

FUJIYA'S PRODUCTS GUIDE  
製品ガイド



FUJIYA BRAND

株式会社 藤屋

2024年7月版



# 社長あいさつ

代表取締役社長  
藤木 守



日頃は格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

株式会社藤屋は、1963年の創業以来、外食産業向けに世界各国の食材や特殊肉の輸入・販売はもとより、供給する「食」から提案する「食」へ、原材料に独自の味を施し、より付加価値の高い「FUJIYA BRAND」商品の製造・販売を行っております。

昨今、日本国内の食品業界において、消費者や事業者の安全・安心に対する要求が高まっております。日本政府も衛生管理の制度化を加速させております。また、少子高齢化と人口の減少、共働き世帯及び単身世帯の増加により、外食、中食への需要の増加、食へのニーズの変化など食品を取り巻く環境が変化しております。

株式会社藤屋では、このような環境の中、安全で衛生的に優れた設備の強化を積極的に進めており、お客様のニーズに対してきめの細かいサービスが提供できるような体制づくりを日々目指しております。あらゆる食の分野で幅広い商品、サービス、情報を提供し、社会に貢献することが、お客様、お取引先、従業員、その他の関係者の満足度を高めることにつながると考えております。

今までも、そしてこれからも、あらゆる方々から信頼されるパートナーとして、常に進化し続ける企業としてたゆまぬ努力を重ねてまいります。

「お届けしたいのは、企業価値と、食へのこだわりです」

皆様には、今後とも変わらぬご支援とご愛顧を賜ります様、お願い申し上げます。

## 会社概要

社 名：株式会社 藤屋（英文名：FUJIYA CO.,LTD）

所 在 地：東京都江東区新木場四丁目6番9号

電 話：03-3522-2200(代表)

FAX：03-3522-2206

URL：http://www.fujiya-inc.co.jp

設 立：昭和38年(1963年)1月

資 本 金：8,000万円

代表取締役：藤木 守

事 業 内 容：総合食品輸入製造加工販売

主要取引国：アメリカ合衆国、中華人民共和国、タイ、カナダ、イタリア、フランス、スペイン、オーストラリア 他

海外合併会社：営口水源食品有限公司

海外協力会社：アメリカ合衆国ワシントン州工場、中華人民共和国工場・数力所



本社社屋



### 『見てたのしい読んでおいしい 中国料理食材事典』

著者：藤木 守

弊社50周年記念として、2013年3月18日に発刊されました。中国四大料理の特色や、肉類、魚介類、野菜類、その他調味料など中国料理に使用する食材325種類がフルカラーで紹介されています。

## 中国合併工場

中国との合併企業、營口水源食品有限公司を2003年1月に中国遼寧省大石橋市水源鎮に設立いたしました。

衛生面、安全面から作業効率までを徹底した、総面積約400坪の加熱加工工場です。

また、同工場に程近い約1000坪に及び營口志同肉禽有限公司の敷地内で孵化・飼育・下処理まで行われた北京ダックを一貫して同工場において加熱加工処理をしております。

2004年4月7日に農林水産省指定加熱工場の認可を取得、さらに2004年7月7日にHACCP認証を取得し、より鮮度の高い、より安全で高品質なFUJIYA BRAND 製品づくりが行われております。



營口水源食品有限公司

## 会社沿革

- |               |  |
|---------------|--|
| 1963年〈1月9日〉   | 東京都港区六本木6丁目11番28号にて発行済株式総数6,000株、資本金300万円にて株式会社藤屋を設立 |
| 1966年         | 発行済株式総数11,000株、資本金550万円に変更                           |
| 1977年         | 発行済株式総数20,000株、資本金1,000万円に変更                         |
| 1978年         | 東京都港区六本木6丁目11番27号に本社移転                               |
| 1980年         | 中国遼寧省にて専門北京ダック工場稼働、輸入開始                              |
| 1981年         | 発行済株式総数30,000株、資本金1,500万円に変更                         |
| 1982年         | 発行済株式総数40,000株、資本金2,000万円に変更                         |
| 1988年         | 中国遼寧省にて専門分割鴨肉工場稼働、輸入開始                               |
| 1989年〈11月20日〉 | 発行済株式総数20,000株、資本金1,000万円に変更                         |
| 1996年         | 中国浙江省にて食品加熱加工工場に業務委託、輸入開始<br>パルマハム、その他イタリア食材輸入開始     |
| 1997年         | アメリカ(ワシントン州)に専門食品加工工場稼働、輸入開始                         |
| 1999年         | 中国遼寧省にて中華点心工場に業務委託、輸入開始                              |
| 2001年         | 中国山東省にて食品加熱加工工場に業務委託、輸入開始                            |
| 2003年         | 中国遼寧省にて鴨肉加熱加工工場を合併企業として設立<br>營口水源食品有限公司、輸入開始         |
| 2003年〈6月6日〉   | 東京都江東区新木場4丁目12番42号に本社登記移転                            |
| 2004年〈4月7日〉   | 中国合併工場が、農林水産省の家禽類指定加熱処理施設の認可取得                       |
| 2008年〈5月8日〉   | 中国合併工場が、農林水産省の偶蹄類指定加熱処理施設の認可取得                       |
| 2009年         | 住居表示に関する法律の規定により、東京都江東区新木場四丁目6番9号へ本社所在地変更            |
| 2017年〈7月〉     | 利益剰余金の資本組入れにより、資本金8,000万円に変更                         |

孵化から下処理まで、全工程を管理し育てた最高級北京ダック

# 藤屋謹製 北京烤鴨 (M/L)



M 規格 約1.7~2kg/羽 入数 4羽/cs

L 規格 約2kg以上/羽 入数 4羽/cs

中国遼寧省にて鴨の孵化から飼育、下処理まですべての工程を当社技術者が管理し育てあげた、最高級北京ダックを、独自の加工技術によって焼き上げました。脂ののった皮の厚い鴨をムラなく、色良く焼き上げています。油で揚げるだけでパリパリに仕上がりに、焼色もそれぞれのお店で調整できる色合いになっております。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200 (代表) F A X : 03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

孵化から下処理まで、全工程を管理し育てた北京ダックです

# 藤屋謹製 ローストダック



規格 約2kg/羽

入数 4羽/cs

中国遼寧省にて鴨の孵化から飼育、下処理まで全ての工程を管理し育てた北京ダックです。油で揚げるだけでパリパリに仕上がりに、焼色もそれぞれのお店で調整できる色合いになっております。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

