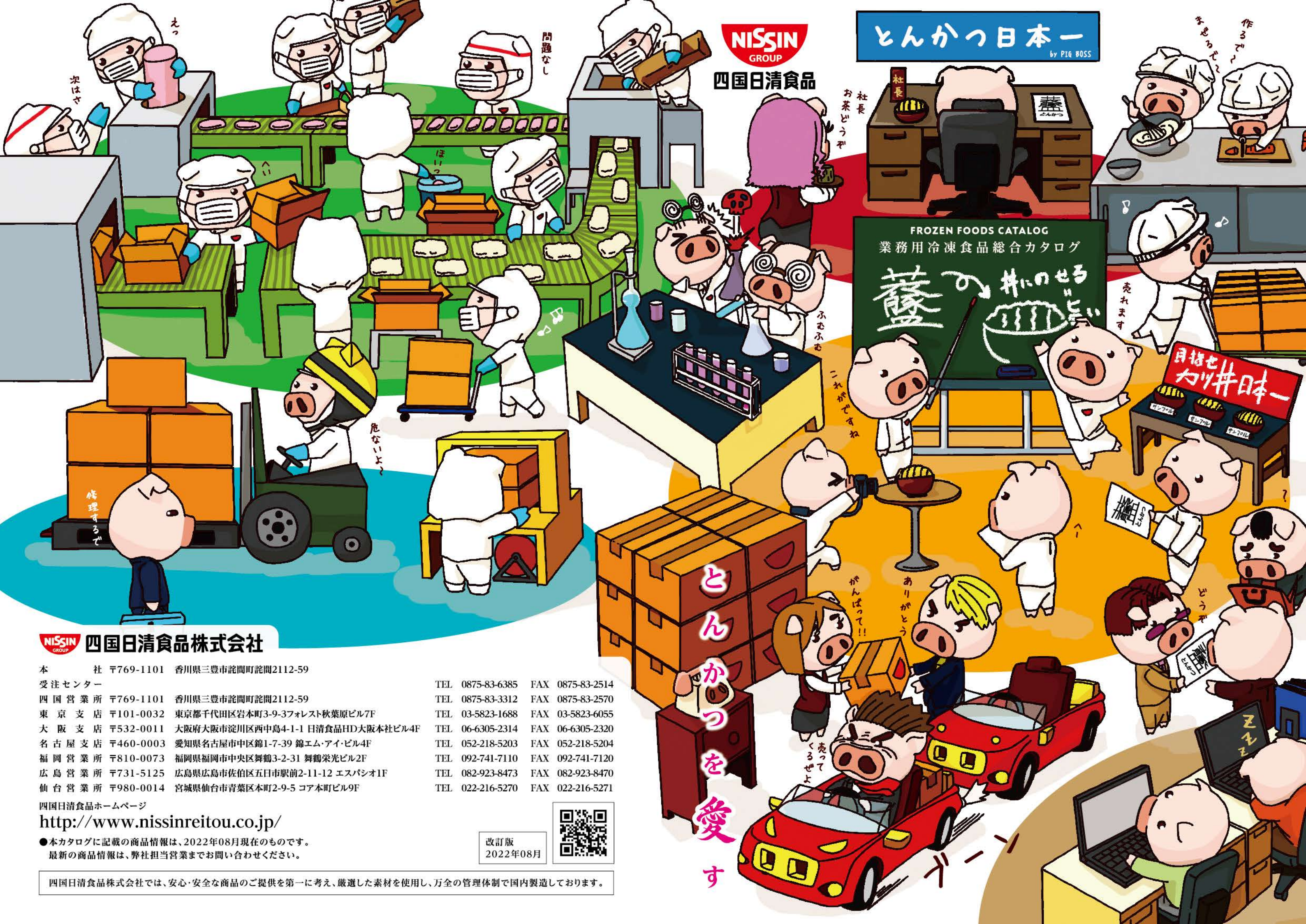




NISSIN GROUP 四国日清食品株式会社

本社 〒769-1101 香川県三豊市詫間町詫間2112-59

受注センター

四国営業所 〒769-1101 香川県三豊市詫間町詫間2112-59

東京支店 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-9-3フォレスト秋葉原ビル7F

大阪支店 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島4-1-1 日清食品HD大阪本社ビル4F

名古屋支店 〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦1-7-39 錦エム・アイビル4F

福岡営業所 〒810-0073 福岡県福岡市中央区舞鶴3-2-31 舞鶴栄光ビル2F

広島営業所 〒731-5125 広島県広島市佐伯区五日市駅前2-11-12 エスパシオ1F

仙台営業所 〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町2-9-5 コア本町ビル9F

四国日清食品ホームページ

<http://www.nissinreitou.co.jp/>

●本カタログに記載の商品情報は、2022年08月現在のものです。
最新の商品情報は、弊社担当営業までお問い合わせください。

TEL 0875-83-6385 FAX 0875-83-2514

TEL 0875-83-3312 FAX 0875-83-2570

TEL 03-5823-1688 FAX 03-5823-6055

TEL 06-6305-2314 FAX 06-6305-2320

TEL 052-218-5203 FAX 052-218-5204

TEL 092-741-7110 FAX 092-741-7120

TEL 082-923-8473 FAX 082-923-8470

TEL 022-216-5270 FAX 022-216-5271

改訂版
2022年08月



四国日清食品株式会社では、安心・安全な商品のご提供を第一に考え、厳選した素材を使用し、万全の管理体制で国内製造しております。



例えば、あなたがレストランで食べた「とんかつ」、「さぬきうどん」、

お惣菜店で買ってきた「メンチカツ」etc...

口にした瞬間「おいしい!」と声をあげたその料理は、

もしかしたら、私たち四国日清食品の商品かもしれません。

四国日清食品は、日清食品グループの一員として、食文化の発展に貢献する

業務用冷凍商品の専門メーカーです。

「とんかつ」「メンチカツ」「うどんを中心とした麺類」「しゅうまい」を主力商品として、

レストラン・ファストフード店などの外食産業、

学校給食、産業給食、各惣菜店、CVS(弁当類)、ベーカリー等、

様々なチャンネルに業務用冷凍食品を提供しています。

私たちが目指しているのは、“冷凍食品のイメージを超えたおいしさ”です。

それは手づくりに迫る「おいしい!」の追求であり、その実現のための

「知恵とアイデアと技術とこだわり」を磨いていくことが、当社の基本スタンスです。

「グループだからできること」があります。

日清食品グループの一員として。



おもわず笑顔になる時間を わたしたちの手で

大切なこと。 それは、**安心・安全な商品づくり**。

四国日清食品株式会社の商品は、**全て国内製造**です。

私たちは考えます。

安心・安全な商品のご提供こそが、笑顔あふれる食事シーンに不可欠だと。

三元豚などこだわりの原料をはじめ、安心してご使用いただける素材を厳選。

管理が行き届いた、国内工場での製造。

食の安全が問われる今、「**四国日清食品**」をぜひお選びください。

ひとつ上を行くクオリティの商品をご提供いたします。

Index

Frozen Foods Catalog

01	とんかつ	P05
	■ カツサンド専用シリーズ	P09
02	メンチカツ	P19
03	しゅうまい	P23
04	うどん	P25
05	そば	P26
06	ラーメン	P26
07	スナック・バーグ・カツ	P27
	■ 日持ち向上商品	P29
08	学校給食向け商品	P31

パンフレットの表記について

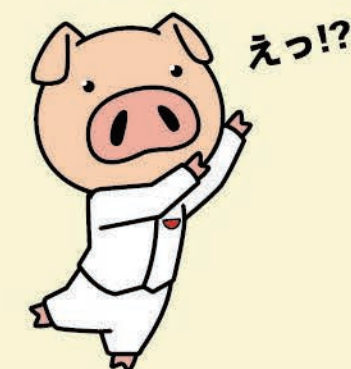
※商品の大きさ、表示サイズの単位はmmです。

※記載されている商品サイズは目安です。商品の大きさにはバツキがあります。

※[段ボールサイズ]において2合以上の荷姿の場合、単箱のサイズを記載しています。

Belief

ボクトニー



各ページに隠れトニーがいるよ
隠れトニーはいろいろな姿で
各ページの画像に潜んでいるよ。
隠れ方はさまざま!
全力で隠れトニーを見つけてね!
※最後のページにヒントがあるよ!!



