

商品案内書



株式会社 松美産業

2024/5/1



山菜・惣菜

無着・天着・保存料なし

| | | | | | | | | |
|-------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商品コード | 1001 | 1024 | 1003 | 364570 | 1008 | 100700 | 381420 | 1115 |
| 商品名 | 雪國山菜 | 高原山菜 | 魚沼山菜 | 彩り山菜ミックス 2cmカット | 天着味わい 山菜 | 山みつば | 天着菜の花 2cmカット | からし菜の花 |
| 商品 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 規格 固形量 賞味期限 | 1kgx15 800g 冷暗所180日 | 1kgx15 800g 冷暗所180日 | 1kgx15 800g 冷暗所180日 | 1.3kgx15 1000g 冷暗所180日 | 1kgx15 750g 冷暗所180日 | 1kgx15 800g 冷暗所180日 | 1.3kgx15 1000g 冷暗所180日 | 1kgx15 800g 冷暗所120日 |
| 主原料 | 芋茎、姫竹、わらび、木耳、えのき 茸、蔕、菜の花 | 姫竹、芋茎、菜の花、わらび、木耳、 ぜんまい | 芋茎、菜の花、姫竹、木耳、人参、な めこ | 芋茎、姫竹、わ らび、木耳、人参 | 芋茎、わらび、き くらげ、姫竹 | 山みつば | 菜の花 | 菜の花 |
| 商品特徴 | 高級山菜を彩り良くミックスし、秘伝 のだしで仕上げました。 | 白醤油ベースに味付けしたさっぱり した山菜です。 | 山菜ミックスに人参となめこを加え た彩り豊かな山菜です。 | 2cmにカットし た山菜を、かつお ベースの薄味に 仕上げました。 | 伝統の味を、何ひ とつ手を抜くこと なく低価格を実 現しました。 | みつばの食感を 大切にしました。 彩りに最適なトッ ピング。 | 2cmにカットし た菜の花を、かつ おベースの薄味 に仕上げました。 | 菜の花料理の定 番です。24時間 後でも辛味を保 持します。 |


山菜・惣菜

無着・天着・保存料なし

| | | | | | | |
|-------------------|--|--|--|--|--|--|
| 商品コード | 3892 | 1208 | 1199 | 1078 | 1124 | 1129 |
| 商品名 | 天着菜の花 | おひたしわさび菜 | わさび菜大根 | わさび菜しめじ | 青菜と油揚げの煮びたし | 小松菜と油揚げ の煮びたし |
| 商品 |  |  |  |  |  |  |
| 規格 固形量 賞味期限 | 1.3kgx15 1000g 冷暗所180日 | 1kgx15 800g 冷暗所180日 | 1kgx15 800g 冷暗所180日 | 1kgx15 800g 冷暗所180日 | 1.1kgx15 1000g 冷暗所120日 | 1.1kgx15 1000g 冷暗所180日 |
| 主原料 | 菜の花 | わさび菜 | 割り干し大根、わさび菜 | わさび菜、しめじ | 青菜、油揚げ、椎茸、ちくわ | 小松菜、油揚げ、 椎茸、ちくわ |
| 商品特徴 | 菜の花の持ち味を最大限に引き出 して、だし味に仕上げました。 | おひたし味です。ツーンとした辛さ が食欲をそそります。 | 食感の良い天日干し大根に、ピリ辛 わさび菜を合わせました。 | わさび菜に、風味高いしめじを和え ました。 | 生鮮の風味と味を封じ込めた、国産 青菜の煮びたしです。 | 一口サイズの小 松菜に、油揚げ、 ちくわ、椎茸を合 わせました。 |

