



四国日清食品



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 TEL 0875-83-6385 FAX 0875-83-2514
受注センター

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

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

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

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

中四国支店 〒732-0807 広島県広島市南区荒神町1-9 ザ・ガーデンプレイス広島駅前5F TEL 082-536-0032 FAX 082-536-0033

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

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、2024年01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。

改訂版
2024年01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。



とんかつを愛する

FROZEN FOODS CATALOG

業務用冷凍食品カタログ

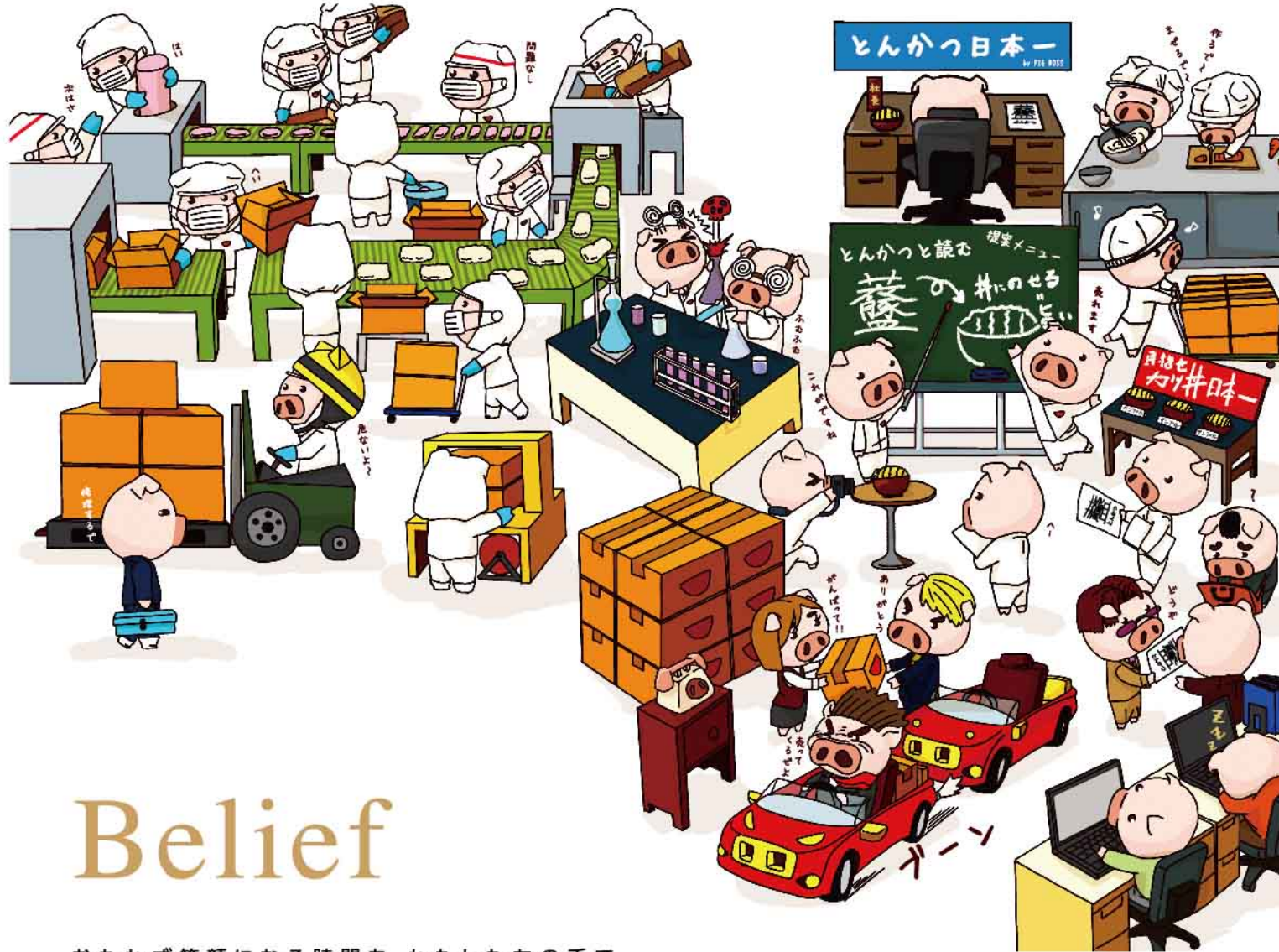
2024



日清食品グループの一員として。
「グループだからできること」があります。

例えば、あなたがレストランで食べた「とんかつ」、
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」「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。
それは手づくりにも迫る「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。





