTUMN

ニッスイ業務用商品
季節のおすすめメニュー

食欲の秋。「すしの日」と「世界パスタデー」を盛り上げよう!!

THE DISH



Recommended
Menu

寿司&パスタ

特集

季節イベントカレンダー
白身魚の豆知識

毎年11月1日はすしの日！

全国すし商環境衛生同業組合連合会(全すし連)が

「実りの秋・収穫の秋・米への感謝をする日」として制定しました。

インパウンドでも人気の寿司を気軽に取り入れられる簡便食材をご紹介します！



炙り握り盛り合わせ

魚の表面を香ばしく炙り旨味を引き立てました。
スライス済みで盛り付けも簡単！



こぼれネギトロ寿司

かっぱ巻きの上にネギトロをたっぷりオン！

さけトロたく

ファンの多い“トロたく”を
さけトロでアレンジ。



あじなめろう

生姜の風味をきかせた本格的な味わい。



明太おくら

明太子のプチプチ感とおくらのネバネバの
組み合わせがクセになる！



えび天手巻き

えび天は自然解凍もOK！
手巻き感覚でどうぞ。



タルタル唐揚げ

子どもにも喜ばれる組み合わせ。



鮭えだ豆稲荷

彩りもよく甘い稲荷に合います。



10月25日は世界パスタデー。

ニッスイならではの魚介系おすすめパスタはもちろん、

本格的な味わいが楽しめるパスタソースを使ったアレンジメニューも必見です。



明太カルボナーラ

生漬けならではの粒子感と程よい辛さの明太ソースを加えることでキレのあるカルボナーラに。



カリフラワーの ボンゴレスパゲッティ

自社製造のあさり調味料、ほたて調味料を配合し、むきあさりを加えた魚介の旨味たっぷりのソースです。カリフラワーの食感も楽しめます。

えびとマッシュルームの オマールソーススパゲッティ

こだわりが詰まったオマールエビの風味豊かなパスタソースを使用。高級感漂うリッチな味わいです。



ARRANGE MENU



くろまとうだいのアクアパッツァ

味付けはボンゴレソースのみ！簡単なのに野菜や魚の旨味とあさりのエキスが融合することでおいしさが倍増します。



かにのトマトソースリゾット風

生米からではなく白飯を使ったお手軽なりゾット仕立て。かにの風味をしっかりと感じられる一品。



季節イベントカレンダー 秋

月	日	行事名	行事食
9月	9日	重陽の節句	菊酒、栗ごはん、なす
	第3月曜	敬老の日	海老
	中旬	行楽(アウトドア・キャンプ)	お弁当、BBQ
	下旬	秋彼岸	おはぎ
	9月中旬から10月上旬	中秋の名月(お月見)	月見団子、里芋、さつま芋
10月	4日	イワシの日	イワシ料理
	初旬から下旬	運動会	お弁当
	16日	世界食料デー	おにぎり
	18日	冷凍食品の日	冷凍食品
	25日	世界パスタデー	パスタ
	31日	ハロウィン	かぼちゃ
11月	1日	すしの日	寿司
	15日	七五三	千歳飴
	第3木曜	ボジョレーヌーボー解禁	ワイン、おつまみ

学校給食

秋のおすすめ献立

PICK
UP!

たらの野菜甘酢あんかけ

＝◎サイズのたら角切りに打粉がついた商品を使用。
骨なしなのでお子様でも食べやすい
メニューです!

おさかなソーの
カレー風味
コールスローサラダ

たらの野菜甘酢あんかけ

牛乳

ごはん

しめじとわかめと
卵のスープ

材料

たら角切り(粉付)E、
スナップエンドウ、
たまねぎ、にんじん、
しめじ、甘酢あん



エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
224.6kcal	7.8g	10.7g	28.3g	2.2g

たらの野菜甘酢あんかけ 概算栄養成分(1食あたり)