山菜・惣菜

無着・天着・保存料なし

| | | | | | | | | |
|-------------------|---|---|--|---|---|---|---|---|
| 商品コード | 1161 | 1133 | 1212 | 1288 | 1226 | 1211 | 1216 | 1440 |
| 商品名 | 大根葉油揚げ | ピリ辛 高菜メンマ | 味付蒟(天然着色) | ピリ辛葉そばろ | 竹の子土佐煮 | 五日やさい煮 | 弁当五目煮 | ごぼうコンニャク |
| 商品 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 規格 固形量 賞味期限 | 1.1kgx15 1000g 冷暗所180日 | 1kgx15 1000g 冷暗所180日 | 1.2kgx15 800g 冷暗所120日 | 1kgx15 950g 冷暗所180日 | 1kgx15 900g 冷暗所180日 | 1kgx15 800g 冷暗所180日 | 1kgx15 900g 冷暗所180日 | 1kgx15 900g 冷暗所180日 |
| 主原料 | 大根葉、油揚げ | 高菜、メンマ、ごま | 蒟 | 大根葉、植物性蛋白、オニオン、白ごま | 筍、かつお節 | 筍、ごぼう、こんにゃく、椎茸、人参 | ごぼう、こんにゃく、椎茸、人参、姫竹 | ごぼう、こんにゃく、白ごま |
| 商品特徴 | 大根葉と油揚げを薄味のおひたしに仕上げました。 | 風味豊かなメンマに刻んだ高菜を風味豊かに合わせました。 | 天然着色料でより自然の色に近い色合いに仕上げました。 | 大根葉とそばろを自家製ラー油でじっくりと炒めました。 | こだわり鮮度の筍に、鰹節の風味と味をキッチリ封じ込めました。 | 5種類の具材をシンプルに炊き上げました。価格も抑えました。 | お弁当に付け易いサイズの5種類の具材をじっくりと炊き上げました。 | 醤油ベースのかくし味に唐辛子を効かせたクセになる一品 |

山菜・惣菜

無着・天着・保存料なし

| | | | | | | |
|-------------------|--|--|--|--|--|--|
| 商品コード | 1422 | 1157 | 1421 | 1014 | 1330 | 1071 |
| 商品名 | 味わい金平 | 黄金大根きんぴら(生姜味) | 味わいひじき | おいしい南蛮 | みつばなめこ | 菊花菜の花なめこ |
| 商品 |  |  |  |  |  |  |
| 規格 固形量 賞味期限 | 1kgx15 1000g 冷暗所180日 | 1kgx15 900g 冷暗所180日 | 1kgx15 1000g 冷暗所180日 | 1kgx15 950g 冷暗所180日 | 1kgx15 950g 冷暗所120日 | 1kgx15 800g 冷暗所120日 |
| 主原料 | ごぼう、人参、白ごま | 切干大根、生姜、人参、ひじき、唐辛子 | ひじき、油揚げ、人参 | 青とうがらし(なんばん) | 山みつば、なめこ | 菜の花、なめこ、菊の花 |
| 商品特徴 | 他社に比較して、明るめの色合いに仕上げてあります。 | 定番のきんぴらごぼう、切干大根煮に飽きてませんか？切干大根と人参を多めの生姜と炊き合わせて、金平風に仕上げました。 | ひじきを別炊きし、他の具材への黒の色移りを防ぎました。 | 夏採り「とうがらし」を甘辛に煮詰めて仕上げました。 | みつばとなめこが、お互いの素材を引き立てます。 | 菜の花に色鮮やかで風味豊かななめこ・菊花を散りばめました。 |

※記載の内容は、予告無く変更することがあります。

山菜・惣菜

無着・天着・保存料なし

| | | | | | | | |
|-------------------|---|---|---|--|---|---|---|
| 商品コード | 1072 | 1277 | 1123 | 1260 | 1119 | 1059 | 1015 |
| 商品名 | 山椒香る きやら露 | 山くらげ 柚子こしょう | コリコリ山くらげ (しその実入り) | もっというどりさらだ | 貝柱とだいこんのさらだ | くわい粒マスタードあえ | そよ風 |
| 商品 |  |  |  |  |  |  |  |
| 規格 固形量 賞味期限 | 1kgx15 900g 冷暗所240日 | 1kgx15 750g 冷暗所180日 | 1kgx15 750g 冷暗所180日 | 1kgx15 800g 冷暗所120日 | 1kgx15 1000g 冷暗所120日 | 1kgx15 1000g 冷暗所180日 | 1kgx15 800g 冷暗所180日 |
| 主原料 | 露、山椒の実 | 山くらげ、柚子こしょう | 山くらげ、しその実 | 大豆もやし、姫竹、菜の花、ひよこ豆、えんどう豆、ささげ、赤ピーマン、マッシュルーム、ゆず皮 | 切干大根、マヨネーズ、貝柱、人参 | くわい、マヨネーズ、マスタード | 春雨、菜の花、木耳、山せり、えのき茸、人参、菊の花 |
| 商品特徴 | きやら露に風味豊かな山椒の実を配合しました。 | 爽やかな香りの柚子こしょうを山くらげと和えました。 | 山くらげの食感を最大限に生かしました。 | 9品目の具材使用したゆず風味の彩りサラダです。 | 海の恵たっぷりのホタテ貝柱と大地の恵み大根のサラダです。 | シャキシャキくわいの粒マスタードとマヨネーズ和え。 | 春雨に、みつば、木耳、人参を配したさっぱり味の甘酢漬。 |