脂の少ない鴨を原料に皮から身まで余すことなく丁寧にロースト

# 藤屋謹製 焼鴨（広東ダック）



規格 約1.8kg/羽 入数 6羽/cs

北京ダックと異なり、皮と肉を一緒に提供する事を考え、脂の少ない鴨を原料に焼き上げた広東風鴨料理です。皮と肉を一緒にそぎ、泡餅（パオピン）で挟んで召し上げると味がより一層引き立ちます。また、焼鴨（シューアー）としてもご使用出来ますので、アレンジ次第でレパートリーに富んだ料理としてお使い頂けます。広東・北京の特徴ある鴨の食べ比べコースなどもお勧めします。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

四川料理定番の鴨の燻製料理スモークダックを国内製造

# 藤屋謹製スモークダック

ジャンチャヤーズ

## 国内加工



規格 約1.2kg/羽

入数 8羽/cs

タイ産ダックを使用し、下処理からスモーク工程までを国内で製造しました。四川料理の代表とされる鴨の燻製料理で、燻製する事により焼鴨とは違った味わいがあります。ボリュームもあり、宴会料理等では欠かす事の出来ない人気の商品です。一度蒸した後、油で揚げさせていただくことで一層おいしくお召し上がりいただけます。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

モチモチとした歯ごたえで北京ダックに最適

# 藤屋のカオヤー餅



**規格** 直径18cm×20枚/pc

**入数** 20pc/cs

北京ダックに最適なカオヤー餅です。従来のものよりも薄く、冷めても硬くなりやすく、モチモチした歯ごたえが楽しめます。また、アクセントとして適度に焼き色をつけております。他に直径13cmの京式カオヤー餅もございます。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

モチモチとした歯ごたえで北京ダックに最適

# 京式カオヤー餅



**規格** 直径13cm×20枚/pc

**入数** 20pc/cs

北京ダックに最適なカオヤー餅です。従来のものよりも薄く、冷めても硬くなりやすく、モチモチした歯ごたえが楽しめます。また、アクセントとして適度に焼き色をつけております。他に直径18cmの藤屋のカオヤー餅もございます。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

燻製の香り広がる味わい深いスモークチキンです

ミンシンチー

# 米燻鶏

## (スモークチキン)



規格 約850g/羽 入数 10羽/cs

国産鶏を丸ごと燻製にした商品です。蒸した後、油をかけるだけで仕上がります。また、燻製の風味を強く楽しみたい場合は、自然解凍後、蒸さずに油をかけるだけでご使用いただけます。

また、オープン等で焼き上げる事もお勧めいたします。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

スペイン産仔豚を炭火でじっくりと仕上げました

# 藤屋謹製 仔豚の丸焼 (原料：スペイン産)



規格 約4kg/頭

入数 1頭/cs

厳選した仔豚を使用し、備長炭を使い、一頭ずつ丹念に当社専任担当者が手作業で焼き上げています。受注生産のため、ご注文から納品まで1週間から10日間位お時間をいただきます。大きな宴会（パーティー）には、欠かす事の出来ない商品であり、この上ない演出効果もはかれます。もちろん、品質も非常に高い商品です。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

厳選された豚肩ロースを特製ダレに漬け込み窯で焼き上げました

# 藤屋謹製 広東風チャーシュー



第75回ジャパンフードセレクション グランプリ受賞

(主催：日本フードアナリスト協会)

**規格** 約500g/pc **入数** 18pc前後/cs

厳選された豚肩ロースを特製ダレに漬け込み、窯で焼き上げる本場そのままの製法で作られています。チャーシューの形状も自然に仕上げております。解凍後そのままご使用されても大変美味しく召し上がれるのが特徴なので、宴会や御節料理などには最適です。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200 (代表) F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

蜂蜜や練り胡麻などの特製タレで仕上げました

# 藤屋謹製 蜜汁叉焼



第65回ジャパンフードセレクション グランプリ受賞  
(主催：日本フードアナリスト協会)

**規格** 約300g/pc **入数** 24pc前後/cs

厳選された豚肩ロースを特製の蜜にくぐらせ、柔らかな味に仕上げた新感覚のチャーシューです。照りも良く、程よく焼色も付いており、お店で焼いたチャーシュー風のように自然に仕上げました。



## 株式会社 藤屋

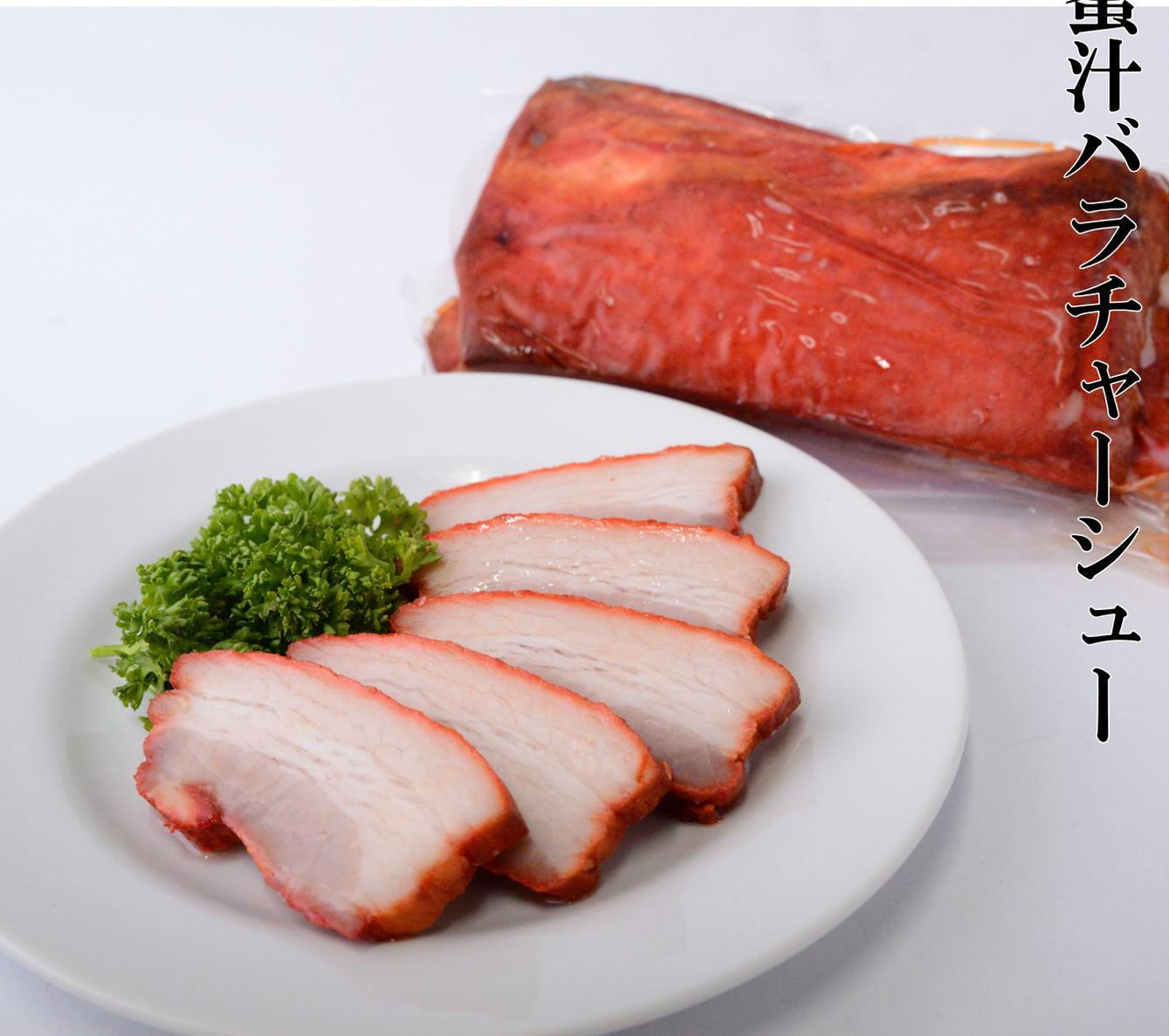
東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200 (代表) F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