Belief

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。

ひとつ上に行くクオリティの商品をご提供いたします。



POP

お店の雰囲気に合わせてオリジナルの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。



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。

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。



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。

☐は無加水 ☐は加水 ☐は成型肉(無加水) ☐は成型肉(加水)の商品です

ロースカツ

熟成三元豚ロース

☐ AgingPorkロースカツ・100	[P07]
☐ Aging II ロースカツ・120	[P07]
☐ Aging III ロースカツ・150	[P08]
☐ AgingPorkロースカツ・70	[P08]
☐ パリうま!!熟成ロースカツ(三元豚)・90	[P08]
☐ P.熟成三元豚のロースカツ・100	[P11]
☐ P.熟成三元豚のロースカツ・120	[P11]
☐ P.熟成三元豚のロースカツ・140	[P11]
☐ P.熟成三元豚のロースカツ・150	[P11]
☐ P.熟成三元豚のロースカツ・160	[P11]

チルドロース

☐ 三元豚手切りロースカツ・30	[P14]
------------------	-------

三元豚ロース

☐ 三元豚のロースカツ・60	[P13]
☐ 三元豚のロースカツ・80	[P13]
☐ 三元豚のロースカツ・100	[P13]
☐ 三元豚のロースカツ・120	[P13]
☐ 袋入り三元豚のロースカツ・100	[P13]
☐ N.厚旨ッ!!三元豚のロースとんかつ・170	[P12]
☐ 厚切り三元豚のロースカツ・220	[P12]
☐ N.SFロースカツ(三元豚)・120	[P13]
☐ P.速旨ッ!!三元豚のロースカツ・120	[P14]

ベーカリー向け四角いロース

☐ 四角い熟成三元豚のロースカツ・100	[P09]
☐ P.四角いロースカツ(三元豚)・120	[P09]
☐ LP四角いロースカツ・90	[P10]/[P30]

簡便調理(電子レンジ)

☐ レンジで楽々!!三元豚のロースカツ・80	[P16]
☐ レンジで楽々!!三元豚のロースカツ・100	[P16]

お買い得商品

☐ LPロースカツ・80	[P19]
☐ LPロースカツ・100	[P19]
☐ LPロースカツ・120	[P19]

ヒレカツ

三元豚ヒレ

☐ 三元豚ぶつ切りヒレカツ・30	[P17]
------------------	-------

ベーカリー向け四角いヒレ

☐ 四角いヒレカツ(三元豚)・100	[P10]
--------------------	-------

お買い得商品

☐ N手切りヒレカツ・30	[P18]
☐ N手切りヒレカツ・40	[P18]
☐ P.味わいデリカヒレカツ・25	[P18]
☐ P.味わいデリカヒレカツ・30	[P18]
☐ P.味わいデリカヒレカツ・35	[P18]

学校給食向けヒレ

☐ N.おいしいポークヒレカツ・30	[P31]
☐ N.おいしいポークヒレカツ・40	[P31]
☐ 国産豚ヒレカツ・30	[P31]
☐ 国産豚ヒレカツ・50	[P31]

とんかつ

簡便調理(自然解凍)

☐ ソースとんかつ(自然解凍)	[P15]
-----------------	-------

お買い得商品

☐ お値打ち豚かつ・60	[P19]
☐ お値打ち豚かつ・80	[P19]

その他

☐ 新潟タレかつ丼キット	[P20]
☐ 豚ロールカツ(梅しそ)	[P20]

とんかつだけでも
※**40種類以上!!**

豊富な品揃えで
様々なニーズに
対応します。

※サイズ違いを含む

Index

Frozen Foods Catalog



とんかつ

P07

カツサンド専用シリーズ P09



メンチカツ

P21



しゅうまい

P27



スナック・バーグ・カツ P29

日持ち向上商品 P30



学校給食向け商品

P31

商品ページにあるQRコードを読み込むと
商品リーフレットや提案リーフレットが
見られるよ!!