山菜・惣菜

無着・天着・保存料なし

| | | | | | | | | |
|-------------------|--|--|--|---|--|--|--|--|
| 商品コード | 1044 | 1293 | 364370 | 1172 | 1610 | 1627 | 1098 | 1154 |
| 商品名 | 清流 | 中華春雨 | 大豆もやしMQ | 味付花人参 5mm | 味付椎茸ホール | 味付スライス椎茸 | 旨辛うり | 落わさび |
| 商品 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 規格 固形量 賞味期限 | 1kgx15 800g 冷暗所180日 | 1kgx15 900g 冷暗所180日 | 1.2kgx15 1000g 冷暗所120日 | 200枚x15 200枚 冷暗所120日 | 150枚x15 150枚 冷暗所180日 | 1kgx15 1000g 冷暗所180日 | 1.2kgx15 1000g 冷暗所180日 | 1kgx15 750g 冷暗所180日 |
| 主原料 | 菜の花、姫竹、なめこ、こんにゃく、木耳、ごぼう、人参、しその実 | 春雨、山芹、人参、木耳 | 大豆もやし | 人参 | 椎茸 | 椎茸 | うり | 露、荳わさび |
| 商品特徴 | なめこ、姫竹、菜の花とこんにゃくを和えました。 | ゴマ風味に、ちょっと酢を加えました。 | 大豆もやしの風味そのままに、おひたしにしました。 | 花型に型抜きした厚さ3mmの人参を、薄味に仕上げました。 | サイズ揃えるために、椎茸原料に特別選別をかけました。馴染みやすい味付に仕上げてあります。 | サイズ揃いの椎茸ホールを自社カットの美しい椎茸です。 | ”奈良漬”で有名な「うり」をピリ辛に仕上げました。 | 露を醤油でじつくりと炊き込みわさび味を加えました。 |

山菜・惣菜

無着・天着・保存料なし

| | | | | | | | | |
|-------------------|---|---|--|---|---|---|---|--|
| 商品コード | 1164 | 1038 | 1090 | 1118 | 1245 | 1248 | 1279 | 1100 |
| 商品名 | シャキシャキきくらげ金平 | 特撰蒨にしん | しそ蒨 | 梅えのキング | 梅れんこん11 | 千切り梅ごぼう | 薄味きのこミックス | ごはんがすすむ 山菜の松前 |
| 商品 |  リニューアル |  |  リニューアル |  |  |  |  |  新製品 |
| 規格 固形量 賞味期限 | 1kgx15 900g 冷暗所180日 | 1kgx15 900g 冷暗所120日 | 1kgx15 900g 冷暗所180日 | 1kgx15 1000g 冷暗所180日 | 1kgx15 950g 冷暗所180日 | 1kgx15 1000g 冷暗所180日 | 1.2kgx15 1000g 冷暗所120日 | 1kgx15 800g 冷暗所180日 |
| 主原料 | きくらげ、にんじん、たけのこ | 蒨、身欠きニンジン | 蒨、しその実 | えのき茸、梅肉、山くらげ、鰹節 | れんこん、梅肉 | ごぼう、梅肉 | しめじ、平茸、木耳、なめこ、舞茸、椎茸 | 芋茎、うり、木耳、いか加工品(いか、砂糖、食塩)、わらび、昆布、唐辛子 |
| 商品特徴 | 極細カットにしたきくらげに人参と竹の子を和えました。きくらげのシャキシャキ新食感をお楽しみください。 | 蒨と鯨が、昔ながらの純朴な味のハーモニーを奏でます。 | 蒨にしその実と一緒に、浅炊き佃煮風に仕上げました。 | えのき茸とカリカリ山くらげを特製のかつお梅肉で和えました。 | シャキシャキれんこんを、特製のかつお梅肉で和えました。 | シャキシャキごぼうに、特製のかつお梅肉で和えました。 | 6種類のきのこのを下味程度に白ダシで味付けしました。 | 山菜を濃厚な松前漬風の味付けに仕上げました。ご飯と一緒に食べてほしい新しいタイプの山菜食材の提案です。 |