脂の乗ったバラ肉を特製タレに漬け込みました

# 蜜汁バラチャーシュー



規格 約500g/pc

入数 20pc/cs

脂の乗ったバラ肉は肩ロースとは違った甘みのある味わいを感じられる仕上りです。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

北京風チャーシューをリニューアルして新発売

ラーメンチャーシュー

# 拉麺又焼



規格 約1kg/本

入数 12本/cs

当社商品北京風チャーシューをリニューアルして拉麺又焼として生まれ変わりました。豚肩ロースを整形し、特製タレに漬け込みじっくりと焼き上げたラーメン向けに作られたチャーシューです。ネットに入れて円形に整えてあり、解凍後そのままご使用頂けます。ラーメン以外でも炒飯や様々な料理のトッピングによく合います。宴会やおせち料理にも好評です。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

# 腸 詰

豚肉をケーシングし低温乾燥で味を凝縮



規格 500g/pc

入数 20pc/cs

元祖とも言える藤屋腸詰。豚肉を調味、ケーシングに詰めて低温乾燥により味を凝縮しました。スライスし、白髪葱と合わせ甜麵醬（テンメンジャン）を付けてお召上がりください。また、使用用途は幅広く、炊き込みご飯や各種炒め物料理などから、点心関係の材料として、欠かす事の出来ない商品です。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

広東料理の焼き物の代表とされる焼腸詰にピリ辛味を加えました

# ピリ辛焼腸詰



規格 1kg/pc

入数 10pc/cs

広東料理の焼き物の代表とされる焼腸詰を、藤屋オリジナルのピリ辛味に仕上げました。腸詰の甘味と辛味が重なり合い絶妙な味に仕上がっております。電子レンジで温めるだけで簡単に使用できますが、蒸した後、焼色が付くまで焼くか揚げるかで、より一層風味が増します。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

広東料理の焼き物の一品、焼腸詰を藤屋オリジナルの味付けに仕上げました

# 焼腸詰 (甘口)



規格 1kg/pc

入数 10pc/cs

日本人に合わせた当社独自の味付けで仕上げたシンプルな焼腸詰です。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200 (代表) F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

香り高いトリュフの味わいを感じる高級感あふれるソーセージ

# トリュフソーセージ



規格 50g×4本/pc 入数 50pc/cs

朝食やオードブルなど多彩な用途でご使用頂ける存在感のある一品です。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

青唐辛子の爽やかな辛さと風味が特徴のウィンナーに仕上げました

# 青唐辛子ウィンナー



規格 80g×5本/pc 入数 30pc/cs

青唐辛子ウィンナーは、ピリ辛の青唐辛子を使ったウィンナーで、辛さと風味が特徴の美味しい食品です。青唐辛子の爽やかな辛さがウィンナーにしっかりと染み込んでいて、一口食べるとスパイシーでスリリングな味わいが楽しめます。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

皮付豚バラを特製ダレに漬け込み低温調理で加熱加工しスライス（約7ミリ）しました

バイシヤオルー

# 白焼肉（豚バラコンフライ）スライス



規格 300g/pc

入数 40pc/cs

豚皮付きバラ肉を特製ダレに漬け込み、低温調理で加熱加工して仕上げました。豚皮のゼラチン部分の食感を生かした柔らかな仕上がりになっております。スライスしておりますので、解凍後そのままご使用いただけます。  
（約7mmスライス）



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

中華式ゼリーとして好みの味付けで前菜に使用できます

シヨール

# 肴肉 (ポークゼリー寄せ)



規格 800g/pc

入数 12pc/cs

豚のスネ肉をゼラチンで固めた商品です。冷凍のまま蒸し、中身を一度完全に溶かし、再度固めてご使用ください。また、卵黄やクコの実などを入れる事により、色鮮やかなオリジナル料理に仕上げることが出来ます。そのまま蒸し器で解凍後バット等の容器に移し替え香辛料等と併せて冷却。中華式ゼリーとして前菜に使用でき、味付けも好みで変えられます。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200 (代表) F A X : 03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

厳選皮付豚バラを特製醤油ベースで丁寧に煮込みました。

# 豚のやわらか煮 (皮付き)



規格 約500g/pc 入数 20pc/cs

厳選された皮付豚バラを特製醤油ベースダレで時間をかけて丁寧に煮込んでいます。柔らかくしっとりした食感です。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200 (代表) F A X : 03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

燻製チップを使用してじっくり燻した逸品です

# 豚肩ロースのスモークロースト



規格 約2kg/pc

入数 4pc/cs

選りすぐりの豚肩ロースをじっくりローストする事でハムのような柔らかい食感と豊潤な香りを楽しめる一品です。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

