



小林釣餌 新商品「モウカザメ」取扱開始

飲食店・給食・福祉施設向け 食材提案資料

モウカザメとは

モウカザメは、あっさりとした白身魚のような味わいが特徴の食材です。やわらかく、しっとりとした食感でありながら、脂質が少なくヘルシーな点が魅力です。

加熱調理しても身が崩れにくく、調理の自由度が非常に高いため、様々な料理にご活用いただけます。軟骨でできた骨格構造により、小骨の処理がほぼ不要となり、調理時間の短縮と安全性の向上を実現します。



淡泊な味わい

クセがなく食べやすい白身魚のような風味

やわらか食感

しっとりとした柔らかさで脂質が少ない

調理しやすい

加熱しても身が崩れにくく扱いやすい

小骨ほぼゼロ

軟骨構造で骨の手間が大幅削減

豊富なアレンジが可能

モウカザメは調理方法を選ばない万能食材です。和食から洋食まで、幅広いメニュー展開が可能で、既存のレシピに簡単に取り入れることができます。加熱に強く形が崩れにくいため、大量調理にも最適です。

煮付け

味がよく染み込み、ふっくらとした仕上がり

照り焼き

甘辛いタレとの相性が抜群、ご飯が進む一品

フライ

サクサクの衣と柔らかな身の組み合わせが人気

ソテー・炒め物

野菜と組み合わせると彩り豊かなメニューに

給食向けメニューとしても、子どもたちに人気の調理法を多数ご提案できます。栄養バランスを保ちながら、美味しく安全な食事をご提供いただけます。



給食・福祉現場で選ばれる理由

モウカザメは、給食事業者様や福祉施設様から高い評価をいただいております。安全性と調理のしやすさが、現場の課題解決に直結します。

小骨がほぼない

軟骨構造のため小骨の心配がほとんどありません。子どもから高齢者まで、安心してお召し上がりいただけます。誤嚥リスクの軽減にもつながります。

淡泊で食べやすい

クセのない味わいは、魚が苦手な方にも受け入れられやすく、残食率の低減が期待できます。様々な味付けに対応できる汎用性の高さも魅力です。

加熱に強い

大量調理での加熱時間が長くても、身が崩れにくく形状を保ちます。盛り付けの美しさを維持でき、配膳作業の効率化にも貢献します。

アレルギーリスク低め

一般的な魚アレルギーと比較してアレルギー反応が起きにくいとされています。学校給食や保育園、高齢者向け弁当に安心してご利用いただけます。

供給の安定性と価格メリット

モウカザメは、安定した供給体制と価格競争力を両立した食材です。飲食店様の原価管理の安定化に貢献し、給食・福祉施設様の大量調理ニーズにもしっかりと応えいたします。

01

安定供給の実現

年間を通じて安定した入荷ルートを確認しており、季節変動による価格高騰の影響を受けにくい体制を整えております。

02

原価安定化への貢献

他の白身魚と比較して価格変動が少なく、飲食店様のメニュー原価計算が立てやすくなります。

03

大量調理に最適

給食センターや福祉施設での大量調理にも対応できる供給量を確保しております。

04

柔軟な対応

価格・納期・数量について、お客様のご要望に応じて柔軟に対応させていただきます。



ターゲット業種

モウカザメは、様々な業種のお客様にご活用いただける食材です。それぞれの現場のニーズに合わせた活用方法をご提案いたします。



飲食店

定食屋、居酒屋、和食店など、幅広い業態でメニュー展開が可能です。原価を抑えながら品質の高い魚料理をご提供いただけます。日替わりメニューや定番メニューとして、柔軟にご活用ください。



給食事業者

企業や病院、学校向けの給食サービスに最適です。大量調理に適した特性と安定供給により、献立計画が立てやすくなります。栄養価も高く、バランスの取れた食事提供に貢献します。