いつものオムライスも、
かにクリームコロッケと
オマールソースで豪華な印象に！



オマールソースのオムライス ～かにクリームコロッケのせ～

材料 E調理オマールパスタソース、
かにの旨味紅ずわいがにクリームコロッケ、
シェフズダイナーえびピラフ、卵、生クリーム

- 調理**
- ①海老ピラフを温める。(レンジ又はスチームコンベクションオープン)
 - ②かにクリームコロッケを油で揚げる。
 - ③卵を半熟になるようにフライパンで焼く。
 - ④オマールパスタソースを鍋に入れ、生クリームで好みの味のにぼしながら温める。
(目安50cc)
 - ⑤皿に①を盛り、③のをせ、④をかけ、③を載せてイタリアンパセリを飾って提供する。



シンプルなラーメンに
えびシューマイをトッピング！
ワンタンのような味わいです。



ワンタン風えびシューマイらーめん

材料 Rジューシーえび風味シューマイ16、
CNIほうれん草L、
長ネギ、メンマ、中華麺、らーめんスープ

- 調理**
- ①シューマイを温める。(スチームコンベクションオープン又はレンジ又は蒸し器)
 - ②ほうれん草は解凍しておく。
 - ③器に温めたらーめんスープを入れ、茹でた中華麺の湯を切って入れる。
 - ④①のシューマイ、②のほうれん草、メンマ、長ネギ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

Convection Oven Recipe

野菜も摂れるさばの味噌煮



ボリュームが出にくい魚料理も
野菜を加えることでボリュームアップ!!

ふくら切身骨なしさば60g 10切(2パック)
CNれんこん(冷凍スライス) 20枚
CNスナップエンドウ 20個
ごぼう(乱切り・下茹で) 20個
長ネギ(5cm) 20個
生姜(スライス) 10枚(40g)

材料 10人分

水 600g	みそ 200g
A 白だし 10g	酒 100g
しょうゆ 50g	みりん 100g
砂糖 65g	片栗粉 10g

- 調理**
- ①さばを冷凍のままスチコンスチーム100℃で5分加熱し、生臭みを除く。
 - ②鍋にAを合わせてひと煮立ちさせる。
 - ③ごぼうは乱切りにして、下茹でしておく。
 - ④スナップエンドウは流水で解凍しておく。
 - ⑤深めのホテルパンにクッキングシートを敷き、①のさば、れんこん、長ネギ、③のごぼう、生姜スライスを入れ、②の味噌ダレを注ぎ、スチコンコンビモード130℃湿度100%で30分加熱調理する。
 - ⑥器に⑤を盛り付け、④のスナップエンドウを添えて提供する。



かにカマと和風あん
で
ポリウムたっぷり！



かに風味シューマイの 和風あんカニカマのせ

材料

かに風味シューマイ紅ずわいがに入り約25g、
シーディッシュかに風味フレーク、
しょうが入り和風あん、天ぷら粉、刻みネギ

調理

- ①かに風味シューマイに天ぷら粉をつけ、油で揚げる。
- ②シューマイを盛り付け、その上にほぐしたシーディッシュをのせる。
- ③和風あんをかけ、刻みネギをトッピングする。



きのこ季節の野菜で
さっぱり！



助宗だらの旬の野菜あんかけ

材料

助宗だら打ち粉付25、南蛮あん、きのこ（舞茸、しめじ）、
玉ねぎ、人参、刻みネギ

調理

- ①助宗だら打ち粉付に天ぷら粉をつけ、油で揚げる。
- ②①をトレーに盛り付ける。
- ③フラッシュフライした玉ねぎ・人参・舞茸・しめじを盛る。
- ④南蛮あんをかけ、刻みネギをトッピングする。