山菜・惣菜

無着・天着・保存料なし

| | | | | | | |
|-------------------|---|--|---|--|--|--|
| 商品コード | 1102 | 1414 | 1222 | 1146 | 1145 | 1364 |
| 商品名 | ごはんがすすむ 舞茸の松前 | ビビンバ道楽 | お花ひたし | きのこ吹きよせ | 雪国しめじ | 味えのき |
| 商品 |  新製品 |  リニューアル |  |  リニューアル |  リニューアル |  リニューアル |
| 規格 固形量 賞味期限 | 1kgx15 800g 冷暗所180日 | 1kgx15 900g 冷暗所120日 | 1kgx15 700g 冷暗所180日 | 1kgx15 700g 冷暗所180日 | 1kgx15 650g 冷暗所180日 | 1kgx15 700g 冷暗所180日 |
| 主原料 | 舞茸、うり、いか加工品(いか、砂糖、食塩)、昆布、唐辛子 | 大豆もやし、小松菜、木耳、人参、ぜんまい、コチュジャン | 菜の花、赤ピーマン、木耳、生姜 | 平茸、なめこ、えのき茸、木耳、椎茸、唐辛子 | しめじ | えのき茸、山せり、姫竹、木耳、人参 |
| 商品特徴 | 風味豊かな国産の舞茸を松前風に漬け込みました。甘辛の中にピリッと刺激的な辛さがクセになります。 | 大豆もやしと色鮮やかな野菜類を配合し、ジャンの風味豊かなビビンバに仕上げました | 菜の花・赤ピーマン・生姜を甘い醤油だれで仕上げました。 | 人気のきのこミックスです。 | トッピング用の、しめじおひたし味です。 | えのき茸に、赤・緑等を彩り良く配した醤油味です。 |

※記載の内容は、予告無く変更することがあります。

山菜・惣菜

無着・天着・保存料なし

| | | | | | |
|-------------------|---|---|---|---|--|
| 商品コード | 1447 | 1041 | 1099 | 103101 | 1120 |
| 商品名 | 雪国なめこ | 茎さつまかつおぶし入 | 旨辛千切ザーサイ | わらび | 山菜の柚子胡椒サラダ |
| 商品 |  リニューアル |  リニューアル |  リニューアル |  リニューアル |  新製品 |
| 規格 固形量 賞味期限 | 1kgx15 600g 冷暗所180日 | 1kgx15 850g 冷暗所180日 | 1kgx15 950g 冷暗所120日 | 1kgx15 800g 冷暗所180日 | 1kgx15 1000g 冷暗所180日 |
| 主原料 | なめこ | 芋茎、かつお節 | ザーサイ | わらび | 芋茎、わらび、姫竹、木耳、人参、柚子胡椒 |
| 商品特徴 | 開きなめこの単品です。ちょっとした彩りにどうぞ。 | 芋茎を甘辛く鰹節と炊きました | 千切ザーサイを自家製ラー油でピリ辛に仕上げました。 | 山菜の代表格である風味豊かなわらびをシンプルなおひたし風に味付けしました。 | 料理のバリエーションが限られがちな山菜に、柚子こしょうを効かせたマヨネーズタイプのドレッシングを和えたサラダです。 |