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ラツキがあります。

※[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。





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。

エイジング Aging

Agingブランドとは・・・
熟成・三元豚・無加水にこだわった
豚肉を使用したロースカツです。



熟成・三元豚・無加水に
こだわったロースカツです。
Aging(熟成)することで、
無加水でも柔らかく旨みの強い
ロースカツに仕上がっています。



リーフレット

0102425W AgingPorkロースカツ・100

お召しあがり方 170～175℃の油で、約4分30秒

規格/荷姿 2400g(24個)×4合

ITFコード 04981167024251
JANコード 4981167024251
段ボールサイズ 435×195×105mm



熟成・三元豚・無加水にこだわったロースカツです。
Aging(熟成)することで、無加水でも柔らかく
旨みの強いロースカツに仕上がっています。

0102431W AgingⅡロースカツ・120

お召しあがり方 約170℃の油で、約7分

規格/荷姿 2400g(20個)×4合

ITFコード 04981167024312
JANコード 4981167024312
段ボールサイズ 285×190×135mm



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。

0102432W

AgingⅢロースカツ・150

お召しあがり方 約170℃の油で、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



「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

熟成期間十四日間



熟成・三元豚・無加水にこだわったロースカツです。
Aging(熟成)することで、無加水でも柔らかく旨みの強い
ロースカツに仕上がっています。

0102440S

バリうま!!熟成ロースカツ(三元豚)・90

お召しあがり方 約170℃の油で、約5分

規格/荷姿 2700g(30個)×4合

ITFコード 04981167024404
JANコード 4981167024404
段ボールサイズ 410×185×115mm



熟成・三元豚・無加水にこだわったロースカツです。
Aging(熟成)することで、程よい食感と旨みの強い
ロースカツに仕上がっています。

0102437T

AgingPorkロースカツ・70

お召しあがり方 約170℃の油で、約4分30秒

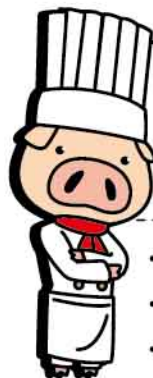
規格/荷姿 3500g(50個)×3合

ITFコード 04981167024374
JANコード 4981167024374
段ボールサイズ 430×258×110mm



お弁当が
出来上がりました～





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。

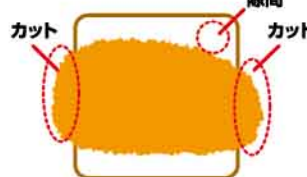


四角いロースカツのこだわりポイント

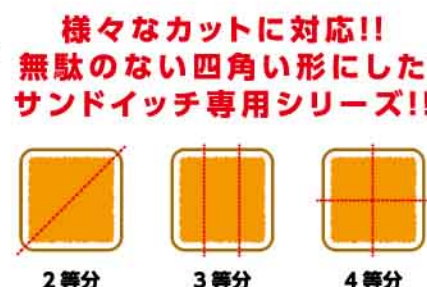
- ・三元豚を使用する事により、豚肉本来の旨みを最大限に引き出しました。
- ・食パンのサイズは、耳ありパン(約90×120)、耳なしパン(約90×110)が平均で、どちらも対応できるサイズにしています。
- ・〈120g〉約12mm、〈100g〉約9mmでスライスしたロースー枚肉を使用したので、見た目にもボリューム感があります。
- ・パン粉メッシュ16mmの焙焼白パン粉を使用する事により、パンのもっちり感と衣のサクミ、三元豚の食感が引き立ちます。



四角いロースカツ
ピッタリサイズだから
どこを食べてもカツがぎっしり!!



一般的なロースカツ
はみ出た部分が勿体無く
端の方はカツが少なく隙間ができる



様々なカットに対応!!
無駄のない四角い形にした
サンドイッチ専用シリーズ!!

2等分

3等分

4等分

美カツサンドが
できました♡



P.四角いロースカツ(三元豚)・120

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。

0102352W

四角い熟成三元豚のロースカツ・100

お召しあがり方 約170℃の油で、5分30秒～6分

規格/荷姿 100g×24個×4合

ITFコード 14981167023527
JANコード 4981167023527
股ボールサイズ 315×210×110mm



0102354W

P. 四角いロースカツ(三元豚)・120

お召しあがり方 約175℃の油で、約9分

規格/荷姿 2880g(24個)×3合

ITFコード 04981167023544
JANコード 4981167023544
股ボールサイズ 315×210×120mm



カツサンドに最適な四角いシリーズを、LowPriceにてご提供。

カツサンドにする際、四角い形状は見た目もきれいに仕上がります。

0102385W

LP四角いロースカツ・90

お召しあがり方 約170℃の油で、約5分

規格/荷姿 2700g(30個)×4合

ITFコード 04981167023858
JANコード 4981167023858
股ボールサイズ 305×210×120mm



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。

0102260K

四角いヒレカツ(三元豚)・100

お召しあがり方 約170℃の油で、約6分

規格/荷姿 3600g(36個)×3合

ITFコード 04981167022608
JANコード 4981167022608
股ボールサイズ 315×210×155mm



カツサンドに最適!! 原料にこだわり「仔牛ハラミ」を使用した四角いビーフカツです。やわらかい仔牛ハラミは、サンドイッチとの相性も抜群です。

※牛ハラミ 92%使用(牛に占める割合)