トニーと愉快な仲間たち《N-1 隊》

名前の由来

会社の目標である「目指せ!!とんかつ 日本一」から
とんかつの「と」と日本一の「に」と「一」をとり
「と」「に」「一」=「トニー」となりました。



Assistance

“四国日清食品だからできること”

私たちは商品づくりだけの会社ではありません。
POP・販促シール・メニュー提案・売場づくりなど、
ニーズに合わせた売れる「コト」をご提案。
お店、商品にあったプロモーションを行い、
販売促進のお手伝いをさせていただきます。

POP

お店の雰囲気に合わせたオリジナルのPOPを制作、
サイズ・形も多様に対応させていただきます。

販促シール

種類豊富な専用シールをはじめ、
お店オリジナルシールもご相談下さい。

メニュー提案

お客様のニーズに合ったメニュー提案で、
売上アップに貢献させていただきます。

売場づくり

POP・バナー・テーブルクロス・販促シールなど、
総合演出で、お客様に買っていただける「売場づくり」を
お手伝いさせていただきます。



制作事例

Reason

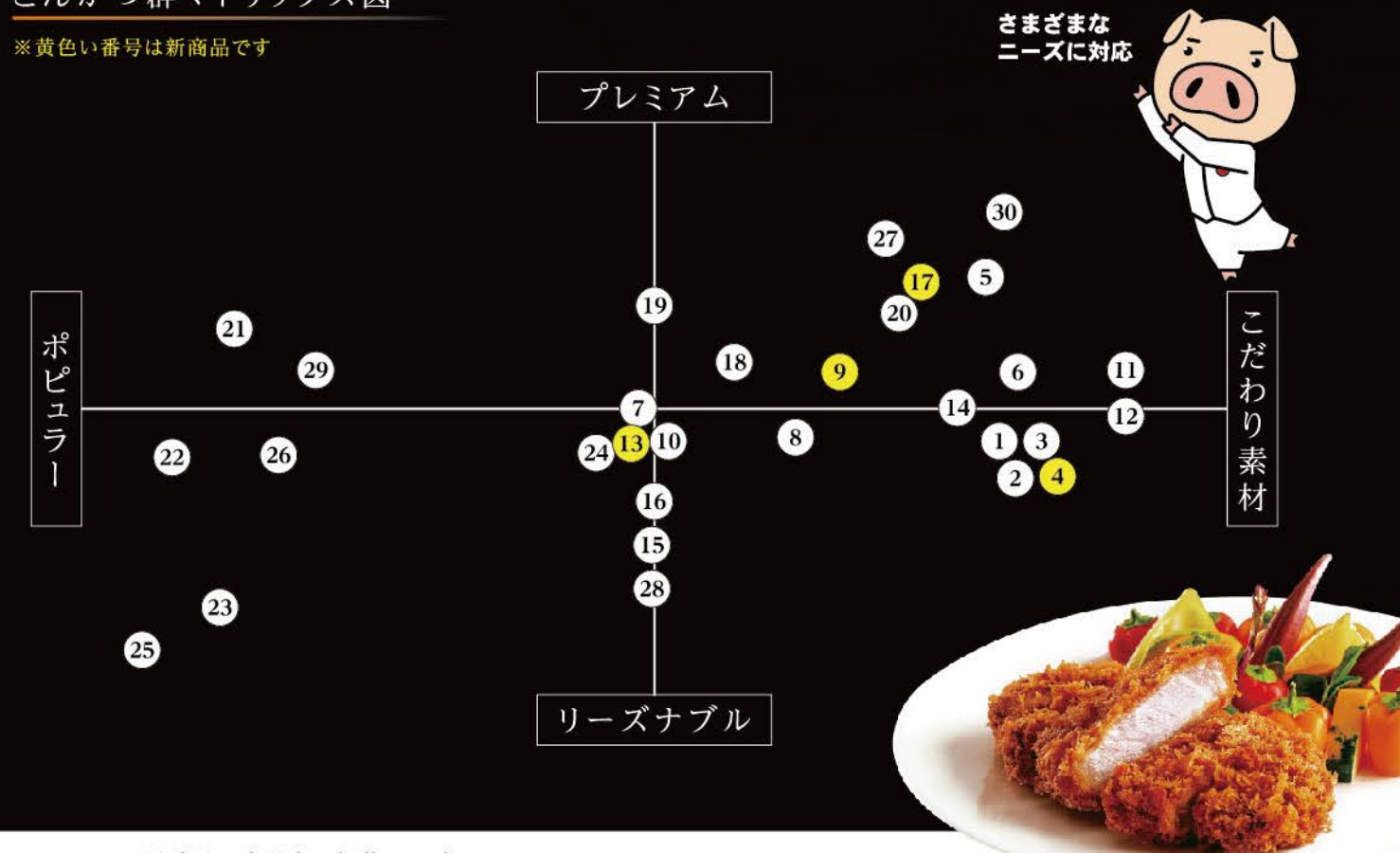
四国日清食品のとんかつが支持される理由

とんかつは四国日清食品を代表する商品であり、会社の歴史を作ってきました。

「とんかつは四国日清食品」と言われるようになった理由は、市場ニーズに応える対応力、
そして「とんかつ」へのこだわりを持ち続けてきたからです。

とんかつ群マトリックス図

※黄色い番号は新商品です



マトリックス図番号の商品名と掲載ページ

① AgingPorkロースカツ・100	P.05	⑪ 四元豚のロースカツ・160	P.11	⑳ 手切りヒレカツ	P.16
② Aging II ロースカツ・120	P.05	⑫ 四元豚のロースカツ・240	P.11	㉑ 味わいデリカヒレカツ	P.16
③ Aging III ロースカツ・150	P.06	NEW ⑬ 厚々三元豚のロースカツ・80	P.12	㉒ LPロースカツ	P.17
NEW ④ Agingロースカツ・80(カツ井用)	P.06	⑭ N.熟成三元豚のロースカツ	P.12	㉓ 新潟タレかつ井キット	P.17
⑤ AgingPorkヒレカツ・120	P.07	⑮ 三元豚のロースカツ	P.13	㉔ お値打ち豚かつ	P.18
⑥ 速旨ッ!!三元豚のロースカツ・120	P.08	⑯ N.FSロースカツ(三元豚)・120	P.13	㉕ ミニとんかつ・30	P.18
⑦ N.厚旨ッ!!三元豚のロースとんかつ・170	P.08	NEW ⑰ ピュアテイストロースカツ・150	P.14	㉖ 豚ロールカツ(梅しそ)	P.18
⑧ 四角いロースカツ	P.09	⑱ 三元豚手切りロースカツ・30	P.14	㉗ 20三元豚のロースカツ・100(PH)	P.29
NEW ⑨ 魅せるロースカツ・135	P.09	⑲ レンズで案々!!三元豚のロースカツ	P.15	㉘ おいしいポークヒレカツ	P.31
⑩ 四角いヒレカツ(三元豚)・110	P.10	㉚ 三元豚ぶつ切りヒレカツ・30	P.15	㉙ 国産豚ヒレカツ	P.31

01 とんかつ

“とんかつ”はやっぱり「四国日清食品」こだわりの看板商品です。



Aging III ロースカツ・150

原料肉を14日間Agingすることで、肉の旨味と柔らかさを引き出しました。無加水でも柔らかくジューシーで、冷凍ロースカツでありながら、チルドロースカツに迫る美味しさです。

揚げ方 約170℃で、約6分30秒

規格/荷姿: 2700g(18個)×4合
ITFコード: 04981167024329
JANコード: 4981167024329
段ボールサイズ: 450×210×100mm
商品コード: 02-432W



社長おすすめ!!