保育園・幼稚園

小骨がほばないため、小さなお子様にも安心して提供できます。淡泊な味わいは子どもたちにも好まれやすく、魚嫌いの克服にも役立ちます。



学校給食センター

大規模な調理施設での使用に最適です。調理時の安全性が高く、調理員の負担軽減にもつながります。食育の観点からも、魚食の推進に貢献できます。



高齢者向け弁当

柔らかく食べやすい食感は、咀嚼力が低下した高齢者の方にも適しています。誤嚥のリスクが低く、安全性の高い食事提供が可能です。



福祉施設

介護施設やデイサービスでの食事提供に理想的です。栄養価が高く、消化にも良いため、利用者様の健康維持をサポートします。

モウカザメを選ぶべき理由

安全性

小骨がほぼなく、誤嚥リスクを大幅に軽減。
子どもから高齢者まで安心してお召し上がり
いただけます。

使いやすさ

加熱に強く崩れにくい特性により、調理の自
由度が高く、大量調理にも対応できます。

美味しさ

淡白でクセのない味わいは、幅広い年齢層に
受け入れられ、様々な調理法に適応します。

モウカザメは「安全・使いやすい・美味しい」の三拍子が揃った万能食材です。子どもから高齢者まで幅広く対応でき、安定供給と価格競争力も強
みとなっております。

ご紹介をお願いします

飲食店、給食事業者、福祉施設など、モウカザメの導入をご検討いただける事業者様をぜひご紹介ください。お客様のニーズに合わせた最適なお提案を
させていただきます。

お問い合わせ

資料請求

成功事例のご紹介

すでに多くの事業者様にモウカザメをご採用いただき、高い評価をいただいております。実際の導入事例をご紹介します。

A市学校給食センター様

「小骨の心配がないため、調理スタッフの負担が大幅に軽減されました。子どもたちの残食率も減少し、魚料理の提供回数を増やすことができています。」

- 導入前：週1回の魚料理提供
- 導入後：週2回に増加
- 残食率：15%削減

B福祉施設様

「高齢者の方々にも食べやすく、誤嚥の心配が少ないため安心して提供できています。淡泊な味わいが好評で、リクエストも多くなりました。」

- 利用者満足度：90%以上
- 誤嚥事故：導入後ゼロ件
- 魚料理の提供頻度：1.5倍に

C和食チェーン様

「原価が安定しているため、メニュー価格を据え置きながら品質を保つことができます。調理もしやすく、新人スタッフでも扱いやすい食材です。」

- 原価率：3%改善
- 調理時間：20%短縮
- メニュー評価：4.5/5.0



栄養価と健康メリット

優れた栄養バランス

モウカザメは低脂質・高タンパク質の食材として、健康志向の高まる現代のニーズに応えます。ビタミンやミネラルも豊富に含まれており、バランスの取れた食事の提供に貢献します。

- 高タンパク質：筋肉や骨の健康維持に必要な栄養素
- 低脂質：カロリーコントロールがしやすい
- ビタミンB群：エネルギー代謝をサポート
- ミネラル：カルシウムやリンなど骨の健康に寄与
- DHA・EPA：脳や心血管の健康維持に有用



85%

タンパク質

100gあたり約17gの高タンパク質含有

95%

低脂質

脂質は100gあたり約1g未満と非常に少ない

90%

消化吸収率

消化に優れ、栄養素の吸収率が高い



調理のポイントとコツ

モウカザメを最大限に活用するための調理ポイントをご紹介します。シンプルな工夫で、さらに美味しく仕上げることができます。



下処理

軽く水洗いし、キッチンペーパーで水気を取ります。臭みが気になる場合は、酒や生姜で軽く下味をつけると効果的です。



加熱調理

強火で短時間、または中火でじっくりと、料理に応じて加熱方法を選べます。崩れにくいので、様々な調理法に対応できます。



味付け

淡白な味わいのため、和風・洋風・中華風など、どんな味付けにもよく合います。調味料の吸収が良いのが特徴です。

□ 調理のコツ

モウカザメは加熱しすぎると若干固くなる場合がありますので、適切な加熱時間を守ることがポイントです。フライやソテーの場合は、表面に軽く焼き色がつく程度が理想的です。

お問い合わせ・ご相談

小林釣餌では、モウカザメの導入に関する様々なご相談を承っております。サンプルのご提供や、お客様の施設に合わせた活用方法のご提案も可能です。

1 初回ご相談 お電話またはメールにて、貴社のニーズをお伺いします。どのような用途でご検討されているか、お気軽にお聞かせください。	2 サンプル提供 ご希望に応じて、無料サンプルをお送りいたします。実際に調理してお試しいただけます。
3 ご提案・お見積り 貴社のご要望に合わせた最適なプランをご提案し、詳細なお見積りをご提示いたします。	4 導入サポート 導入後も、調理方法のアドバイスや定期的なフォローアップを行い、安心してご利用いただけるようサポートいたします。

まずはお気軽にご連絡ください

飲食店様、給食事業者様、福祉施設様など、モウカザメの導入をご検討されている方は、ぜひ一度ご相談ください。皆様のビジネスの成功を、質の高い食材でサポートさせていただきます。

小林釣餌

営業時間：平日 9:00～18:00

お電話でのお問い合わせもお待ちしております

今すぐお問い合わせ

資料ダウンロード