0102373W

N.四角いビーフカツ・100

お召しあがり方 約170℃の油で、約6分

規格/荷姿 2400g(24個)×4合

ITFコード 04981167023735
JANコード 4981167023735
股ボールサイズ 315×210×105mm



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。
剣立ちが良く軽い食感のパン粉を使用しています。

パン粉一新

写真は160です

0102511W

P. 熟成三元豚のロースカツ・100

お召しあがり方 約175℃の油で、約6分

規格/荷姿 3000g(30個)×3合

ITFコード 04981167025111
JANコード 4981167025111
段ボールサイズ 385×190×140mm



0102514W

P. 熟成三元豚のロースカツ・150

お召しあがり方 約175℃の油で、約7分30秒

規格/荷姿 3600g(24個)×3合

ITFコード 04981167025142
JANコード 4981167025142
段ボールサイズ 468×205×120mm



0102512W

P. 熟成三元豚のロースカツ・120

お召しあがり方 約175℃の油で、約7分

規格/荷姿 2400g(20個)×4合

ITFコード 04981167025128
JANコード 4981167025128
段ボールサイズ 295×190×145mm



0102515W

P. 熟成三元豚のロースカツ・160

お召しあがり方 約175℃の油で、約8分

規格/荷姿 3200g(20個)×3合

ITFコード 04981167025159
JANコード 4981167025159
段ボールサイズ 320×205×149mm



こだわりのパン粉にリニューアル

剣立ち・食感を改良

四国日清食品が求める「見た目」「食感」をパン粉メーカーとの
共同開発で約2年かけて完成させたパン粉に変更。

パン粉の配合、醗酵、焼き方、保存方法まで、

四国日清食品のために考え抜かれて完成したパン粉です。

※商品名の頭に「P.」がついている商品はこのパン粉を使用しております。



0102505W

N. 厚旨ッ!!三元豚のロースとんかつ・170

お召しあがり方 約170℃の油で、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



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。



0102482W

厚切り三元豚のロースカツ・220

お召しあがり方 約170℃の油で、約14分

規格/荷姿 2640g(12個)×4合

ITFコード 04981167024824
JANコード 4981167024824
段ボールサイズ 325×225×105mm



サイズは不定形です



厳選した「三元豚」を使用し、
厚切りでボリューム感のある
ロースカツです。



1/2サイズなら
食パンにぴったり!!

0102410W

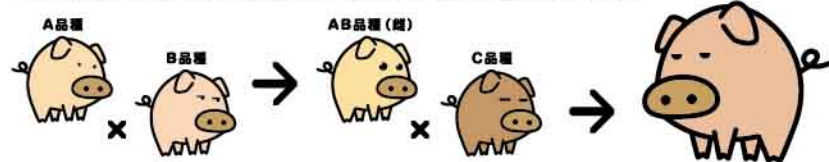
三元豚のロースカツ・60

お召しあがり方 約170℃の油で、約4分30秒

規格/荷姿 3000g(50個)×3合

ITFコード 04981167024107
JANコード 4981167024107
股ボールサイズ 400×240×115mm

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のことです。



三元豚

0102415W

三元豚のロースカツ・80

お召しあがり方 約170℃の油で、約4分30秒

規格/荷姿 4000g(50個)×2合

ITFコード 04981167024152
JANコード 4981167024152
股ボールサイズ 430×263×125mm

0102412W

三元豚のロースカツ・100

お召しあがり方 約170℃の油で、約4分30秒

規格/荷姿 3000g(30個)×3合

ITFコード 04981167024121
JANコード 4981167024121
股ボールサイズ 430×210×123mm

0102413W

三元豚のロースカツ・120

お召しあがり方 約175℃の油で、約4分30秒

規格/荷姿 3600g(30個)×3合

ITFコード 04981167024138
JANコード 4981167024138
股ボールサイズ 475×210×123mm

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」にこだわり豚肉本来の旨味と食感が味わえる
ロースカツです。

0102296W

袋入り三元豚のロースカツ・100

お召しあがり方 約175℃の油で、約4分30秒

規格/荷姿 800g(8枚入り)×4P×3合

ITFコード 14981167022964
JANコード 4981167022967
股ボールサイズ 395×205×155mm

「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。

0102507W

N.FSロースカツ(三元豚)・120

お召しあがり方 170~175℃の油で、約6分

規格/荷姿 2400g(20個)×4合

ITFコード 14981167025071
股ボールサイズ 295×195×132mm

特許取得
速旨ッ!! YouTubeで
動画公開中



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

いつもより早く揚げられます。

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。

剣立ちが良く

軽い食感のパン粉を使用しています。

0102921W

P. 速旨ッ!!三元豚のロースカツ・120

お召しあがり方 約175℃の油で、約4分50秒

規格/荷姿 720g(6個)×4P×3合

ITFコード 14981167029215
JANコード 4981167029218
股ボールサイズ 305×200×165mm

P.速旨ッ!!三元豚のロースカツ・120なら
「提供時間短縮!!」
「前日解凍などの手間なく調理可能!!」
「揚げ時間が短いからジューシー!!」
「袋入りだから管理もしやすい!!」

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。

0102289W

三元豚手切りロースカツ・30

お召しあがり方 170~175℃の油で、約4分30秒

規格/荷姿 600g(20個)×6トレイパック×3合

ITFコード 14981167022896
JANコード 4981167022899
股ボールサイズ 410×310×120mm

Easy Cooking

人手不足に自然解凍!!