「速旨製法」を取り入れる事で
1分30秒も揚げ時間短縮に成功
※速旨製法を取り入れていない場合との比較





他社にない美味しさ



業界初!!(自称)熟成ヒレ肉使用
無加水でありながらしっとりと
やわらかくジューシー



Aging Porkヒレカツ・120

肉質の柔らかいヒレ肉をAgingすることで更に柔らかく、旨味もアップしました。手切りタイプのヒレカツは、無加水でありながらしっとりとやわらかくジューシーで手造りのヒレカツに迫る美味しさです。

揚げ時間 約170℃で、約7分
規格/荷姿 : 2160g(18個)×4合
ITFコード : 04981167020604
JANコード : 4981167020604
段ボールサイズ : 345×265×100mm
商品コード : 02-060W



サイズは不定形です



特許取得
速旨!! YouTubeで
動画公開中



速旨!!三元豚のロースカツ・120

肉厚な冷凍ロースカツなのに、揚げ時間が短い。そんな夢のような商品を目指しました。冷蔵解凍など余分な手間をかけることなく、冷凍庫からフライヤーに入れるだけでいつもより早く揚がります。フライ時間を短縮することで、ジューシー感もアップしました。

揚げ時間 約170℃で、約4分50秒
規格/荷姿 : 720g(6個)×4P×3合
ITFコード : 14981167029208
JANコード : 4981167029201
段ボールサイズ : 305×200×165mm
商品コード : 02-920W



N.厚旨!!三元豚のロースとんかつ・170

肉厚と三元豚にこだわったロースとんかつです。肉厚は約16mmでスライスしています。

揚げ時間 約170℃で、12~13分
規格/荷姿 : 3060g(18個)×3合
ITFコード : 14981167025057
段ボールサイズ : 425×190×105mm
商品コード : 02-505W



肉厚と三元豚にこだわった
プレミアムなとんかつ



カツサンド専用 四角いシリーズ

サンドイッチに最適な四角い形のシリーズです。



四角いロースカツのこだわりポイント

- ・三元豚を使用する事により、豚肉本来の旨みを最大限に引き出しました。
- ・食パンのサイズは、耳ありパン(約90×120)、耳なしパン(約90×110)が平均で、どちらも対応できるサイズにしています。
- ・〈120g〉約12mm、〈100g〉約9mmでスライスしたロース一枚肉を使用したので、見た目にもボリューム感があります。
- ・パン粉メッシュ16mmの焙焼白パン粉を使用する事により、パンのもっちり感と衣のサクミ、三元豚の食感が引き立ちます。

食パンに
ぴったり
サイズ



四角いロースカツ(三元豚)・120

四角い熟成三元豚のロースカツ・100

カツサンドに最適!! 原料肉とパン粉にこだわった四角いロースカツです。
原料肉は「熟成三元豚」、パン粉は「乳化剤」「イーストフード」不使用です。

🍳 揚げる 約170℃で、5分30秒～6分
規格/荷姿: 100g×24個×4合
ITFコード: 14981167023527
段ボールサイズ: 315×210×110mm
商品コード: 02-352W



四角いロースカツ(三元豚)・120

カツサンド用にロース一枚肉を使用した四角いロースカツです。
原料は「三元豚」にこだわり、サイズもサンドイッチにピッタリで
見た目もきれいに仕上がります。

🍳 揚げる 約170℃で、8～9分
規格/荷姿: 120g×24個×3合
ITFコード: 14981167023534
段ボールサイズ: 315×210×120mm
商品コード: 02-353W



魅せるロースカツ・135 NEW

カツサンド専用のロースカツ。
カツサンドは見た目が命、美味しいカツサンドとは何かを徹底的に
考え抜き、味と見た目にこだわったカツサンド専用ロースカツです。

🍳 揚げる 約170℃で、約12分
規格/荷姿: 3240g(24個)×3合
ITFコード: 04981167023902
JANコード: 4981167023902
段ボールサイズ: 310×215×130mm
商品コード: 02-390W



四角いヒレカツ(三元豚)・110

カツサンド用に、三元豚のヒレ原料を使用したこだわりの
四角いヒレカツです。
サイズもサンドイッチに最適で、見た目もきれいに仕上がります。

🍳 揚げる 170～175℃で、約6分
規格/荷姿: 2640g(24個)×4合
ITFコード: 04981167022974
JANコード: 4981167022974
段ボールサイズ: 310×200×115mm
商品コード: 02-297W



四角い黒毛和牛入りメンチカツ

サンドイッチに最適!!
黒毛和牛入りのメンチは肉厚ジューシーで
見た目のインパクトも抜群です!!
黒毛和牛3.8%使用。



■販促シール30枚/箱(内添)

🍳 揚げる 約170℃で、8分30秒～9分
規格/荷姿: 120g×30個×3合
ITFコード: 14981167056600
段ボールサイズ: 445×200×110mm
商品コード: 05-660W



N.四角いビーフカツ・120

カツサンドに最適!!原料にこだわり「牛仔牛ハラミ」を使用した
四角いビーフカツです。
やわらかい牛仔牛ハラミは、サンドイッチとの相性も抜群です。
リニューアルで、よりサンドイッチのサイズにピッタリ合うよう
になりました。

🍳 揚げる 約170℃で、約6分
規格/荷姿: 2880g(24個)×3合
ITFコード: 04981167023728
JANコード: 4981167023728
段ボールサイズ: 325×225×110mm
商品コード: 02-372W



牛仔のハラミを使った
特製ビーフカツ



おすすめだよ～

こだわりの
四元豚

四元豚のロースカツ・160

原料に「四元豚」を使用、肉質が柔らかく、旨味と甘み特徴のこだわりロースカツです。

揚げ方 170～175℃で、約9分
規格/荷姿：3600g(20個)×3合
ITFコード：04981167024817
JANコード：4981167024817
段ボールサイズ：315×206×150mm
商品コード：02-481W



四元豚のロースカツ・240

原料に「四元豚」を使用したこだわりのロースカツです。カツサンドにも最適です。

揚げ方 約170℃で、12～13分
規格/荷姿：2880g(12個)×3合
ITFコード：14981167024807
段ボールサイズ：345×235×110mm
商品コード：02-480W



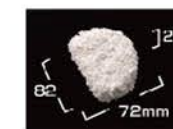
1/2サイズが食パンにぴったり!!