厳選した骨付き豚肉を低温でゆっくり煮込みました

# スペアリブコンフィ



規格 約600g/pc 入数 約20pc/cs

厳選した骨付き豚肉を塩、香辛料などで味付けしてからラードを使って低温でゆっくり煮込みました。表面を軽く焼いてお召し上がりいただけます。



## 株式会社 藤屋

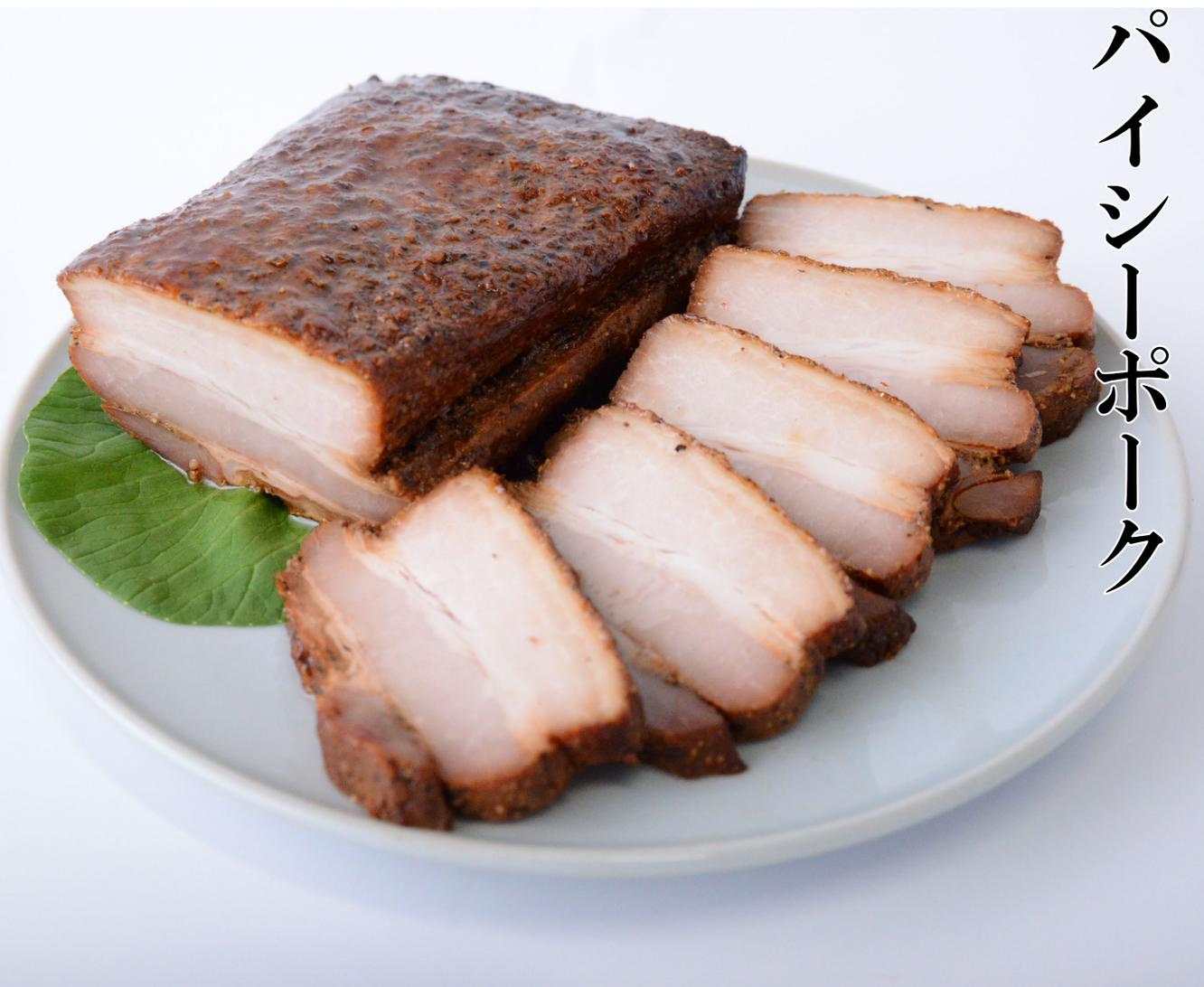
東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

豚バラを特製醤油ベースに仕上げ、黒胡椒をまぶして焼き上げました

# スパイシーポーク



規格 約500g/pc

入数 20pc/cs

豚バラを特製醤油ベースタレで漬け込み、黒胡椒などまぶして焼き上げました。豚バラを整形してありますので盤の大きさも均一で使い勝手よい商品です。

醤油ベースの味付けと黒胡椒のピリッとした食感が新感覚の当社オリジナル商品です。



## 株式会社 藤屋

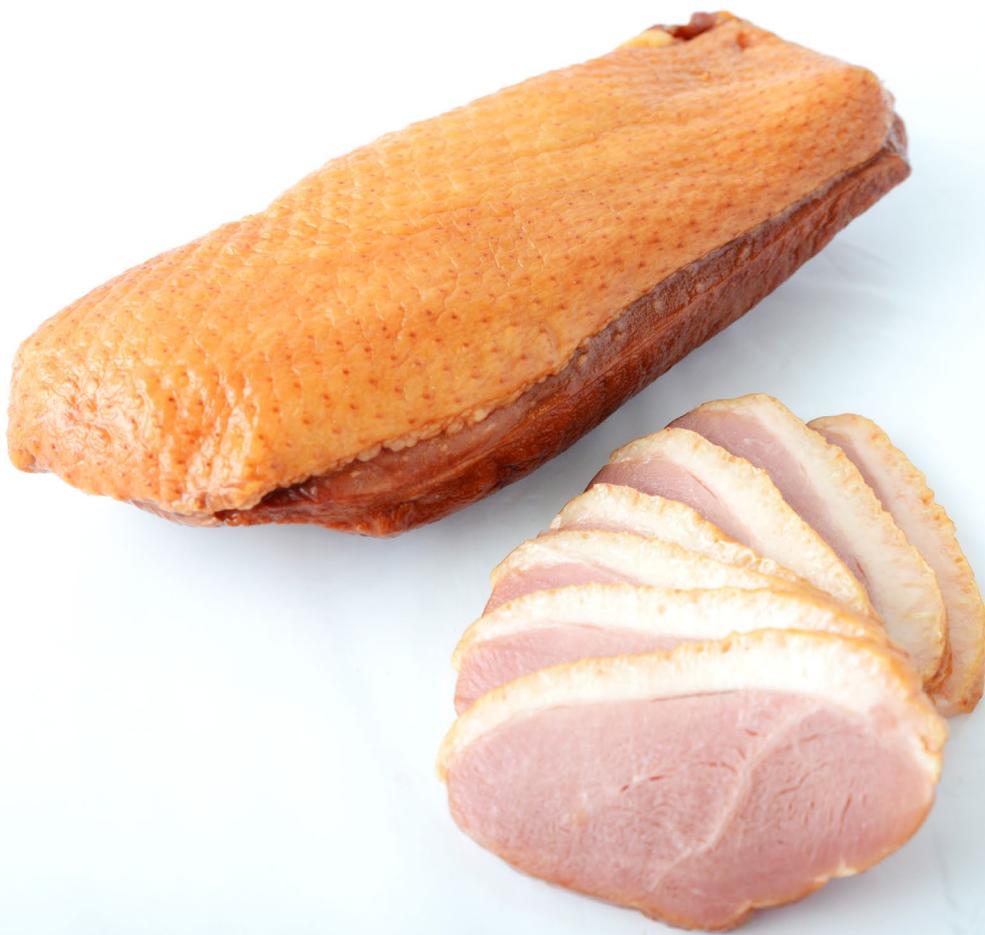
東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