野菜・果実・赤ワインを加え煮込んだコクのある

特製ソースにくぐらせたソースとんかつです。

自然解凍可能で、簡便性・人手不足解消に一役買います。

1Pあたり 20~24個(目安)

0102091W

ソースとんかつ(自然解凍)

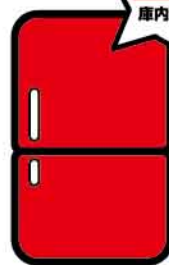
お召しあがり方 室温20℃の場合で、約2時間30分

規格/荷姿 500g×10P×2合

ITFコード 14981167020915

JANコード 4981167020918

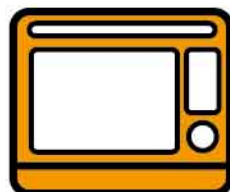
個ボールサイズ 330×230×210mm



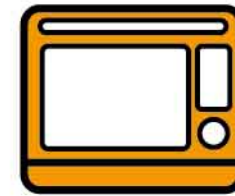
冷蔵庫の場合は
約**12時間**
庫内温度5℃の場合



スチコン調理
約**4分30秒**
コンビネーションモード
約200℃ 湿度約90%
予備加熱あり



電子レンジ調理
約**50秒**
2個：600W
ラップなし



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。

手軽にできる
提案メニュー



レンジで楽々!!
三元豚のロースカツ・100

0102080W

レンジで楽々!!三元豚のロースカツ・80

お召しあがり方 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

個ボールサイズ 295×265×105mm



0102081W

レンジで楽々!!三元豚のロースカツ・100

お召しあがり方 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

個ボールサイズ 325×270×105mm



レンジで楽々!!
三元豚のロースカツ・80

写真はイメージです

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。



0102286W
三元豚ぶつ切りヒレカツ・30

お召しあがり方 約170℃の油で、5～6分

規格/荷姿 1080g(36個)×6合

ITFコード 14981167022865
JANコード 4981167022462
段ボールサイズ 285×195×90mm

サイズは不定形です

ヒレ肉とは

ヒレ肉は豚1頭から
約1kgしかとれません。
豚肉では最もきめが細かく
やわらかい部分です。
脂肪が少ないので
あっさりとしています。



ひんやで

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。

写真は30です

0102677W

N.手切りヒレカツ・30

お召しあがり方 約175℃の油で、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



サイズは不定形です



0102678W

N.手切りヒレカツ・40

お召しあがり方 約175℃の油で、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



サイズは不定形です



使い方も色々!!
提案メニュー



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。
剣立ちが良く軽い食感のパン粉を
使用しています。

■販促シール15枚/箱(内添)

0102246W

P. 味わいデリカヒレカツ・25

お召しあがり方 約170℃の油で、約4分30秒

規格/荷姿 1500g(60個)×6合

ITFコード 04981167022462
JANコード 4981167022462
段ボールサイズ 265×215×120mm



サイズは不定形です
(成型肉)

0102247W

P. 味わいデリカヒレカツ・30

お召しあがり方 約170℃の油で、約4分30秒

規格/荷姿 1800g(60個)×6合

ITFコード 04981167022479
JANコード 4981167022479
段ボールサイズ 330×210×117mm



サイズは不定形です
(成型肉)

0102248W

P. 味わいデリカヒレカツ・35

お召しあがり方 約170℃の油で、約4分30秒

規格/荷姿 2100g(60個)×4合

ITFコード 04981167022486
JANコード 4981167022486
段ボールサイズ 340×220×121mm



サイズは不定形です
(成型肉)

写真は30です

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。

0102906W LPロースカツ・80

お召しあがり方 約170℃の油で、4分30秒～5分
規格/荷姿 3200g(40個)×3合
ITFコード 14981167029062
JANコード 4981167029062
段ボールサイズ 400×255×100mm



0102907W LPロースカツ・100

お召しあがり方 約170℃の油で、5分～5分30秒
規格/荷姿 3000g(30個)×3合
ITFコード 14981167029079
JANコード 4981167029079
段ボールサイズ 385×185×119mm



0102908W LPロースカツ・120

お召しあがり方 約170℃の油で、5分～5分30秒
規格/荷姿 2400g(20個)×4合
ITFコード 14981167029086
JANコード 4981167029086
段ボールサイズ 295×200×120mm