厚々三元豚のロースカツ・80 **NEW**

約80gの取り扱いやすい規格でありながら肉厚約13mm(スライス時)と大迫力の肉厚ロースカツです。アイデアひとつでメニューの幅が広がります。

揚げ方 約170℃で、約9分
規格/荷姿：3600g(15個)×3合
ITFコード：04981167022004
JANコード：4981167022004
段ボールサイズ：430×255×100mm
商品コード：02-200W



低温熟成ロース肉使用
旨味とジューシー感を追求

写真は180度です

N. 熟成三元豚のロースカツ

厳選した「三元豚」を低温でじっくり熟成させておりますので、肉質は柔らかくジューシーです。

N. 熟成三元豚のロースカツ・100

揚げ方 170～175℃で、約6分
規格/荷姿：3000g(30個)×3合
ITFコード：14981167025002
段ボールサイズ：385×190×135mm
商品コード：02-500W



N. 熟成三元豚のロースカツ・120

揚げ方 約175℃で、約7分
規格/荷姿：2400g(20個)×4合
ITFコード：04981167025098
JANコード：4981167025098
段ボールサイズ：295×190×143mm
商品コード：02-509W



N. 熟成三元豚のロースカツ・140

揚げ方 170～175℃で、約7分
規格/荷姿：2800g(20個)×3合
ITFコード：14981167025026
段ボールサイズ：315×200×135mm
商品コード：02-502W



N. 熟成三元豚のロースカツ・160

揚げ方 170～175℃で、7～8分
規格/荷姿：3200g(20個)×3合
ITFコード：14981167025033
段ボールサイズ：320×205×140mm
商品コード：02-503W



三元豚のロースカツ

三元豚のロース肉に筋切りのみを施した無加水タイプのロースカツです。
見た目のボリューム感があり、豚肉本来の旨味と食感が味わえます。

※三元豚とは、3品種の豚の発育や肉質など、それぞれの良いところを活かすよう
交配して作った豚です。

三元豚のロースカツ・60

揚げる 約170℃で、約4分30秒
規格/荷姿：3000g(50個)×3合
ITFコード：04981167024107
JANコード：4981167024107
段ボールサイズ：400×240×115mm
商品コード：02-410W



三元豚のロースカツ・80

揚げる 約170℃で、約4分30秒
規格/荷姿：4000g(50個)×2合
ITFコード：04981167024152
JANコード：4981167024152
段ボールサイズ：430×263×125mm
商品コード：02-415W



三元豚のロースカツ・100

揚げる 約170℃で、約4分30秒
規格/荷姿：3000g(30個)×3合
ITFコード：04981167024121
JANコード：4981167024121
段ボールサイズ：430×210×123mm
商品コード：02-412W



三元豚のロースカツ・120

揚げる 約175℃で、約4分30秒
規格/荷姿：3600g(30個)×3合
ITFコード：04981167024138
JANコード：4981167024138
段ボールサイズ：475×210×123mm
商品コード：02-413W



N.袋入り三元豚のロースカツ・100

「三元豚」こだわりの豚肉本来の旨味と食感が味わえるロースカツです。
取扱いに便利なトレーパック商品です。

※商品サイズは三元豚のロースカツ・100と同じものです。

揚げる 約175℃で、約4分30秒
規格/荷姿：600g(6枚入り)×4P×4合
ITFコード：14981167022940
JANコード：4981167022943
段ボールサイズ：430×345×103mm
商品コード：02-294W



N.FSロースカツ(三元豚)・120

「三元豚」にこだわった、肉厚でボリューム感のあるロースカツです。
FSとは、「Food Service」(外食)の頭文字を取っています。
かつ丼やカツカレーにも最適です。

揚げる 170~175℃で、約6分
規格/荷姿：2400g(20個)×4合
ITFコード：14981167025071
JANコード：4981167025071
段ボールサイズ：295×195×132mm
商品コード：02-507W



ピュアテイストロースカツ・150 NEW

三元豚のチルド原料を使用したこだわりのロースカツです。
見た目の手作り感があり、くちどけの良い淡い色彩のパン粉が特徴です。
取り扱いしやすいトレーパック商品です。

揚げる 約170℃で、約7分30秒
規格/荷姿：450g(3個)×6P×4合
ITFコード：14981167023039
JANコード：4981167023032
段ボールサイズ：410×310×120mm
商品コード：02-303W



こだわりの「白いパン粉」

調理時間を約155℃の油で、約9分に変更すると
話題の「白いとんかつ」に大変身!!



約170℃で、約7分30秒

約155℃で、約9分



三元豚手切りロースカツ・30

こだわりの三元豚チルド原料を使用した一口サイズのロースカツです。
製法にこだわり、一枚一枚丁寧に包丁切りしています。

揚げる 170~175℃で、約4分30秒
規格/荷姿：600g(20個)×6トレーパック×3合
ITFコード：14981167022896
JANコード：4981167022899
段ボールサイズ：410×310×120mm
商品コード：02-289W



レンジ調理は簡単便利♪

フライヤーいらずで

本格的なロースカツを使用した
メニューがご提供いただけます。

レンジで楽々!!
三元豚のロースカツ・100



カツカレー
かつ丼などにどうぞ!!



レンジで楽々!!三元豚のロースカツ・80
※写真はメニュー帳です。

Easy Cooking

レンジで楽々!!三元豚のロースカツ

レンジで簡単調理!!本格的なロースカツが手軽に。
原料は「三元豚」にこだわり、肉厚でボリューム感のあるロースカツです。

レンジで楽々!!三元豚のロースカツ・80

電子レンジ 600W:1個 約1分50秒 1400W:1個 約40秒
規格/荷姿: 400g(5個)×6P×4合
ITFコード: 14981167020809
JANコード: 4981167020802
段ボールサイズ: 295×265×105mm
商品コード: 02-080W



レンジで楽々!!三元豚のロースカツ・100

電子レンジ 600W:1個 約2分 1400W:1個 約50秒
規格/荷姿: 500g(5個)×6P×3合
ITFコード: 14981167020816
JANコード: 4981167020819
段ボールサイズ: 325×270×105mm
商品コード: 02-081W



ヒレ肉独特の旨味と柔らかさ
衣のバランス感が楽しめる

写真は30です

N.手切りヒレカツ

脂肪が少ない、柔らかくジューシーなヒレ肉を安心安全の国内工場で一枚一枚丁寧に手切りし、サクサク衣で包んだ不定形のヒレカツです。
ヒレ肉独特の旨味と柔らかさ、衣のバランス感をお楽しみ下さい。包装は、使いやすい15個入りの個袋タイプに仕上げました。

N.手切りヒレカツ・30

揚げると 約175℃で、約5分
規格/荷姿: 450g(15個)×4袋×4合
ITFコード: 14981167026771
JANコード: 4981167026774
段ボールサイズ: 345×245×109mm
商品コード: 02-677W



N.手切りヒレカツ・40

揚げると 約175℃で、約5分30秒
規格/荷姿: 600g(15個)×4袋×4合
ITFコード: 14981167026788
JANコード: 4981167026781
段ボールサイズ: 345×245×119mm
商品コード: 02-678W



ヒレ肉独特の旨み・香り・柔らかさ
ジューシー感を味わえるプレミアムな一品



ヒレカツも
旨いで~

三元豚ぶつ切りヒレカツ・30

こだわりの三元豚を原料に、一枚一枚丁寧に包丁でぶつ切りし衣付けしたヒレカツです。
ヒレ肉独特の旨み・香り・柔らかさ・ジューシー感を味わえる、こだわりのカット方法で仕上げたプレミアムな1品です。

揚げると 約170℃で、5~6分
規格/荷姿: 1080g(36個)×6合
ITFコード: 14981167022865
段ボールサイズ: 285×195×90mm
商品コード: 02-286W



N.味わいデリカヒレカツ

味わい深い本格ヒレ肉のひとくちカツ。
当社独自の「ナチュラル食感製法」で、肉の旨みを最大限に引き出しました。



■販促シール15枚/箱(内添)