タイ産鴨ロースを当社特製タレで漬け込みスモークしました

# スモークダックロース(国内加工)



規格 約220g/pc 入数 40pc/cs

タイ産鴨ムネ肉を掃除整形し、特製タレで漬け込み、スモークしました。鴨ロースの特性を生かした商品ですので、前菜などにご使用いただけます。また、蒸しあげたり油で揚げることにより、今までとは違う風味・食感を味わうことができます。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

オーダブルに最適！各種ハーブをまぶして焼き上げました

# ハーブダツクローズ



規格 約240g/pc 入数 40pc/cs

あい鴨ロースにローズマリー・バジル・セージ・タイム・オレガノ・黒コショウ等をまぶして焼き上げた前菜、オーダブルにピッタリの商品です。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

鴨ムネ肉を特製タレで漬込み後、加熱し白く仕上げました

# オードブルダツクローズ



規格 約200g/pc

入数 40pc/cs

タイ産鴨ムネ肉を特製タレで漬け込み、加熱し白く仕上げました。ほんのりと塩味が効いた味付けと柔らかく優しい食感が特徴です。1枚が約200gと小さいので使い勝手が良くさまざまなシチュエーションに対応可能です。



## 株式会社 藤屋

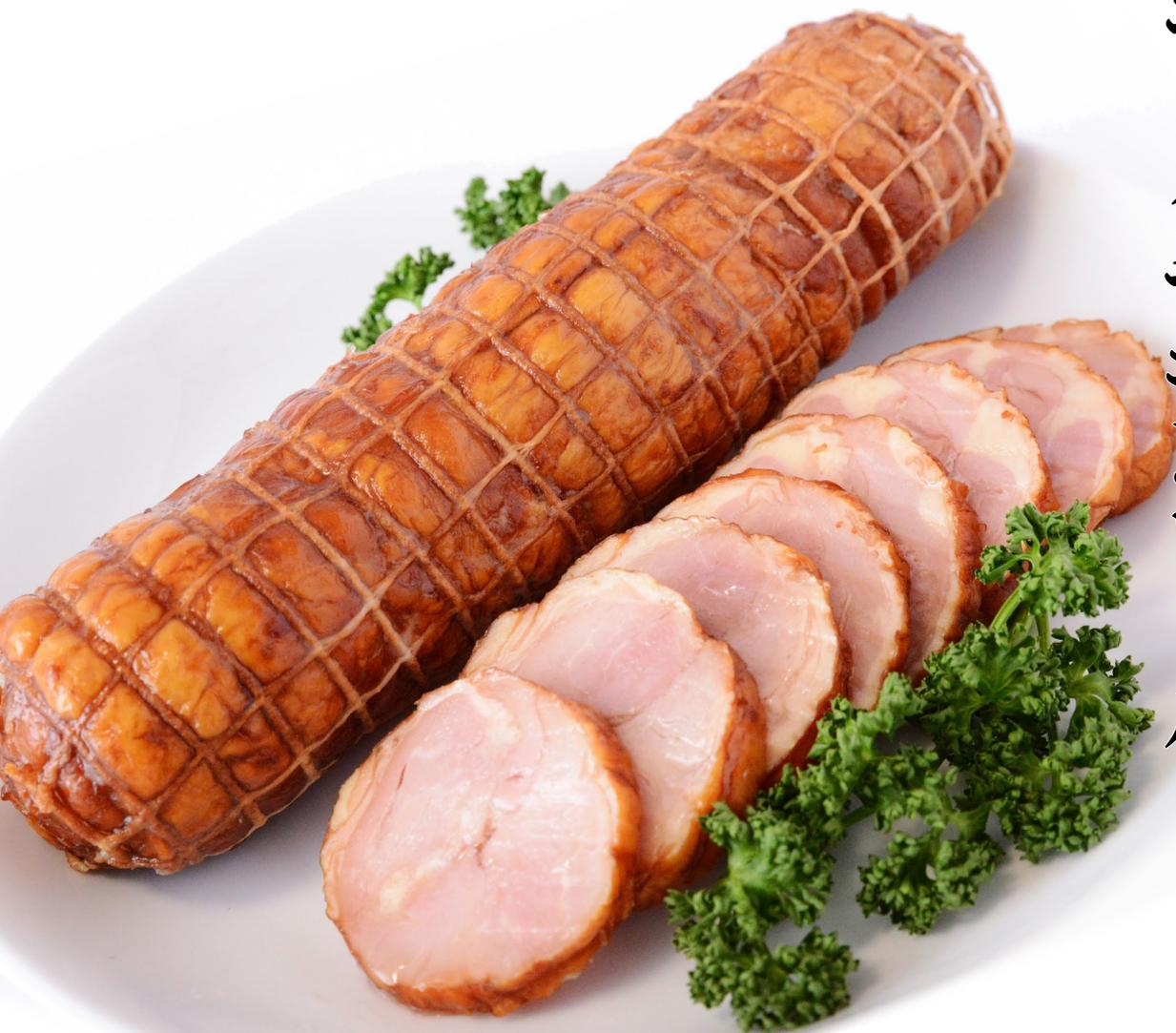
東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