写真は120です

冷めてもソフトな食感で、
お買い得な豚かつです。

0102119W お値打ち豚かつ・60

お召しあがり方 170～175℃の油で、約4分
規格/荷姿 3000g(50個)×3合
ITFコード 14981167021196
JANコード 4981167021196
段ボールサイズ 340×240×110mm



0102120W お値打ち豚かつ・80

お召しあがり方 170～175℃の油で、約4分
規格/荷姿 4000g(50個)×3合
ITFコード 14981167021202
JANコード 4981167021202
段ボールサイズ 405×260×110mm



写真は60です



特製甘辛醤油ダレ
販促シール入りの
丼キット商品

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
シンプルなかつ丼です。
タレと販促シールのキット商品、
簡単調理で「新潟タレかつ丼」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)

0102090W

新潟タレかつ丼キット

お召しあがり方 約170℃の油で、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



サイズは不定形です
(成型肉)



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。
剣立ちが良く軽い食感のパン粉を
使用しています。

0102224W

P.ビーフカツ・85

お召しあがり方 約170℃の油で、約5分
規格/荷姿 2550g(30個)×4合
ITFコード 04981167022240
JANコード 4981167022240
段ボールサイズ 440×190×118mm



(成型肉)



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。

0102661W

豚ロールカツ(梅しそ)

お召しあがり方 約170℃の油で、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





**地方の食材や味を再現した
様々なメンチカツを
揃えております。**



京都府 **九条ねぎ**

香川県 **骨付鳥**

愛知県 **台湾ミンチ**

九州・沖縄 黒毛和牛

宮崎県 **霧島黒豚**

九州・沖縄+宮崎県

黒毛和牛 **霧島黒豚**

黒&黒メンチカツ・80 **[P26]**

■販促シール48枚/箱(内添)

※九条ねぎ（京都府産）6%使用

京都府産九条ねぎを使用した、ねぎ塩味のミンチカツ
ケースに専用販促シールを内添しています。

京都府

九条ねぎ



新品

0105649W

京都産 九条ねぎ塩ミンチカツ・80

お返しあがり方 約170℃の油で、約5分

規格/荷姿 960g(12個)×4袋×3合

ITFコード	14981167056495
JANコード	4981167056498
段ボールサイズ	420×340×103mm

Dimensions of the product:

- Round cake: 120 (top), 80 (left), 約85mm (bottom)
- Rectangular box: 190 (top), 170 (left), 約240mm (bottom)

香川県

骨付鳥



鳥飯メンチカツ丼

国産鶏挽き肉とキャベツの中具をニンニクと胡椒で味付け、やみつきになるスパイスの効いた挽き肉カツに仕上げました。
■販促袋20枚/箱(内添)

0105646W

丸亀名物!!骨付鳥味 鶏の挽き肉カツ(袋付き)

お召し上がり方 約170℃の油で、4分～4分30秒

規格/荷姿 2960g(80個)×4合

ITFコード 04981167056467

JANコード 4981167056467

段ボールサイズ 350×254×110mm



愛知県

台湾ミンチ



辛旨!!
台湾ミンチカツ



でら旨台湾
ミンチカツバーガー



台湾ミンチとは

醤油ベースの味付けそばに唐辛子の辛さがピシッときいた台湾ラーメン等についでいる挽き肉のことです。

豚挽き肉とニラの中具を唐辛子、ニンニク等で味付け、やみつき辛さがクセになるミンチカツに仕上げました。
■販促袋20枚/箱(内添)

0105647W

辛旨!!台湾ミンチカツ(袋付き)

お召し上がり方 約170℃の油で、4分～4分30秒

規格/荷姿 2960g(80個)×4合

ITFコード 04981167056474

JANコード 4981167056474

段ボールサイズ 360×240×118mm



豚挽き肉とニラの中具を唐辛子、ニンニク等で味付け、やみつき辛さがクセになるミンチカツに仕上げました。
■販促シール48枚/箱(内添)

0105648W

でら旨!!台湾ミンチカツ・80

お召し上がり方 約170℃の油で、約5分

規格/荷姿 960g(12個)×4袋×3合

ITFコード 14981167056488

JANコード 4981167056481

段ボールサイズ 420×340×103mm



九州・沖縄 黒毛和牛

宮崎県 霧島黒豚

九州・沖縄+宮崎県

黒毛和牛 霧島黒豚

九州・沖縄県産の黒毛和牛と
宮崎県産の霧島黒豚を
贅沢に合わせたメンチカツ

「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。

黒毛和牛4%・霧島黒豚3%使用

0105643W

黒&黒メンチカツ・80

お召しあがり方 約170℃の油で、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



九州・沖縄産の黒毛和牛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。

※黒毛和牛5%使用 ■販促袋15枚/箱(内添)