N.味わいデリカヒレカツ・30

揚げると 約170℃で、約4分30秒
規格/荷姿: 1800g(60個)×6合
ITFコード: 04981167022417
JANコード: 4981167022417
段ボールサイズ: 330×210×109mm
商品コード: 02-241W



N.味わいデリカヒレカツ・35

揚げると 約170℃で、約4分30秒
規格/荷姿: 2100g(60個)×4合
ITFコード: 04981167022400
JANコード: 4981167022400
段ボールサイズ: 340×220×114mm
商品コード: 02-240W



写真は30です



LPロースカツ

食べ応えのあるロースカツをLow Priceにてご提供。
冷めてもソフトな食感のロースカツです。

LPロースカツ・80

🍳 揚げる 約170℃で、4分30秒～5分
規格/荷姿：3200g(40個)×3合
ITFコード：14981167029062
段ボールサイズ：400×255×100mm
商品コード：02-906W



LPロースカツ・100

🍳 揚げる 約170℃で、5分～5分30秒
規格/荷姿：3000g(30個)×3合
ITFコード：14981167029079
段ボールサイズ：385×185×119mm
商品コード：02-907W



LPロースカツ・120

🍳 揚げる 約170℃で、5分～5分30秒
規格/荷姿：2400g(20個)×4合
ITFコード：14981167029086
段ボールサイズ：295×200×120mm
商品コード：02-908W



写真は120です



お値打ち豚かつ

冷めてもソフトな食感で、お買い得な豚かつです。

お値打ち豚かつ・60

🍳 揚げる 170～175℃で、約4分
規格/荷姿：3000g(50個)×3合
ITFコード：14981167021196
段ボールサイズ：340×240×110mm
商品コード：02-119W



お値打ち豚かつ・80

🍳 揚げる 170～175℃で、約4分
規格/荷姿：4000g(50個)×3合
ITFコード：14981167021202
段ボールサイズ：405×260×110mm
商品コード：02-120W



写真は60です



N.ビーフカツ・100

赤身でヘルシーな牛モモ肉を使用したシンプルなビーフカツです。
よりナチュラルなビーフカツにリニューアルしました。

🍳 揚げる 約175℃で、約5分
規格/荷姿：3000g(30個)×3合
ITFコード：04981167022226
JANコード：4981167022226
段ボールサイズ：440×190×115mm
商品コード：02-222W



新潟タレかつ井キット

新潟発祥のB級グルメ、薄めのトンカツに特製の甘辛醤油ダレで食べる
シンプルなソースかつ井です。タレと販促シールのキット商品、
簡単調理で「新潟タレかつ井」を1品追加できます。

■タレ4袋/箱(内添)
■販促シール20枚/箱(内添)



🍳 揚げる 約170℃で、約4分
規格/荷姿：2700g(2100g(60個)+タレ150g×4袋)×4合
ITFコード：04981167020901
JANコード：4981167020901
段ボールサイズ：310×265×105mm
商品コード：02-090W



サイズは不定形です



ミニとんかつ・30

厚みのある肉と油切れの良いサクサクパン粉を使用し、食べやすくミニサイズに
仕上げたとんかつです。

🍳 揚げる 約175℃で、4分～4分30秒
規格/荷姿：750g(25個)×4P×3合
ITFコード：14981167021479
JANコード：4981167021472
段ボールサイズ：415×289×116mm
商品コード：02-147W



豚ロールカツ(梅しそ)

豚ロース薄切り肉で梅としそを巻いた手造り感のあるロールカツです。
長さ約16cmでメニューのバリエーションも広がります。

🍳 揚げる 約170℃で、6～7分
規格/荷姿：800g(10本)×6袋×2合
ITFコード：14981167026610
JANコード：4981167026613
段ボールサイズ：380×230×200mm
商品コード：02-661W



02 メンチカツ

こだわり素材にアレンジメンチカツ。多彩なバリエーションをご用意しました。



オリーブ豚の挽き肉カツ・40 (袋付き)

香川県のオリーブ豚に香川県で生まれた希少糖 (希少糖含有シロップ) を加え、コクと旨味のある挽き肉カツに仕上げました。

■販促袋15枚/箱 (内添)

規格/荷姿: 2400g(60個)×4合
ITFコード: 04981167056450
JANコード: 4981167056450
段ボールサイズ: 280×230×120mm
商品コード: 05-645W



N.黒毛和牛メンチカツ・45 (袋付き)

九州・沖縄産の黒毛和牛だけにこだわったビーフメンチカツです。歯切れの良いパン粉でバランス良く仕上げました。

■販促袋15枚/箱 (内添)

規格/荷姿: 2700g(60個)×4合
ITFコード: 04981167056405
JANコード: 4981167056405
段ボールサイズ: 280×235×130mm
商品コード: 05-640W



N.霧島黒豚メンチカツ・45 (袋付き)

宮崎県 霧島黒豚を使ったメンチカツです。純粋なパークシャー種の黒豚ならではのコクと甘みが特徴です。

■販促袋15枚/箱 (内添)

規格/荷姿: 2700g(60個)×4合
ITFコード: 04981167056429
JANコード: 4981167056429
段ボールサイズ: 280×225×130mm
商品コード: 05-642W



黒毛和牛メンチカツ・80

九州・沖縄産の黒毛和牛だけにこだわったビーフメンチカツです。歯切れの良いパン粉でバランス良く仕上げました。

規格/荷姿: 80g×40個×3合
ITFコード: 04981167056290
JANコード: 4981167056290
段ボールサイズ: 385×210×125mm
商品コード: 05-629W



黒毛和牛メンチカツ・80



黒&黒メンチカツ・80

「九州・沖縄県産の黒毛和牛」と「宮崎県産の霧島黒豚」を贅沢に合わせた旨味とコクのメンチカツ。パン粉はソースに絡みの良いサクッとしたパン粉で仕上げました。

揚げる 約170℃で、約5分
規格/荷姿：3200g(40個)×3合
ITFコード：04981167056436
JANコード：4981167056436
段ボールサイズ：380×205×125mm
商品コード：05-643W



コクのある
のびくるチーズソース

Wのびチーメンチカツ・60

豚肉と鶏肉の合挽きミンチにコクのある「のびるチーズソース」を包んだ2層仕立てのメンチカツ。チーズソースは調理後冷めても伸びるので、パン商材や弁当にも最適です。

揚げる 約170℃で、6分～6分30秒
規格/荷姿：2400g(40個)×4合
ITFコード：04981167052629
JANコード：4981167052629
段ボールサイズ：315×195×115mm
商品コード：05-262W



E.ソフトメンチカツ

冷めてもソフトで食べやすい、お手頃プライスのメンチカツです。サクッと揚がるパン粉を使用しています。

E.ソフトメンチカツ・40

揚げる 約165℃で、4分～4分30秒
規格/荷姿：3200g(80個)×3合
ITFコード：04981167056146
JANコード：4981167056146
段ボールサイズ：375×270×98mm
商品コード：05-614A



E.ソフトメンチカツ・60

揚げる 約165℃で、4分～4分30秒
規格/荷姿：4800g(80個)×2合
ITFコード：04981167056160
JANコード：4981167056160
段ボールサイズ：425×305×102mm
商品コード：05-616A



E.ソフトメンチカツ・80

揚げる 約165℃で、4分～4分30秒
規格/荷姿：4800g(60個)×2合
ITFコード：04981167056184
JANコード：4981167056184
段ボールサイズ：375×275×123mm
商品コード：05-618A



E.ソフトメンチカツ・100

揚げる 約165℃で、4分～4分30秒
規格/荷姿：5000g(50個)×2合
ITFコード：04981167056207
JANコード：4981167056207
段ボールサイズ：475×225×118mm
商品コード：05-620A



