

## 11月のズームアップ 天ぷら粉

### 鳥越製粉の天ぷら粉



鳥越製粉の技術陣が業界の皆様のニーズに対応すべく、最新鋭工場で業務用ミックス専用小麦粉と厳選した副資材を使って、長年にわたり培った経験と実績に支えられたノウハウを駆使し配合した業務用、日本製の天ぷら粉です。揚げ直後の衣の食感がソフトでさくさく感があり、味もくどくありません。また、揚げた後時間が経ったり、電子レンジやオーブンレンジで、再加熱を行っても、揚げたてのサクサクした衣の食感を維持しやすくなっています。

#23070 44 lbs (20kg) \$55.00 ea.



### 日清天ぷら粉

日本製の天ぷら粉。きれいに花が付く、サクサクの天ぷらが揚がります。

#20157 44 lbs (20kg) \$62.00ea.

### ニュークイーン

揚げり色がきれいな白い色になります。野菜などの素材の色を活かせる粉です。

#23061 44 lbs(20kg) \$32.00ea.



### ニューキング

揚げり色が少し黄みかかった食欲をそそる衣になります。

#23060 44 lbs(20kg) \$32.00ea.

### 美味しい天ぷらを作るコツ

1. 冷水もしくは氷水を使うこと。
2. 粉っぽさを残す程度に卵、水を手早く、揚げる直前に混ぜます。
3. 野菜に切り込みを入れると揚げすぎずに野菜に火を通すことができます。
4. 油は鍋の7分目は保つように。
5. 十分に油を切るために、野菜は重ならないように立てて並べましょう。



## ★11月のお酒★

### お燗にオススメ!!

#### 「白壁蔵 特別純米 生もと」



山田錦を全量使用し、精米歩合60%まで磨き、名水「宮水」にて醸し出しました。酒母は伝統的な製法である「生もと」造り。飲み口はまったりとして芳醇、一口ごとに広がる米本来の豊かな味わいと、複雑で上質な酸味が効いたキレのある味わいです。

NY/NJ Price

#7140 6/720ml. \$119.50 cs \$20.50 ea

#### 「白壁蔵 特別純米」

酒造好適米の五百万石を使用し、精米歩合60%まで磨き、低温発酵でじっくり醸し出しました。飲み口はまったりとして芳醇で一口ごとに広がる米の豊かな味わいをお楽しみ下さい。

#5500 12/300ml. \$73.60 cs \$6.40ea

#6130 12/720ml. \$146.00 cs \$12.80 ea

#5190 6/1800ml. \$127.00cs \$22.20 ea



## 11月の新商品 マルキョウ カニスティック



カニスティック (カニカマ) は日本で生まれ、今や世界中で食べられている食品です。サラダやサンドイッチ、寿司ロールなど、用法も様々です。大崎カニスティックに類似したサイズと味に対し、お求め安い価格になっていますのでぜひ一度お試しください。

#71038 20/1.1# (32pcs)

## 南蛮漬け酢 11月旬のレシビ



### 【材料】

- 吟醸酢…1カップ
- 砂糖…大さじ4
- しょうゆ…大さじ4
- みりん…大さじ1
- 酒…大さじ1
- だし汁…1/2カップ
- 赤唐辛子…1本



### 【作り方】

全ての材料を鍋に入れ、ひと煮たちさせ、冷ましておく。揚げた魚や肉を漬けて簡単に美味しい南蛮漬けができます。

### 都「吟醸」純米酢

は、厳選、吟味された米をじっくりと時間をかけて丁寧に醸造することにより、まろやかな酸味とより良いコク、旨みを醸し出します。原料は米のみで、甘味や塩分を添加していませんのでクセがなく和洋中のいずれの調味料としてもお使いいただけます。中でも特に米を主とする和食、寿司にぴったりです。KOSHERの認定商品です。

#30297 5GAL(19L) \$27.00 ea.

## 11月の魚 秋刀魚(さんま)

サンマは日本の秋の味覚を代表する魚です。細い柳葉型で銀色に輝く魚体が刀を連想させることから「秋刀魚」と表記されます。秋のサンマは脂肪分が多く美味で、特に塩焼きは日本の「秋の味覚」の代表とも呼ばれています。サンマには、血液の流れを良くするといわれているエイコサペンタエン酸が多く含まれており、脳梗塞・心筋梗塞などの病気を予防する効果があるとされています。



#70942 SANMA, J 16.5#(60pcs) \$27.00cs

#70064 45p SANMA, J 16.5#(45PCS) \$35.00cs

#71215 OOTORO SANMA, J 16.5#(45PCS) \$62.00cs

### 炙りさんま



旬のサンマを厳選、甘酢にじっくり漬け込み、皮面だけを軽くあぶりました。寿司種や酢の物・マリネなどの料理素材として、また食べやすい大きさに切ってそのままおつまみとしてもオススメ。第42回農林水産祭において「天皇杯」を受賞した商品です。

#70070 20/2pc \$4.20 ea. \$81.00cs

#70073 10/5pc \$8.40 ea. \$81.00cs

## 11月のおすすめ品 四季の彩り 料亭の白だし



白だしとは、愛知県安城市の白しょうゆの専門メーカー七福醸造株式が、世界で初めて開発した調味料です。ベースの白しょうゆに、本枯れ節の鰹、大分産の肉厚どんこ椎茸、北海道産の昆布の本格だしをたっぷり混ぜ、天日塩、三河で醸造された伝統製法の本みりんを更に加えたもので、一言で表現すれば「濃縮だし入りしょうゆ」。お吸い物、だし巻き玉子、野菜の浅漬、肉の下味付け、炒め物…色々なお料理に隠し味として何にでもお使いいただけます。洋食や中華のお料理にも!