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。

※霧島黒豚13%使用 ■販促袋15枚/箱(内添)

0105640W

N.黒毛和牛メンチカツ・45(袋付き)

お召しあがり方 約170℃の油で、4分～4分30秒

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



0105642W

N.霧島黒豚メンチカツ・45(袋付き)

お召しあがり方 約170℃の油で、4分～4分30秒

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



九州・沖縄 黒毛和牛

九州・沖縄産の黒毛和牛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。

※黒毛和牛5%使用

0105629W

黒毛和牛メンチカツ・80

お召しあがり方 約170℃の油で、4分～4分30秒

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



リーフレット



九州・沖縄産の黒毛和牛を使用し、

国産牛脂の甘み、風味のあるビーフメンチカツです。

※黒毛和牛4%使用

0105650W

黒毛和牛メンチカツ・70

お召しあがり方 約170℃の油で、約4分30秒

規格/荷姿 2800g(40個)×4合

ITFコード 04981167056504

JANコード 4981167056504

段ボールサイズ 360×190×125mm



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。

0105616A

E.ソフトメンチカツ・60

お召しあがり方 約165℃の油で、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



0105618A

E.ソフトメンチカツ・80

お召しあがり方 約165℃の油で、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



写真は60です



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。

ダイスカットの
れんこんが入っていて、
シャキシャキとした
食感が楽しめます。

0107533H

れんこんしゅうまい・26

お召しあがり方 蒸し調理 約12分
揚げ調理 約160℃の油で、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トレイパック×3合
ITFコード 14981167075335
JANコード 4981167075338
段ボールサイズ 320×255×140mm



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。

0107516A

ビッグ肉シュウマイ・26

お召しあがり方 蒸し調理 約12分
揚げ調理 約160℃の油で、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トレイパック×3合
ITFコード 14981167075168
JANコード 4981167075161
段ボールサイズ 320×255×140mm



いかに旨味を活かした海鮮シュウマイです。
いかに食感がアクセントです。

0107525A

ビッグ海鮮シュウマイ・26

お召しあがり方 蒸し調理 約12分
揚げ調理 約160℃の油で、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トレイパック×3合
ITFコード 14981167075250
JANコード 4981167075253
段ボールサイズ 320×255×140mm



彩りしゅうまいシリーズ

鮮やかな色合いで、お弁当に彩りを添えます。

たけのこ・枝豆・かぼちゃなど、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。



たけのこ

枝豆

かぼちゃ

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。

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。

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。

0107441H

彩りたけのこしゅうまい・26

調理方法 蒸し調理 約12分
電子レンジ 600W：2個 約1分
1400W：2個 約30秒
自然解凍 常温(約20℃)で、
約4時間【袋のまま】

規格/荷姿 390g(15個)
× 8トレイパック×3合

ITFコード 14981167074413
JANコード 4981167074416
段ボールサイズ 320×265×140mm



0107442H

彩り枝豆しゅうまい・26

調理方法 蒸し調理 約12分
電子レンジ 600W：2個 約1分
1400W：2個 約30秒
自然解凍 常温(約20℃)で、
約4時間【袋のまま】

規格/荷姿 390g(15個)
× 8トレイパック×3合

ITFコード 14981167074420
JANコード 4981167074423
段ボールサイズ 320×265×140mm



0107443H

彩りかぼちゃしゅうまい・26

調理方法 蒸し調理 約12分
電子レンジ 600W：2個 約1分
1400W：2個 約30秒
自然解凍 常温(約20℃)で、
約4時間【袋のまま】

規格/荷姿 390g(15個)
× 8トレイパック×3合

ITFコード 14981167074437
JANコード 4981167074430
段ボールサイズ 320×265×140mm



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。

0107826H

E.徳用肉シュウマイ・15

お召しあがり方 揚げ調理 約160℃の油で、約4分
蒸し調理 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





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。



キャベツのカットサイズを大きくして食感を良くしました。
ソース・削り粉・あおさ付。
電子レンジ調理で手軽に召しあがれます。

0194641W

N.ふっくらお好み焼(豚玉)

お召しあがり方 電子レンジ 500W:約6分 600W:約5分30秒
スチームコンベクションオープン調理 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、あおさ)×12P×4合

ITFコード 14981167946413
JANコード 4981167946416
段ボールサイズ 416×159×170mm



リーフレット



豚バラ肉を甘辛く味付けしており、
ラーメンなどの中華系料理に最適です。(1パック約60枚)

0133758P

チャーシュースライス

お召しあがり方 冷蔵庫(10℃以下)にて解凍してご使用ください

規格/荷姿 450g×22P

ITFコード 14981167337587
JANコード 4981167337580
段ボールサイズ 440×290×205mm



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

0104332W

ベーコンポテトバーグ・35

お召しあがり方 揚げ調理 約170℃の油で、約2分30秒
オープン調理 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 420×280×135mm