写真は60です

E.ミニミンチカツ・30

弁当の副菜などに使いやすいお手頃サイズ。冷めてもソフトで食べやすい、お手頃プライスのメンチカツです。サクッと揚がるパン粉を使用しています。

揚げる 約170℃で、約3分30秒
規格/荷姿：1200g×2袋×4合
ITFコード：14981167054385
JANコード：4981167054388
段ボールサイズ：330×235×110mm
商品コード：05-438A



03 しゅうまい

ゴロゴロ、プリプリ、パツグンの素材感はメインディッシュの風格。



ビッグ肉シュウマイ・26

しっかりとした肉の食感を楽しめるシュウマイに仕上げました。

蒸す 約12分 揚げ 約160℃で、約5分30秒

電子レンジ 600W: 2個 約1分 1400W: 2個 約30秒

規格/荷姿: 390g(15個)×8トレイ×バック×3合
ITFコード: 14981167075168
JANコード: 4981167075161
段ボールサイズ: 320×255×140mm
商品コード: 07-516A

128 39mm 154 244mm



ビッグ海鮮シュウマイ・26

いかの旨味を活かした海鮮シュウマイです。
いかの食感がアクセントです。

蒸す 約12分 揚げ 約160℃で、約5分30秒

電子レンジ 600W: 2個 約1分 1400W: 2個 約30秒

規格/荷姿: 390g(15個)×8トレイ×バック×3合
ITFコード: 14981167075250
JANコード: 4981167075253
段ボールサイズ: 320×255×140mm
商品コード: 07-525A

128 39mm 154 244mm



かに入りシュウマイ・26

華やかなピンク色の皮が特徴の、ほんのりとカニの風味が香るしゅうまいです。

蒸す 約12分 揚げ 約160℃で、約5分30秒

電子レンジ 600W: 2個 約1分 1400W: 2個 約30秒

規格/荷姿: 390g(15個)×10トレイ×バック×2合
ITFコード: 14981167075298
JANコード: 4981167075291
段ボールサイズ: 320×255×170mm
商品コード: 07-529A

128 39mm 154 244mm



豆腐しゅうまい・26

大豆の旨味が凝縮したしぼり豆腐に、たまねぎやすり身を加えて
ふんわりと仕上げました。

蒸す 約12分 揚げ 約160℃で、約5分30秒

電子レンジ 500W: 2個 約1分10秒 600W: 2個 約1分

規格/荷姿: 390g(15個)×10トレイ×バック×2合
ITFコード: 14981167075236
JANコード: 4981167075239
段ボールサイズ: 320×255×180mm
商品コード: 07-523A

128 39mm 154 244mm



お弁当の彩りに
オススメ

彩りしゅうまいシリーズ ロングセラー商品

鮮やかな色合いで、お弁当に彩りを添えます。
かぼちゃ・枝豆・たけのこなど、四季折々の食材を使用し、
彩り鮮やかに品揃えいたしました。

N.たけのこしゅうまい・26

たけのこのコリコリとした食感がアクセントのしゅうまいです。
ピンク色の皮が華やかさを演出します。

蒸す 約12分

規格/荷姿: 4680g(180個)×2合
ITFコード: 04981167074164
JANコード: 4981167074164
段ボールサイズ: 470×255×135mm
商品コード: 07-416H



N.枝豆しゅうまい・26

つぶつぶの枝豆が特徴的なしゅうまいです。
緑色の皮がメニューのひと枠に彩りを添えます。
卵のアレルゲンを含む原料不使用。

蒸す 約12分

規格/荷姿: 4680g(180個)×2合
ITFコード: 04981167074140
JANコード: 4981167074140
段ボールサイズ: 470×255×135mm
商品コード: 07-414H



かぼちゃしゅうまい・26

ダイスカットのかぼちゃをちりばめ、彩りと素材感を
際立たせました。
黄色の皮がメニューの色彩にメリハリをつけます。

蒸す 約12分

規格/荷姿: 4680g(180個)×2合
ITFコード: 14981167074192
段ボールサイズ: 470×255×135mm
商品コード: 07-419A



E.徳用肉シュウマイ・15

お手頃価格ながらも、使い勝手の良い肉シュウマイです。
しっかりとした味付けがお弁当に最適です。

揚げ 約160℃で、約4分 蒸す 約8分

電子レンジ 600W: 3個 約50秒 1400W: 3個 約30秒

規格/荷姿: 750g(50個)×5袋×3合
ITFコード: 14981167078268
JANコード: 4981167078261
段ボールサイズ: 360×235×140mm
商品コード: 07-826H

126 31mm 250 170mm



徳用エビ入りシュウマイ・16

お手頃価格ながらも、素材の持ち味を活かした、使い勝手の良いシュウマイです。
エビの旨みと風味を活かしました。冷めてもしっかりとした皮は、お弁当に最適です。

揚げ 約160℃で、約4分 蒸す 約8分

電子レンジ 600W: 3個 約50秒 1400W: 3個 約30秒

規格/荷姿: 800g(50個)×5袋×2合
ITFコード: 14981167078077
JANコード: 4981167078070
段ボールサイズ: 360×235×155mm
商品コード: 07-807A

126 31mm 250 170mm



04 うどん

「コシ」と「のどごし」をトコトン追求した本物の味。



小麦本来の風味と旨さが味わえる
妥協のない本格麺

「麺の味わい」冷凍さぬきうどん

小麦本来の風味と旨さが味わえる、妥協のない本格麺。
「さぬきうどん」ならではの、シコシコとした麺のコシにこだわりました。
打ち立ての食感・のどごしに迫ります。

■ 麺：番手 9 番 / 形状：ハーフタイプ

「麺の味わい」冷凍さぬきうどん・200g

ゆでる 60～90秒
規格 / 荷姿：200g×5食×8P
ITFコード：14981167261073
JANコード：4981167261076
段ボールサイズ：415×330×180mm
商品コード：26-107L



「麺の味わい」冷凍さぬきうどん・230g

ゆでる 60～90秒
規格 / 荷姿：230g×5食×8P
ITFコード：14981167261080
JANコード：4981167261083
段ボールサイズ：420×360×180mm
商品コード：26-108L



「麺の味わい」冷凍さぬきうどん・250g

ゆでる 60～90秒
規格 / 荷姿：250g×5食×8P
ITFコード：14981167261097
JANコード：4981167261090
段ボールサイズ：420×370×180mm
商品コード：26-109L



冷凍さぬきうどん細打ち

さぬきうどんらしいコシとのおどろしを楽しめる「細打ち」麺です。
冷しても温かいメニューでもおいしく召し上がれます。
流水だけでも簡単調理できます。

■ 麺：番手 12 番 / 形状：ハーフタイプ

流水解凍 4～5分 ゆでる 約60秒

規格 / 荷姿：230g×5食×4P×2合
ITFコード：14981167261240
JANコード：4981167261243
段ボールサイズ：326×216×180mm
商品コード：26-124L



05 そば

打ち立てのような麺のコシ。香り豊かな本格麺。



なめらかで
歯切れのよいそば

「麺の味わい」冷凍そば

厳選したそば粉の風味が香る、そばに仕上げてあります。
熱いダシのかけそば、冷たく冷してざる。
どちらも自信の本格そばです。

■ 麺：番手 20 番 / 形状：ハーフタイプ

ゆでる 20～30秒

ゆでる 20～30秒 冷却 熱湯40～50秒後、流水冷却

規格 / 荷姿：200g×5食×8P
ITFコード：14981167296006
JANコード：4981167296009
段ボールサイズ：410×355×180mm
商品コード：29-600L