#22721 6/60 oz. \$25.00 ea.



## ZOOM UP TEMPURA FLOUR

### TORIGOE TEMPURA FLOUR



Made from wheat flour, baking powder, powdered egg and other ingredients. Tempura flour is made into a batter to produce the wonderfully crispy Japanese fritters known as Tempura. This high quality Tempura flour, designed and produced by Torigoe Company in Japan, gives Tempura its unique crispy texture and retains the flavor of the ingredients it coats. Affordable price for high quality Japan made Tempura flour!

#23070 44 lbs (20kg) **\$55.00 ea.**

### TIPS FOR TEMPURA

The best thing about Tempura is its crisp texture. Here are some tips to make your Tempura crispy and non-greasy mouth feel.



1. Make sure you will use cold water or iced water.
2. Don't mix water, egg and powder too much. And make sure mix them together right before you fry.
3. Make sure keep 70% of your pan filled with oil
4. Pierce or make a little slits on cut vegetable to cook fast without burning the outside.
5. To drain the oil well, rest the vegetables in raw instead of making piles.



### NISSHIN

This Tempura Powder is made in Japan and High quality product.

#20157 44 lbs (20kg)  
**\$62.00 ea.**

### NEW QUEEN

This Tempura Powder has bright white color to make classic looking Tempura.

#23061 44 lbs (20kg)  
**\$32.00 ea.**



### NEW KING

This Tempura Powder creates slight yellow color and crispy Tempura.

#23060 44 lbs (20kg)  
**\$32.00 ea.**

## ★Sake of November★ NY/NJ Price

### GREAT FOR WARM SAKES



### SHIRAKABEGURA "KIMOTO"

Shirakabegura Tokubetsu Junmai "Kimoto" comes alive in your mouth and leaves a crisp, dryness and rich flavor at the end. This saké is a typical Kimoto saké.

#7140 6/720ml. **\$ 119.50 cs \$20.50 ea**

### SHIRAKABEGURA "THE WHITE LABEL"

Made with premium Gohyakumangoku saké rice polished down to 60% of its original size, this Tokubetsu Junmai saké is fermented slowly and carefully at low temperatures. The result is a rich and mellow saké with a great rice-based aroma.

#5500 12/300ml. **\$ 73.60 cs \$6.40ea**

#6130 12/720ml. **\$ 146.00 cs \$12.80 ea**

#5190 6/1800ml. **\$ 127.00cs \$22.20 ea**



## ★New Item★

### MARUKYO Crab Sticks



Crab sticks are a type of processed sea food made of surimi, or finely pulverized white fish flesh, that has been shaped and cured to resemble snow crab legs. Crab sticks are great for sushi and is also often used in seafood salads as a cheaper substitute for real crab meat.

#71038 20/1.1# (32pcs)

### Japanese version of Escabeche sauce

### NANBAN ZUKE



- GINJO vinegar 1 cup
- Sugar 4 tbs
- Soy sauce 5 tbs
- Mirin 1 tbs
- Sake 1 tbs
- Dashi broth 1/2 cup
- Dried chilli pepper 1 whole

Mix everything together in a small sauce pan, and let it boil. After it cools down, marinate deep friend fish or meat for at least 2 hours.

#30297 5GAL(19L) **\$27.00 ea.**

### Recipe of Nov. MIYAKO GINJO VINEGAR

Japanese rice vinegar is very mild and mellow and ranges in color from colorless to pale yellow. This Miyako GINJO vinegar is made with high quality rice with long and slow fermentation. No sugar or salt is added. Very easy to use for any kind of dishes.

Perfect of making sushi rice too.

Kosher certified product.

## Fish of November Pacific Saury (Whole)

The Pacific saury (SANMA) is a food source in some East Asian cuisines, is also known by the name mackerel pike. The Chinese characters used in the Chinese and Japanese names of the fish mean "autumn knife fish," in reference to its body-shape, somewhat resembling a knife, and its peak season. The flesh of Pacific saury contains good quality protein, which is easily digestible, absorbed, and utilized by the human body. The flesh is rich in unsaturated fatty acids such as EPA and DHA, "good fats" that aid in the prevention of heart disease.



#70942 SANMA, J 16.5#(60pcs) **\$27.00cs**

#70064 45p SANMA, J 16.5#(45PCS) **\$35.00cs**

#71215 OOTORO SANMA, J 16.5#(45PCS) **\$62.00cs**

### Roasted Pacific Saury (Filet)



Cured and lightly roasted beautiful Pacific Saury. Great for appetizers and sushi.

#70070 20/2pc **\$4.20 ea. \$81.00cs**

#70073 10/5pc **\$8.40 ea. \$81.00cs**

## RECOMMENDED ITEM RYOTEI NO SHIRODASHI



Regular soy sauce is fermented from 80 percent soybeans and 20 percent wheat. White soy sauce, or shiro-shoyu, is made from the opposite: 80 percent wheat and 20 percent soybeans. Then niboshi (tiny dried sardines), kombu (dried giant seaweed), and dried shiitake mushrooms are added to produce a more flavorful brew called shiro dashi. Shiro Dashi is a very popular magical sauce for various kinds of cooking in Japan. Light in color Shiro Dashi can be added to your favorite soup, your

favorite hot pot dishes, sauted vegetables, fried rice, etc.,

#22721 60 oz **\$25.00 ea.**

