

シンプルな味付けでソースやタレとも組み合わせ自由なチキンスティックです。

生のおろし生姜を使用し、生姜の香り引き立、美味しさに仕上げた電田揚げです。

若鶏もも肉を使用した、薄衣が特徴の醤油味ベースの唐揚げです。

国産若鶏のむね肉を使用した国産製造のチキンカツです。

国産チキンカツ80 550円 (本体価格 510円)

サクッとチキンスティック 500g 448円 (本体価格 415円)

ひとくちタタタ 500g 448円 (本体価格 415円)

ミニ鶏から揚げ 500g 378円 (本体価格 350円)

7種の野菜入りつくね 500g 378円 (本体価格 350円)

九州産の黒豚肉を使用し、黒豚肉特有の旨みを生かした一口サイズの餃子です。

九州産の青唐辛子を具材に練り込んだ餃子です。一口食べた時の爽快な辛さが口に広がりました。後には辛さが残りません。

九州産黒豚一口餃子 12g×25個 475円 (本体価格 440円)

九州産青唐辛子餃子 12g×25個 410円 (本体価格 380円)

北海道産の生乳を原料とした濃縮乳を使用した自家製ホワイトソースのプレーンコロッケです。

北海道クリームコロッケ 70g×10個 537円 (本体価格 498円)

馬鈴薯を一切配合せず、南瓜の皮まで使用した南瓜本来の香り、甘味を引き出しました。

えびす南瓜コロッケ 60g×10個 275円 (本体価格 255円)

植物性蛋白を加えず、良質な材料で作る、両面を香ばしくほぐし焼き仕上げました。

ハンバーグは牛・豚・鶏の合挽き肉を使用し、肉のほぐれ感とジューシー感を強調し、ココアのあるデミグラスソースと合わせ、加熱調理に便利なポリリングパックにしました。

ハンバーグは牛・豚・鶏の合挽き肉を使用し、肉のほぐれ感とジューシー感を強調し、まいたけソースと合わせ、加熱調理に便利なポリリングパックにしました。

お手軽カットチキン(モモ肉) 500g 480円 (本体価格 445円)

ソフト生ハムスライス 200g 680円 (本体価格 630円)

簡単クック豚バラスライス 500g 840円 (本体価格 778円)

New鉄板焼ハンバーグ 120g 205円 (本体価格 190円)

ハンバーグデミグラスソース 145g 138円 (本体価格 128円)

ハンバーグまいたけソース 140g 138円 (本体価格 128円)

骨なしのピンクサーモンを使用したフライです。衣はサクサクし身はぷくらやわらかです。

唐揚げ粉の味付けに「伯方の塩」の塩味を使用し、えびのうま味を十分に味わえる商品です。

お召し上がりやすいよう柔らかい食感に仕上げました。イカの胴体・耳・下足をまるごと使っているため、いろいろな食感がお楽しみ頂けます。

まぐろ本来が持つ色・味を旨味に開発した極洋こだわりの一品です。

工場内で活み、人の手で丁寧に骨・血合いを取り除いているため、臭みが抑えられています。

身色の良いサケを厳選し、しっかりと焼き上げること旨味を凝縮しました。

豚肉を使用した具材を下茹でしたキャベツで包んだ、かんぴょう無し、しょう油、チキンエキス、香辛料で味付けをした衣をつけて、油炒りした商品です。

たまねぎ、にんじん、さやいんげんを使用した野菜がき揚げです。

ごぼうの風味を残すため、皮を残したまま長さ約6cmのスティック状にカットし、しょう油、チキンエキス、香辛料で味付けをした衣をつけて、油炒りした商品です。

骨なしピンクサーモンフライ 60g 955円 (本体価格 885円)

甘エビ唐揚げ 1kg 1,490円 (本体価格 1,380円)

まるごとイカ唐揚げ 1kg 1,045円 (本体価格 968円)

まぐろたたき 250g 718円 (本体価格 665円)

簡単クック骨なし白身魚(バス)60 60g×5切 365円 (本体価格 338円)

グリル厨房サケ塩焼 15g×10切 635円 (本体価格 588円)

レストランロールキャベツ 500g(10個) 365円 (本体価格 338円)

ごぼう唐揚げ 600g 1,058円 (本体価格 980円)

3種の野菜がき揚げ30 300g(10個) 267円 (本体価格 248円)