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。

011521W

ホタテ風味カツ・40

お召しあがり方 約170℃の油で、約4分

規格/荷姿 2400g(60個)×4合

ITFコード 14981167115215
JANコード 4981167023858
段ボールサイズ 280×230×120mm



美味しさはそのままで、
調理後の日持ち向上を目的とした商品群。

商品によって、商品に合った製剤を使い分け、味への影響を低減しています。
※テスト結果につきましては、特定の商品を確認した結果であり、保存性を保証するものではありません。



九州・沖縄

黒毛和牛



九州・沖縄産
黒毛和牛使用

30℃
72時間
当社保存テスト

九州・沖縄産の黒毛和牛を使用し、国産牛脂の甘み、
風味のあるビーフメンチカツです。

※黒毛和牛4%使用

0105650W

黒毛和牛メンチカツ・70

お召しあがり方 約170℃の油で、約4分30秒

規格/荷姿 2800g(40個)×4合

ITFコード 04981167056504
JANコード 4981167056504
段ボールサイズ 360×190×125mm



25℃
48時間
当社保存テスト

カツサンドに最適な四角いシリーズを、LowPriceにてご提供。
カツサンドにする際、四角い形状は見た目きれいに仕上がります。

0102385W

LP四角いロースカツ・90

お召しあがり方 約170℃の油で、約5分

規格/荷姿 2700g(30個)×4合

ITFコード 04981167023858
JANコード 4981167023858
段ボールサイズ 305×210×120mm



宮崎県

霧島黒豚



宮崎県産
霧島黒豚使用

30℃
72時間
当社保存テスト

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。

※霧島黒豚4%使用

0105652W

PH霧島黒豚メンチカツ・80

お召しあがり方 約170℃の油で、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



30℃
48時間
当社保存テスト

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。

0107825H

PH肉シュウマイ・15

お召しあがり方 蒸し調理 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





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。

豚ヒレ肉本来の
旨味と食感!!



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。

写真は30です

0102242W

N.おいしいポークヒレカツ・30

お召しあがり方 約170℃の油で、約4分30秒

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



サイズは不定形です
(成型肉)

0102243W

N.おいしいポークヒレカツ・40

お召しあがり方 約170℃の油で、約4分30秒

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



サイズは不定形です
(成型肉)

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。

写真は30です

0102245W

国産豚ヒレカツ・50

お召しあがり方 約170℃の油で、約6分

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



サイズは不定形です

0102244W

国産豚ヒレカツ・30

お召しあがり方 約175℃の油で、約4分30秒

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



サイズは不定形です

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)

こだわりの
国産原料使用!!



写真は40です

0105502W

国産豚とさわやかチキンのミンチカツFe・40

お召しあがり方 約170℃の油で、約5分

規格/荷姿 4000g(100個)×2合

ITFコード 14981167055023
段ボールサイズ 350×265×135mm



122
58
約62mm

0105503W

国産豚とさわやかチキンのミンチカツFe・60

お召しあがり方 約170℃の油で、約5分

規格/荷姿 6000g(100個)×2合

ITFコード 14981167055030
段ボールサイズ 410×303×140mm



122
72
約75mm

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。



写真は18です

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。



写真は18です

0107312H

SL国産ポークしゅうまい・18 袋

お召しあがり方 揚げ調理 約160℃の油で、約4分30秒
蒸し調理 約10分
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



0107311H

SL国産ポークしゅうまい・18 トレー

お召しあがり方 蒸し調理 約10分
揚げ調理 約160℃の油で、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



0107313H

SL国産ポークしゅうまい・30 トレー

お召しあがり方 蒸し調理 約12分
揚げ調理 約160℃の油で、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



0107322H

SLえびしゅうまいFe・18 袋

お召しあがり方 揚げ調理 約160℃の油で、約4分30秒
蒸し調理 約10分
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



0107321H

SLえびしゅうまいFe・18 トレー

お召しあがり方 蒸し調理 約10分
揚げ調理 約160℃の油で、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



0107323H

SLえびしゅうまいFe・30 トレー

お召しあがり方 蒸し調理 約12分
揚げ調理 約160℃の油で、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



[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)

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(生麺で約17cmにカット)

0126126L

国産小麦のカットうどん

お召しあがり方 沸騰したお湯で、60～90秒ゆでる

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



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(生麺で約17cmにカット)

0130856L

N.国産小麦のカットラーメン

お召しあがり方 沸騰したお湯で、40～50秒ゆでる

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



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(生麺で約17cmにカット)

0130854L

N.国産小麦のカットチャンポン

お召しあがり方 沸騰したお湯で、40～50秒ゆでる

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