藤屋伝統のスモークチキン(モモ)をリニューアルしました

# スモークチキンロール



規格 約380g/本

入数 30本/箱

ご好評いただいている藤屋伝統のスモーク製品。  
鶏モモ肉をロール状に成型し、より使い易くリニューアルしました。冷菜の一品として、中華・洋食問わずオードブル等にご使用いただけます。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200 (代表) F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

# 酒 釀 鶏

チユーニヤンチー  
酒糀・高粱酒に調味料を加えた物に鶏肉を漬け込み焼き上げています。



規格 約210g/pc 入数 45pc/cs

酒糀・高粱酒に調味料を加えた物に鶏肉を漬け込み焼き上げています。御節用としてロール品もあります。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

国産鶏ムネ肉を低温加熱ししっとり仕上げました

# オードブルチキン（白油鶏ムネ肉）



規格 約280g/pc 入数 30pc/cs

型崩れしないように、オリジナルスープにてやわらかく煮込んでおりますので、解凍後切り分けしてご使用いただけます。

（蒸してご使用いただくとふっくらとした食感に仕上がります）また、使い勝手も良く、無駄が出ませんので宴会等には特にお勧めいたします。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

当社独自のスープで低温調理しました

パイユーチー

# 白油鶏スープ漬 (国産)



規格 6枚/pc

入数 6pc/cs

当社独自のスープで低温調理。口水鶏など、解凍後そのままご使用いただけます。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200 (代表) F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

西京味噌の芳醇な香りと上品な甘さが鶏ムネ肉に染み込んだ逸品

# 鶏の西京味噌漬



規格 約300g/pc 入数 30pc/cs

京都発祥の西京味噌は200年ほど前から宮中の献上品として用いられ、色が白く芳醇な香りと上品な甘さが特徴の日本古来の発酵食品です。その西京味噌を鶏ムネ肉に染み込ませ加熱した当社オリジナル商品です。

西京味噌に含まれる栄養素とヘルシーな鶏ムネ肉が相性抜群の味と香りを引き出します。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

牛バラの旨味と赤ワインの風味をギュッと閉じ込めた一品

# 牛バラ赤ワイン煮風味



牛バラ赤ワイン煮風味  
名称：加熱調理食品（加熱調理肉類）  
原材料名：牛肉（オーストラリア産）、赤ワイン、醤油、砂糖  
内容量：1.442kg（重量） 25.27  
保存方法：-18℃以下で凍結して下す  
製造者：株式会社 藤屋 東京都江東区新木場4丁目6番9号  
栄養成分表示（100g当たり） 熱量 97  
たんぱく質 36kcal 脂肪 13.9g 炭水化物 31.2g  
食塩相当量 0.6g  
解凍・調理の際は必ずお肉にお日じしより行ってください。

規格

約1.3kg/pc

入数

8pc/cs

厳選したバラ肉を使用する事で、加熱後に肉と脂のバランスが程よい仕上がりとなっております。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

じっくり丁寧に加熱してホロホロ食感に仕上げたメインとなる逸品

# AUST 牛ホホ赤ワイン煮



規格 約2kg/pc 入数 8pc/cs

温めてソースで仕上げればメインとしてご利用いただける当社自慢の一品です。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

火腿のエキスを逃さぬようにパックして加熱したスープに適した火腿です

# 特級中国火腿

ホートイ

## (ハム)



規格 約4kg/pc

入数 一

中国・浙江省産の金華火腿（ハム）は、イタリアのパルマハム、スペインのハモンセラノと並ぶ世界3大ハムの一つです。中国ハムの中でも最高峰に位置する商品で、皮が薄く、脂も少ない、「金華豚」のモモ肉（後足）を塩漬けし、自然熟成させ作られています。当社独自の技術で風味を損なわずに骨を抜いた状態で真空包装してあります。パック加熱をすることで火腿エキスが閉じ込められた最高級の中国火腿です。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

上質な上湯に欠かせない中国ハム

# 中国火腿<sup>ホー トイ</sup> (ハム)



規格 約4kg/pc

入数 一

中国・浙江省産の金華火腿（ハム）は、イタリアのパルマハム、スペインのハモンセラーノと並ぶ世界3大ハムの一つです。中国ハムの中でも最高峰に位置する商品で、皮が薄く、脂も少ない、「金華豚」のモモ肉（後足）を塩漬けし、自然熟成させ作られています。当社独自の技術で風味を損なわずに骨を抜いた状態で真空包装してあります。



FUJIYA BRAND

## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

添加物、調味料は一切使用せず鶏本来の旨みを存分に引き出したスープ

# チキンブイヨンSF (当社製造)



規格 2kg/pc

入数 6pc/cs

鶏本来の旨みを存分に引き出したスープです。添加物、調味料は一切使用しておりませんので、スープのクオリティーは下げずにゴミ問題や人件費削減をお考えの方には特にお勧めいたします。上湯ベースから、使用用途に合わせてご使用ください。