06 ラーメン

冷も温も、使い勝手の良さが魅力です。



基本にこだわった
本格中華麺

「麺の味わい」冷凍ラーメン

小麦の風味とのおどろしの良い本格中華麺です。
麺の「味」と「コシ」にこだわってつくりました。
キリッと冷して、冷し中華にも最適です。

■ 麺：番手 20 番 / 形状：ハーフタイプ

ゆでる 20～30秒

ゆでる 20～30秒 冷却 熱湯40～50秒後、流水冷却

規格 / 荷姿：200g×5食×8P
ITFコード：14981167308006
JANコード：4981167308009
段ボールサイズ：420×330×180mm
商品コード：30-800L



07 スナック・バーグ・カツ

バラエティ豊かなオリジナル商品群。



旨味とふわっと感を追求した
関西風お好み焼

ふっくらお好み焼(豚玉)

キャベツをふんだんに使った豚肉のお好み焼です。
ふっくらと口どけの良い生地に仕上げ、かつおの旨みとコクを出しました。
酸味と甘みのバランスがとれたマイルドなソース付きです。

電レンジ 500W:約6分 600W:約5分30秒

約220℃で、約15分 ※コンビネーションモードもしくはオープンモード

規格/荷姿: 200g(お好み焼180g+ソース20g+削り粉、あおむし)×12P×4合

ITFコード: 14981167946208

JANコード: 4981167946201

段ボールサイズ: 416×156×170mm

商品コード: 94-620W



ベーコンポテトバーグ・35

ホクホクとしたポテトの食感とベーコンの旨味が特徴のバーグ。
1袋あたり約36個

電レンジ 約170℃で、約2分30秒

オープン 約200℃で、約9分

規格/荷姿: 1260g×4袋×2合

ITFコード: 14981167043327

JANコード: 4981167043320

段ボールサイズ: 440×280×135mm

商品コード: 04-332W



黒コショウを効かせた
スパイシーな味わい

ボロニアソーセージ風カツ・45

ソーセージの旨味と風味をカリッとするパン粉で包みました。
黒コショウを効かせたスパイシーな味わいは、
ごはんにもパンにもよく合う逸品。

電レンジ 約170℃で、約3分30秒

規格/荷姿: 3240g(72個)×3合

ITFコード: 04981167113559

JANコード: 4981167113559

段ボールサイズ: 280×225×155mm

商品コード: 11-355W



シーンを演出!!
小さなハートの愛ある逸品

お惣菜えびかつ・40

プリプリとした食感のえびを使用し、
かわいらしいハート型のえびかつに仕上げました。
祭事ごとにも最適です。

■販促シール15枚/箱(内添)



電レンジ 約170℃で、約4分

規格/荷姿: 2400g(60個)×4合

ITFコード: 14981167114416

段ボールサイズ: 320×195×120mm

商品コード: 11-441W



「ホタテ」の風味を活かした
副菜に最適の一品

ホタテ風味カツ・40

海の幸「ホタテ」の風味を活かした、副菜に最適の一品です。
ホタテの風味と柔らかな食感で美味しさを引立てます。

電レンジ 約170℃で、約4分

規格/荷姿: 2400g(60個)×4合

ITFコード: 14981167115215

段ボールサイズ: 280×230×120mm

商品コード: 11-521W





美味しさはそのまま、
調理後の日持ち向上を目的とした商品群。



スパインで切れる柔らかさ
こだわりの三元豚使用

20三元豚のロースカツ・100 (PH)

原料に三元豚を使用し、スプーンでも切れる柔らかさに仕上げたこだわりのロースカツです。
調理後の日持ち向上を目的とした商品です。

揚げ時間 約170℃で、約5分

規格/荷姿：6000g(60個)×2合
ITFコード：04981167024718
JANコード：4981167024718
段ボールサイズ：470×290×148mm
商品コード：02-471F



PH黒毛和牛メンチカツ・80

九州・沖縄産の黒毛和牛だけにこだわったビーフメンチカツです。
歯切れの良いパン粉でバランス良く仕上げました。
調理後の日持ち向上を目的とした商品です。

揚げ時間 約170℃で、約5分

規格/荷姿：3200g(40個)×3合
ITFコード：04981167056511
JANコード：4981167056511
段ボールサイズ：380×205×125mm
商品コード：05-651L



PH霧島黒豚メンチカツ・80

宮崎県 霧島黒豚を使ったメンチカツです。
純粋なパークシャー種の黒豚ならではのコクと甘み特徴です。
調理後の日持ち向上を目的とした商品です。

揚げ時間 約170℃で、約5分

規格/荷姿：3200g(40個)×3合
ITFコード：04981167056528
JANコード：4981167056528
段ボールサイズ：380×205×125mm
商品コード：05-652W



お弁当の彩りに

彩りエビシュウマイ・18

旨味と赤みが強いこだわりのエビを使用しました。
エビ本来の食感と旨味が味わえます。
黄色い皮とエビの色が彩り良く、食欲をそそります。

揚げ時間 約10分

規格/荷姿：900g(50個)×6袋×2合
ITFコード：14981167078152
JANコード：4981167078155
段ボールサイズ：400×230×155mm
商品コード：07-815H



こだわりのお弁当にも

国産豚肉シュウマイ・18

国産豚肉とほたてエキス・粉末を使用し、ごま油を加えたシュウマイです。
冷めてもおいしく、肉の食感を味わえます。

揚げ時間 約10分

規格/荷姿：900g(50個)×6袋×2合
ITFコード：14981167078169
JANコード：4981167078162
段ボールサイズ：400×230×162mm
商品コード：07-816H



PH肉シュウマイ・15

お手頃価格の肉シュウマイです。
調理後の日持ち向上を目的とした商品で、お弁当に最適です。

揚げ時間 約8分

規格/荷姿：750g(50個)×6袋×2合
ITFコード：04981167078254
JANコード：4981167078254
段ボールサイズ：400×230×155mm
商品コード：07-825H



08 学校給食向け商品

卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。



N.おいしいポークヒレカツ

手造り感のある不定形で、豚ヒレ肉本来の旨味と食感を味わえる無加水タイプのヒレカツ。

N.おいしいポークヒレカツ・30

規格 / 荷姿 : 1800g(60個)×4合
ITFコード : 04981167022424
JANコード : 4981167022424
段ボールサイズ : 295×205×114mm
商品コード : 02-242W



N.おいしいポークヒレカツ・40

規格 / 荷姿 : 2400g(60個)×4合
ITFコード : 04981167022431
JANコード : 4981167022431
段ボールサイズ : 330×215×112mm
商品コード : 02-243W



写真は30です

国産豚ヒレカツ

国産の豚ヒレ肉を使い、一枚ずつ丁寧に仕上げた手造りのヒレカツです。卵・乳成分のアレルゲンを含む原材料不使用。

国産豚ヒレカツ・30

規格 / 荷姿 : 1800g(60個)×4合
ITFコード : 04981167022448
JANコード : 4981167022448
段ボールサイズ : 330×215×100mm
商品コード : 02-244W



国産豚ヒレカツ・50

規格 / 荷姿 : 3000g(60個)×3合
ITFコード : 04981167022455
JANコード : 4981167022455
段ボールサイズ : 355×245×110mm
商品コード : 02-245W