肉の旨みと弾力を生かす、強力な食感を生かしたビッグフランクです。

チキンとポーク使用の食肉製品に串を刺し、甘味のあるかつらとした衣で包んだハンデスなチップです。おやつや軽食にピッタリです。

一枚一枚いいいに手にした生地で焼く。長時間で焼き上げ、独特の引きとモチモチ感を出しました。

なめらかな食感の絹豆腐を厚揚げにしました。油抜き不要ですので、手軽に幅広い料理にご利用いただけます。

アメリカ産の馬鈴薯を使用しホクホクとした食感に仕上げました。

日本の品種「ベニアズマ」を使用。味・糖度(25度以上)・色が良くホクホク美味しいです。

地中海野菜のズッキーニ(30%)、なす(30%)、赤パプリカ(20%)、黄パプリカ(20%)をインオイルでグルル加工し、彩りミックスしました。

ココスポンジにホイップクリームとチョコクリームを重ね、上層は艶のあるガラスージュで仕上げたチョコレートケーキです。

プレーンスポンジに苺ジャムとシャンティをサンドし、天面にチョコティをたっぷり絞って仕上げました。

プレーンスポンジにマロンクリームを重ね、上層はマロンあんをたっぷり絞ったマロンケーキです。

抹茶シロップを染み込ませたココスポンジとチーズクリームを2層に重ね、ほろ苦い抹茶パウダーをトッピングして仕上げました。

ワッフルシュガーを配合した、リエージュタイプのワッフルです。しっとりとした食感が特徴です。

桃の清涼感あふれる味をお楽しみください。

華いか 1kg 1,528円 (本体価格 1,415円)

とろあじフィール 800g(5枚) 1,328円 (本体価格 1,230円)

調理用すり身 500g 610円 (本体価格 565円)

冷凍細切りめかぶ(細切りめかぶ) 200g 300円 (本体価格 278円)

ミニ絹厚揚げ 500g 448円 (本体価格 415円)

絹厚揚げ(三角) 1kg 788円 (本体価格 730円)

HASH BROWN POTATOES 840g(10個) 537円 (本体価格 498円)

ハッシュブラウンポテト 840g(10個) 311円 (本体価格 288円)

地中海風グリル野菜ミックス 500g 429円 (本体価格 398円)

オペラ 320g 1,058円 (本体価格 980円)

ショートケーキ 310g 1,058円 (本体価格 980円)

グテ・ドゥ・レーヌ フリーカットケーキ 110g(12個) 199円 (本体価格 185円)

グテ・ドゥ・レーヌ ブチシュー 110g(12個) 199円 (本体価格 185円)

パンケーキ(乳・卵不使用) 30g 48円 (本体価格 45円)

ビッグフランク(プレーン) 80g×10本 1,058円 (本体価格 980円)

アメリカンドッグ 70g×5本 297円 (本体価格 275円)

ナン(5枚入) 70g×5枚 388円 (本体価格 360円)

お好み焼き(豚肉入り) 250g×4枚 745円 (本体価格 690円)

大粒手焼きたこ焼 1.2kg(40個) 1,128円 (本体価格 1,045円)

パラパラ炒めチャーハン 1kg 570円 (本体価格 528円)

レアオムレツ 30g×10個 388円 (本体価格 360円)

京都おぼんざい手焼きだし巻 400g 529円 (本体価格 490円)

白ねぎ輪切りスライス 500g 248円 (本体価格 230円)

本チラシは **税込価格** で表示しております。
※本体価格は参考価格です。

アミカ
信頼のブランド

ジェフダ
10月 商品のご案内

奉仕期間 10月1日(火) ▶ 31日(木)

数多いユーザー・シェフの方々から高い評価を受けているJFDAグループとタイアップ!!

JFDA 全日本外食流通サービス協会(JFDA)は、全国各地の外食産業食品流通サービス業者の集まりです。ジェフダグループはメーカー、商社とタイアップして、あらゆる「食」の場においしさをお届けしています。

※ジェフダプラスからジェフダベジックへブランド名変更の為、パッケージに相違がある場合がございます。内容物の変更はございません。

使いやすい衛生的な、枕型小袋包装のマーガリンです。

ミニパックマーガリン 8g×40個 388円 (本体価格 360円)

ビタミンE強化した、まろやかな風味のマルチタイプのマーガリンです。バターに代用品としてトーストなどにももちろん、いろいろなお料理にもご使用いただけます。

マーガリン 450g 365円 (本体価格 338円)

マーガリン900 900g 880円 (本体価格 815円)

マーガリンにはない独特のコクと風味が魅力。高級感のある落ち着いたパッケージデザインが食事の際に花を添えます。

ソフトホイップバター Soft Whipped BUTTER 5g×40個 950円 (本体価格 880円)