山菜・惣菜

合着

| | | | | | |
|-------------------|--|--|--|--|---|
| 商品コード | 2090 | 2023 | 1060 | 1412 | 1295 |
| 商品名 | ねぎ味噌南蛮 | 野沢菜のり佃煮 | 桜吹雪 竹の子梅サガ | くわい梅あえ | しば漬わかめ |
| 商品 |   |   |   |   |   |
| 規格 固形量 賞味期限 | 1kgx15 1000g 冷暗所120日 | 1kgx16 1000g 冷暗所180日 | 1kgx15 1000g 冷暗所180日 | 1kgx15 1000g 冷暗所240日 | 1kgx15 900g 冷暗所180日 |
| 主原料 | みそ、ねぎ、青唐辛子、ごま、とうがらし | のり、野沢菜、きゅうり | 筍、梅肉、マヨネーズ、かつお節 | くわい、味付梅肉 | 茎わかめ、きくらげ |
| 商品特徴 | 旨味アップの国産味噌に、ピリ辛南蛮と焼ネギを加えました。 | 厳選された野沢菜漬を青磯のりでマイルドに炊きました。 | 竹の子に梅肉をあえ、サラダにしました。彩りはまさに、「春」。 | シャキシャキした食感の水くわいを梅あえにしました。 | 茎わかめを硬めに戻し、じっくり漬込んで仕上げました。 |

※記載の内容は、予告無く変更することがあります。

水煮・素材

無着・保存料なし

| | | | | | | |
|-------------------|---|---|---|---|---|---|
| 商品コード | 2019 | 2111 | 2043 | 2081 | 2101 | 2102 |
| 商品名 | 水煮なめこ(国産) | 水煮舞茸MS | エリンギ水煮カット | マッシュルームスライス1kg | 水煮ぜんまいロング | 水煮ぜんまいカット |
| 商品 |  |  |  |  |  |  |
| 規格 固形量 賞味期限 | 1.45kgx10 1000g 冷暗所1年 | 1kgx10 1000g 冷暗所180日 | 1.4kgx10 1000g 冷暗所1年 | 1kgx10 1000g 冷暗所180日 | 1kgx10 1000g 冷暗所10ヶ月 | 1kgx10 1000g 冷暗所10ヶ月 |
| 主原料 | なめこ | 舞茸 | エリンギ | マッシュルーム | ぜんまい | ぜんまい |
| 商品特徴 | 新潟県産のフレッシュな生なめこから製造しました。 | 高価な舞茸を、小分けにした、手間要らずの素材です。 | 使いやすい2cm程度のチップにカットしてあります。 | 厳選した原料のみを使用しております。 | グレード1級ぜんまいです。 | グレード1級ぜんまいです。 |

炊き込みごはんの素

| | | | | | | |
|-------------------|--|--|---|--|--|--|
| 商品コード | 1351 | 1352 | 360730 | 360640 | 360760 | 1395 |
| 商品名 | 五目ご飯の素(4升用) | ひじきご飯の素(4升用) | 鶏五目ご飯の素SK | 山菜ご飯の素SK | きのこづくしご飯の素 | 竹の子ご飯の素19 |
| 商品 |  |  |  |  |  |  |
| 規格 固形量 賞味期限 | 2kgx8 1100g 冷暗所180日 | 1.9kgx8 1200g 冷暗所180日 | 1.9kgx8 1100g 冷暗所180日 | 1.9kgx8 1000g 冷暗所120日 | 1.9kgx8 1100g 冷暗所120日 | 2kgx8 1000g 冷暗所180日 |
| 主原料 | 牛蒡、椎茸、蒟蒻、筍、人参 | ひじき、こんにゃく、人参 | ごぼう、鶏肉、人参、筍、こんにゃく、椎茸 | わらび、芋茎、姫竹、人参 | しめじ、人参、舞茸、椎茸、木耳 (9月~11月) | 筍、人参、椎茸 (2月~4月) |
| 商品特徴 | こだわりのダシですっきりとした味に仕上げました。(生米4升用) | 栄養豊富なひじきをかつお風味豊かに仕上げました。(生米4升用) | 小ぶりカットの鶏肉がまんべんなく行き渡ります。 (生米4升用) | 醤油とかつお節エキスのシンプルな味付けです。(生米4升用) | たっぷりの4種のきのこに彩りの人参を加えました。(生米4升用) | 旨みと甘さの引き立つ味わい高い炊き込みご飯です。(生米4升用) |

※記載の内容は、予告無く変更することがあります。

株式会社松美産業



□本社営業部 〒154-0001
東京都世田谷区池尻3-11-7
TEL. 03-3412-3111
FAX. 03-3419-1974

□新潟工場 〒949-7231
新潟県南魚沼市吾妻515番地
TEL. 025-779-3231
FAX. 025-779-3234