国産ごぼうのミンチカツ

国産ごぼうの風味と食感が味わえるミンチカツです。卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。

【40】1個に食物繊維1.1gを含みます。栄養成分表示(100gあたり):熱量149kcal、たんぱく質6.3g、脂質4.0g、炭水化物23.3g、糖質20.6g、食物繊維2.7g、食塩相当量0.6g(一般財団法人日本食品検査分析値)
【60】1個に食物繊維1.6gを含みます。栄養成分表示(100gあたり):熱量149kcal、たんぱく質6.4g、脂質4.0g、炭水化物23.2g、糖質20.5g、食物繊維2.7g、食塩相当量0.6g(一般財団法人日本食品検査分析値)

国産ごぼうのミンチカツ・40

規格 / 荷姿 : 4000g(100個)×2合
ITFコード : 14981167055009
段ボールサイズ : 370×268×125mm
商品コード : 05-500W



国産ごぼうのミンチカツ・60

規格 / 荷姿 : 6000g(100個)×2合
ITFコード : 14981167055016
段ボールサイズ : 440×290×127mm
商品コード : 05-501W



写真は40です

国産豚とさわやかチキンのミンチカツFe

国産豚と香川県産さわやかチキンを使用し鉄分強化したミンチカツです。卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。

【40】1個に鉄2.7mgを含みます。栄養成分表示(100gあたり):熱量183kcal、たんぱく質9.8g、脂質6.1g、炭水化物22.3g、食塩相当量0.7g、鉄6.7mg(当社分析値)
【60】1個に鉄4.1mgを含みます。栄養成分表示(100gあたり):熱量182kcal、たんぱく質9.6g、脂質6.0g、炭水化物22.3g、食塩相当量0.7g、鉄6.9mg(当社分析値)

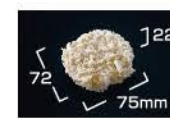
国産豚とさわやかチキンのミンチカツFe・40

規格 / 荷姿 : 4000g(100個)×2合
ITFコード : 14981167055023
段ボールサイズ : 350×265×135mm
商品コード : 05-502W



国産豚とさわやかチキンのミンチカツFe・60

規格 / 荷姿 : 6000g(100個)×2合
ITFコード : 14981167055030
段ボールサイズ : 410×303×140mm
商品コード : 05-503W





SL国産ポークしゅうまい

豚肉の豊かな味わいを引き出したポークしゅうまいです。
卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。

SL国産ポークしゅうまい・18 袋

電子レンジ 600W:3個 約1分10秒 1400W:3個 約40秒
規格/荷姿: 900g(50個)×6袋×2合
ITFコード: 14981167073126
JANコード: 4981167073129
段ボールサイズ: 400×230×162mm
商品コード: 07-312H



SL国産ポークしゅうまい・18 トレー

蒸す 約10分
揚げ 約160℃で、約4分30秒
規格/荷姿: 5400g(300個)×2合
ITFコード: 04981167073112
JANコード: 4981167073112
段ボールサイズ: 400×210×195mm
商品コード: 07-311H



SL国産ポークしゅうまい・30 トレー

蒸す 約12分
揚げ 約160℃で、約5分30秒
規格/荷姿: 5400g(180個)×2合
ITFコード: 04981167073136
JANコード: 4981167073136
段ボールサイズ: 470×255×149mm
商品コード: 07-313H



SLえびしゅうまいFe

えびの自然な食感や風味が味わえます。
卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。

【18】1個に鉄1.3mgを含みます。
栄養成分表示(100gあたり): 熱量175kcal、たんぱく質7.1g、脂質7.4g、炭水化物20.0g、食塩相当量1.2g、鉄7.2mg(当社分析値)
【30】1個に鉄2.2mgを含みます。
栄養成分表示(100gあたり): 熱量173kcal、たんぱく質7.0g、脂質7.1g、炭水化物20.2g、食塩相当量1.2g、鉄7.2mg(当社分析値)

SLえびしゅうまいFe・18 袋

電子レンジ 600W:3個 約1分10秒 1400W:3個 約40秒
規格/荷姿: 900g(50個)×6袋×2合
ITFコード: 14981167073225
JANコード: 4981167073228
段ボールサイズ: 400×230×155mm
商品コード: 07-322H



SLえびしゅうまいFe・18 トレー

蒸す 約10分
揚げ 約160℃で、約4分30秒
規格/荷姿: 5400g(300個)×2合
ITFコード: 04981167073211
JANコード: 4981167073211
段ボールサイズ: 400×210×194mm
商品コード: 07-321H



SLえびしゅうまいFe・30 トレー

蒸す 約12分
揚げ 約160℃で、約5分30秒
規格/荷姿: 5400g(180個)×2合
ITFコード: 04981167073235
JANコード: 4981167073235
段ボールサイズ: 470×255×145mm
商品コード: 07-323H



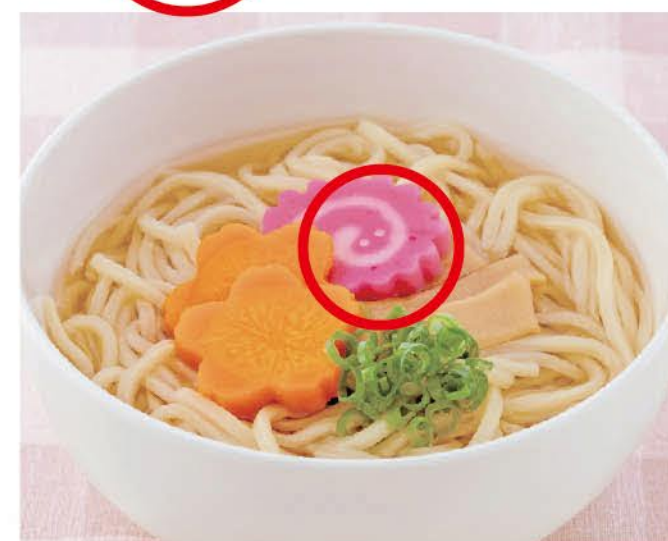
お子様だけでなく
ご年配の方にも

国産小麦のカットうどん

使用している原料の小麦粉、食塩は100%国内産です。
子ども向けに、あらかじめ短くカットしてあります。「さぬきうどん」ならではの
シコシコとした麺のコシにこだわった本格派の味を食べやすく提供します。
卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。

■ 麺: 番手 9 番 / 形状: ハーフタイプ

ゆでる 60~90秒
規格/荷姿: 200g×5食×5/パック×2合
ITFコード: 04981167261267
JANコード: 4981167261267
段ボールサイズ: 520×185×180mm
商品コード: 26-126L



N.国産小麦のカットラーメン

子ども向けに短くカットしたラーメンです。
本格派の味を食べやすく提供します。
使用している小麦粉は国産100%です。
卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。

■ 麺: 番手 18 番 / 形状: ハーフタイプ

ゆでる 40~50秒
規格/荷姿: 200g×5食×5/パック×2合
ITFコード: 04981167308566
JANコード: 4981167308566
段ボールサイズ: 520×165×180mm
商品コード: 30-856L



N.国産小麦のカットチャンポン

子ども向けに短くカットしたチャンポンです。
本格派の味を食べやすく提供します。
使用している小麦粉は国産100%です。
卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。

■ 麺: 番手 15 番 / 形状: ハーフタイプ

ゆでる 40~50秒
規格/荷姿: 200g×5食×5/パック×2合
ITFコード: 04981167308542
JANコード: 4981167308542
段ボールサイズ: 520×165×180mm
商品コード: 30-854L



隠れトニーの答えはホームページで確認
又は、お近くの営業マンまで!!

四国日清食品ホームページ
<http://www.nissinreitou.co.jp/>

ヒント: トニーはドジだから、隠れているページには足跡があるよ!!
足跡は隠れている数だけ残っていて、難易度によって足跡の濃さが違うよ【難関>普通>簡単】

全35トニー
見つけることが
できたかな?