FUJIYA BRAND

## 株式会社 藤屋

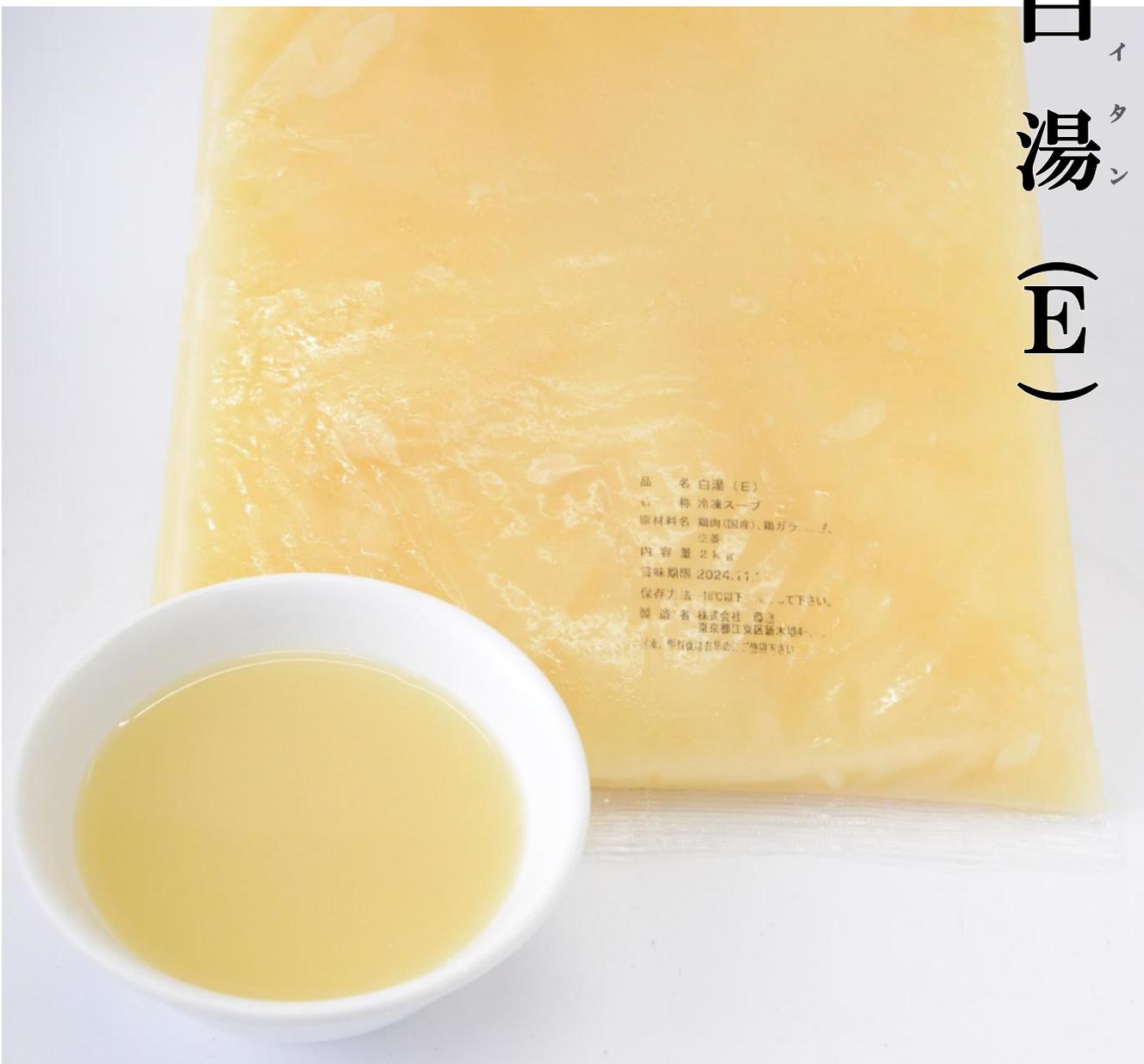
東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200 (代表) F A X : 03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

お店と同じ製法でガラから炊き上げ手間暇を掛けた商品

# 白湯 (E)



品名 白湯 (E)  
別称 冷凍スープ  
原材料名 鶏肉(国産)、鶏ガラ、  
生姜  
内容量 2kg  
賞味期限 2024.11.  
保存方法 -18℃以下で保存して下さい。  
製造者 株式会社 藤屋  
東京都江東区新木場4-1-1  
(東京都江東区新木場4-1-1)

規格 2kg/pc

入数 6pc/cs

下処理した鶏ガラを香味野菜と共に通常のスープよりも高温で長時間炊き上げた白湯です。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200 (代表) FAX：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

浙江省産金華火腿から抽出した最高級金華火腿スープ

キンカホートイガオタン

# 金華火腿高湯



規格 280g/pc

入数 24pc/cs

浙江省産金華火腿から抽出した最高級金華火腿スープです。金華火腿の旨味を旨味を十分に引き出した極上スープで、上湯を作る時や煮込み料理には欠かせない一品です。化学調味料や保存料は一切使用していませんので、様々な料理にご使用いただけます。



FUJIYA BRAND

## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

中国火腿を使用し濃縮したスープに仕上げました

# FK1ブイヨン



規格 2kg/pc

入数 6pc/cs

火腿を使用した極上のスープに仕上げました。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

国産鶏と豚骨肉の旨味を引き出したガラスープです

# 藤屋的頂湯

デインタン



規格 1kg/pc

入数 10pc/cs

厳選された、国産の鶏骨肉・豚骨肉を独自の技術でじっくりと炊き出し、肉の旨味を引き出したガラスープです。豚ガラから炊き出した骨脂を配合する事で、香り高く仕上げました。ガラスープのベースとしてご使用いただけるように、余計な味は一切加えていませんので、お好みの香味野菜を加えていただくだけでオリジナルのガラスープを簡単にお作りいただく事が出来ます。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

鶏の旨味成分と金華火腿から抽出したスープです

# 藤屋濃縮スープ



規格 400g/pc

入数 24pc/cs

当社オリジナルの濃縮タイプのスープストックです。鶏の旨み成分と浙江省産金華火腿（ハム）から抽出したスープを組み合わせて作ったスープです。お客様のお好みに合わせて10～40倍に薄めてご使用いただけます。また、常温で保存できますので、保管場所の問題も解決できます。