暑さの残る秋にぴったり！
コクのある麻婆ソースが
ぎょうざに合う！！



餃子麻婆

材料

ぎょうざ、麻婆ソース（HK）、刻みネギ

調理

- ①餃子を油で揚げる。
- ②トレーにぎょうざを盛り、麻婆ソースをかける。
- ③刻みネギと糸唐辛子をトッピングする。



かき好きのための
かきづくし弁当！



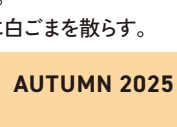
カキフライとかき飯弁当

材料

カキフライ、スチームがき、茶飯、錦糸たまご、
煮物、きんぴらごぼう、刻み海苔、白ごま、
リーフ、パセリ粉、たれ（スチームがきに絡める）

調理

- ①カキフライは油で揚げ、放熱する。
スチームがきは蒸してたれを絡めておく。
- ②トレーに茶飯を盛り、刻み海苔、錦糸たまごを散らしスチームがきを盛る。
- ③煮物、きんぴらごぼうを盛る
- ④カキフライを盛りつけ、タルタルソースを絞る。
- ⑤タルタルの上にパセリ粉、スチームがきの上に白ごまを散らす。



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	生産国
寿司	1043537	熟成お刺身金目鯛炙り	7g(10枚)×30パック/3合	250730	タイ
	1056708	メさば炙りスライス	(8g×10枚)×20パック/4合	266588	タイ
	1056709	さわら炙りスライス	(8g×10枚)×20パック/4合	266571	タイ
	1058343	サーモントラウト 炙りスライス	(7g×10枚)×20パック/4合	269015	タイ
	1057570	まぐろたたきF 1	300g×10袋	267936	日本
	1049841	サーモントラウト鮭とろ	300g×10袋/2合	257784	日本
	1058238	あじ 粗たたきなめろう	100g×20袋/4合	268827	タイ
	1047137	N生漬け辛子明太子ソース	300g×30袋	254660	日本
	1039635	タイ産おくらスライス(自然解凍)	500g×20袋	727805	タイ
	1059512	E調理 えび天ぶら25(自然解凍)	250g(10尾)×20トレー/2合	751114	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
	1048940	中国産 むきえだ豆F(自然解凍)	500g×20袋	738269	中国
	1050666	秋鮭粗ほぐし	500g×10P/2合	258620	日本
	1060535	E調理 オマールパスタソース	140g×20P/3合	915530	日本
	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
パスタ	1060536	E調理 ボンゴレソース	150g×20P/3合	915547	日本
	1057640	CNカリフラワーSS(自然解凍)	500g×20袋	748916	中国
	1058456	ふっくら切身 骨なしクロマトウダイ	300g(5切)×20袋/2合	268988	タイ
	1012764	中国産 ブロッコリーSS(自然解凍)	500g×20袋	708934	中国
	1060540	E調理 紅ずわいがにのトマトクリームソース	140g×20P/3合	915554	日本
	1042310	キャベツ(自然解凍)	500g×20袋	730607	中国
	1036311	たら角切(粉付) E	1kg×10袋	234181	日本
カレンダー	1060415	おさかなソー プチカット(減塩・カルシウム強化) R	500g×20袋	752470	日本
	1060881	中国産 椎茸スライス	300g×15袋/2合	752937	中国
	1056735	シェフズダイナー えびピラフ	250g×20袋/2合	748053	日本
外食・産給	1060661	かにの旨味 紅ずわい入りクリームコロッケ	10個(700g)×5袋/2合	752739	日本
	1059847	Rジューシーえび風味シューマイ16	25個(400g)×12袋/2合	751718	日本
	1049260	中国産ほうれん草L(自然解凍)	1kg×10袋	738580	中国
	1037865	ふっくら切身 骨なしさば	60g×5切×20袋/2合	245446	中国
	1049451	中国産れんこんS	500g×20袋	738696	中国
	1055246	中国産 スナッPEndウ(自然解凍)	500g×20袋	746110	中国
	1059844	Rかに風味シューマイ25紅ずわいかに入り	10個(250g)×12袋/3合	751688	日本
惣菜	1054846	色鮮やかシーディッシュ(かに風味フレーク)	500g×10袋/2合	745472	日本
	1011401	ぎょうざ	50個(650g)×6袋/2合	707548	韓国
	1057304	麻婆ソース(HK)	500g×24袋	915288	日本
	1034761	助宗だら打ち粉付25	25g×24枚×4袋/4合	723746	中国
	1046802	CNかきフライ23	460g(20個)×10トレー/2合	735671	中国