ココのあるゴーダチーズを100%使用したシュレッドチーズです。チーズの味がしっかりしているのので、サラダのドレッシング等にもご使用いただけます。

シュレッドチーズゴーダ100% 500g 810円 (本体価格 750円)

レッドチーター入りミックスチーズ 500g 788円 (本体価格 730円)

とろけるヘルシースライス 15g×8枚 156円 (本体価格 145円)

1個約25gの大きさのかぼちゃをやらかく、やさしい甘さに仕上げました。お弁当・定食・給食の副菜コーナーや鉢等にご使用いただけます。

かぼちゃの煮物 600g 550円 (本体価格 510円)

春雨のつるつるとした食感。にんじん、さくらげ、ごまに輪切りの唐辛子入り。ペーパーストで多彩な料理に使用できます。

春雨中華サラダ 1kg 635円 (本体価格 588円)

細切りのごぼうをマイルドなマヨネーズで和えました。シャキシャキとした食感を生かしたサラダです。

国産ごぼうのサラダ 1kg 797円 (本体価格 738円)

国産ごぼうのサラダ 1kg 797円 (本体価格 738円)

細切りの昆布に風味豊かなごまを加えました。

ごま昆布 1kg 1,279円 (本体価格 1,185円)

しそ昆布 1kg 1,279円 (本体価格 1,185円)

甘みのある北海道産大豆をじっくり煮で焚き上げ、それに5種のやさいを合わせてあっさりとした甘さに仕上げました。

五目豆 500g 375円 (本体価格 348円)

うぐいす豆(K) 1kg 588円 (本体価格 545円)

北海道産黒豆使用。ほよよい甘さで柔らかく炊き上げています。液入りなので飽きがよくなります。

黒豆 630g 745円 (本体価格 690円)

ピリッとした辛さが引き立つおひたし用のわさび菜です。お酒のおつまみやご飯のお供に是非お役立て下さい。

おひたし用わさび菜 1kg 837円 (本体価格 775円)

味がしみてふわりしっとりとした、唐辛子・かつおだしで甘辛い味付けにしました。

ピリ辛こんにゃく 1kg 966円 (本体価格 895円)

お弁当、ランチの付け合わせに最適です。少し酸味の効いたあっさりとした味付けです。

風流さくら 1kg 518円 (本体価格 480円)

大根を中心にれんこん、茄子、なた豆、しそ、のりなどが、食べやすい大きさにカットしてありますので、そのまま召し上がれます。

福神漬 1kg 415円 (本体価格 385円)

備ごたえの良い山くらげを、ラー油とごま油を効かせた中華風の味付けに仕上げました。

味付かりかり山くらげ 1kg 1,250円 (本体価格 1,158円)

ココスポンジにホイップクリームとチョコクリームを重ね、上層は艶のあるガラスージュで仕上げたチョコレートケーキです。

プレーンスポンジに苺ジャムとシャンティをサンドし、天面にチョコティをたっぷり絞って仕上げました。

プレーンスポンジにマロンクリームを重ね、上層はマロンあんをたっぷり絞ったマロンケーキです。

抹茶シロップを染み込ませたココスポンジとチーズクリームを2層に重ね、ほろ苦い抹茶パウダーをトッピングして仕上げました。

ワッフルシュガーを配合した、リエージュタイプのワッフルです。しっとりとした食感が特徴です。

桃の清涼感あふれる味をお楽しみください。

グテ・ドゥ・レーヌ フリーカットケーキ 110g(12個) 199円 (本体価格 185円)

グテ・ドゥ・レーヌ ブチシュー 110g(12個) 199円 (本体価格 185円)

パンケーキ(乳・卵不使用) 30g 48円 (本体価格 45円)

オペラ 320g 1,058円 (本体価格 980円)

ショートケーキ 310g 1,058円 (本体価格 980円)

ワッフルシュガーを配合した、リエージュタイプのワッフルです。しっとりとした食感が特徴です。

桃の清涼感あふれる味をお楽しみください。

オペラ 320g 1,058円 (本体価格 980円)

ショートケーキ 310g 1,058円 (本体価格 980円)

抹茶シロップを染み込ませたココスポンジとチーズクリームを2層に重ね、ほろ苦い抹茶パウダーをトッピングして仕上げました。

ワッフルシュガーを配合した、リエージュタイプのワッフルです。しっとりとした食感が特徴です。

桃の清涼感あふれる味をお楽しみください。

マロン 320g 1,175円 (本体価格 1,088円)

抹茶ティラミス 330g 1,110円 (本体価格 1,028円)

ベルギーワッフル 160g(4個) 210円 (本体価格 195円)

ピーチゼリー 40g×10個 399円 (本体価格 370円)