## 株式会社 藤屋

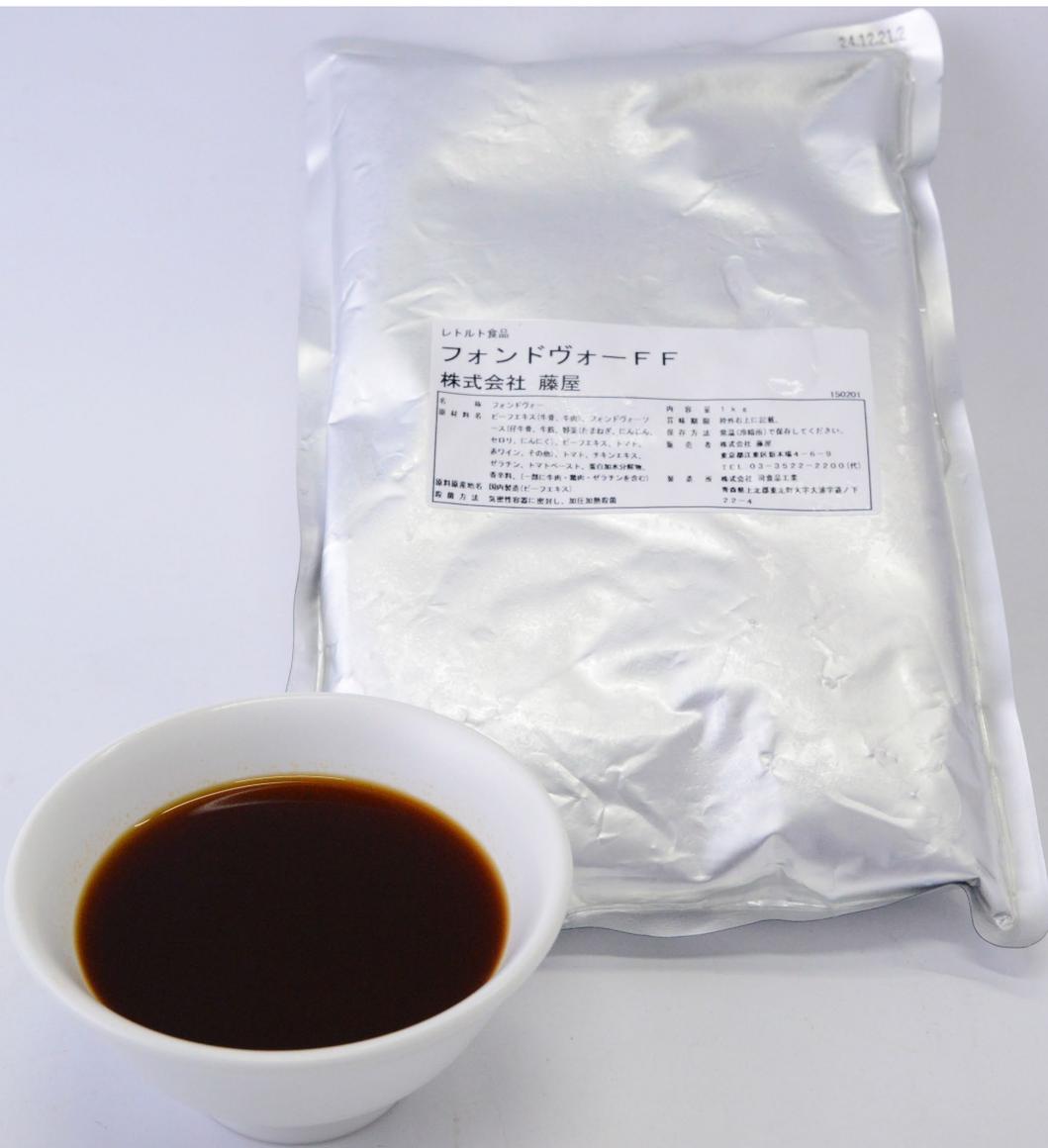
東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

常温品のフォンドヴォーを1kgパックに仕上げました

# フォンドヴォーFF (常温品)



レトルト食品  
**フォンドヴォーFF**  
 株式会社 藤屋

品名	フォンドヴォー	内容量	1kg
原材料名	ビーフエキス(牛骨、牛筋)、フォンドヴォー ー(牛肉、牛筋、野菜(たまねぎ、にんじん、 セロリ、にんにく)、ビーフエキス、トマト、 赤ワイン、その他)、トマト、チキンエキス、 ゼラチン、トマトペースト、塩(加工用食品用) 香辛料、(一部に牛肉・鶏肉・ゼラチンを含む)	賞味期限	特約店上にお取替
原料産地名	国内製造(ビーフエキス)	保存方法	常温(冷蔵)で保存してください。
生産方法	気密性容器に密封し、加工加熱殺菌	製造者	株式会社 藤屋
		東京都江東区新木場4-6-9 TEL: 03-3522-2200(代)	
		東京都上野区本郷1-1-1 TEL: 03-3522-2200(代)	

規格 1kg/pc

入数 10pc/cs

手間のかかるフォンドヴォーを常温保管が出来る使い勝手の良い1kgパックに仕上げました。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200 (代表) FAX：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

オニオングラタン・夏場の牛タンシユレ・煮込みなどに

# コンソメナチュール



規格 2kg/pc

入数 6pc/cs

濃厚なチキンブイヨンに牛スネや野菜、鶏肉を充分に加え時間を掛け抽出した贅沢なコンソメです。ストレートタイプですので、解凍後温めてそのままご使用いただけます。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

上湯・二湯の味の補強や炒めものにも

# キンカホートイジャン 金華火腿醬



規格 530g/本

入数 20本/cs

浙江省金華火腿の風味と旨味をそのままミンチにし、更に老鶏でとったスープを加えて練ったペースト状の調味料です。金華火腿に鶏、豚の濃厚エキスを加え練りこんだこの商品は、上湯・二湯の味の補強、炒め物、煮込み物、点心類、チャーハン等の調味料として、様々な料理にご使用いただけます。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話: 03-3522-2200 (代表) FAX: 03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

金華火腿醬がミニボトルになって新発売

キンカホートイジヤン

# 金華火腿醬 (ミニボトル)



規格 280g/本

入数 20本/cs

藤屋伝統の金華火腿醬が使い勝手の良い280gボトルになって新発売です。浙江省金華火腿の風味と旨味をそのままミンチにし、更に老鶏でとったスープを加えて練ったペースト状の調味料です。

通常のレギュラーサイズ530gボトルも好評発売中です。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200 (代表) F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

鮮度の良い鶏脂から油を抽出

# 鶏油缶



規格 400g/缶

入数 24缶/cs

処理場より鮮度の良い鶏脂から油を抽出。時間を掛けて加熱をおこないろ過を繰り返して純度の高い油を抽出。開封後の酸化も少ない商品。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200（代表） F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

水飴をコーティングしたクルミのカリカリ食感がたまらない一品

# クルミの飴炊き(一般用/500gパック)



規格 500g/pc

入数 16pc/cs

アメリカ産の高級くるみに水飴を薄くコーティング! 常温で夏場でもカリッとした食感を楽しめるお酒のお供にも高級お茶菓子としても楽しめます。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話: 03-3522-2200 (代表) FAX: 03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で

カリカリ食感がたまらないご贈答にも喜ばれる一品

# クルミの飴炊き (個食パック)



規格 80g/pc

入数 50pc/cs

アメリカ産の高級くるみに水飴を薄くコーティング！常温で夏場でもカリッとした食感を楽しめるお酒のお供にも高級お茶菓子としても楽しめます。



## 株式会社 藤屋

東京都江東区新木場四丁目6番9号  
電話：03-3522-2200 (代表) F A X：03-3522-2206



北京ダック他中華食材・洋食材  
その他レストラン向け食材の卸は藤屋で



## 株式会社 藤屋

〒136-0082 東京都江東区新木場4-6-9  
TEL.03-3522-2200(代) FAX.03-3522-2206  
<http://www.fujiya-inc.co.jp>



販売代理店