



とんかつで世界を救う
FROZEN FOODS CATALOG
2025



NISSIN 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

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

●本カタログに記載の商品情報は、2025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
2025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。

業務用冷凍食品カタログ

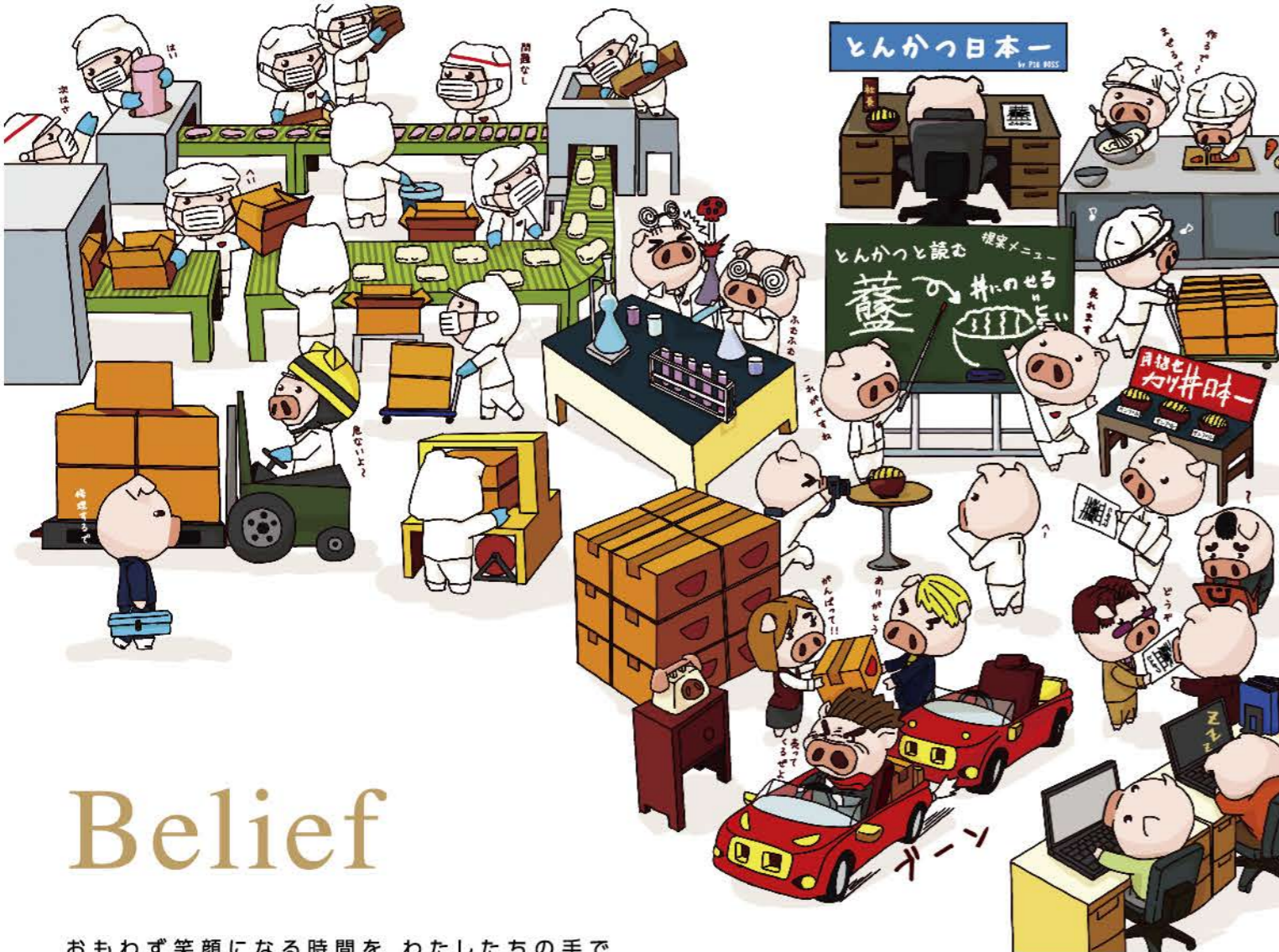
とんかつの味



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。
それは手づくりを超える「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。

ひとつ上を行くクオリティの商品をご提供いたします。



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。



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・パナー・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

チルドロース

- ☉ プライドロースカツ・160 [P07]
- ☉ 三元豚手切りロースカツ・30 [P07]

熟成三元豚ロース

- ☉ AgingⅢ ロースカツ・150 [P08]
- ☉ P.Agingロースカツ・90 [P08]
- ☉ P.Agingロースカツ・100 [P08]
- ☉ P.Agingロースカツ・120 [P08]
- ☉ AgingPorkロースカツ・70 [P08]
- ☉ P.熟成三元豚のロースカツ・170 [P11]
- ☉ P.熟成三元豚のロースカツ・100 [P12]
- ☉ P.熟成三元豚のロースカツ・120 [P12]
- ☉ P.熟成三元豚のロースカツ・140 [P12]
- ☉ P.熟成三元豚のロースカツ・150 [P12]
- ☉ P.熟成三元豚のロースカツ・160 [P12]

三元豚ロース

- ☉ P.三元豚のロースカツ・60 [P13]
- ☉ P.三元豚のロースカツ・80 [P13]
- ☉ P.三元豚のロースカツ・100 [P13]
- ☉ P.三元豚のロースカツ・120 [P13]
- ☉ P.袋入り三元豚のロースカツ・100 [P13]
- ☉ N.厚旨!!三元豚のロースとんかつ・170 [P11]
- ☉ 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!!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

- ☉ 味わいロースカツ・100 [P14]
- ☉ 味わいロースカツ・120 [P14]
- ☉ 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]
- ☉ 手切りヒレカツ(三元豚)・27 [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

- ☉ 3分とんかつ・30 [P20]
- ☉ 豚ロールカツ(梅しそ) [P20]

Index

Frozen Foods Catalog

	とんかつ	P07
	TONKATSU RED	
	カツサンド専用シリーズ ヒレカツ	P09 P17
	メンチカツ	P21
	MINCE CUTLET BLACK	
	しゅうまい	P27
	SHUMAI PINK	
	スナック・バーグ・カツ	P29
	SNACK YELLOW	
	日持ち向上商品	P30
	学校給食向け商品	P31
	NOODLES BLUE	



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

新商品
New Item

新商品
New Item

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」こだわりづくりの看板商品です。



0102305W

プライドローズカツ・160

三元豚チルド原料と、衣にこだわりの中種パン粉を使用。チルド原料特有のしっとりとした食感と、くちどけの良い中種パン粉で、専門店に迫る美味しさのローズカツです。

お召しあがり方 約175℃の油で、約6分30秒

規格/荷姿 2880g(18個)×3合

ITFコード 04981167023056
JANコード 4981167023056
段ボールサイズ 345×290×90mm



サイズは不定形です



0102289W

三元豚手切りローズカツ・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ズカツです。製法にこだわり、一枚一枚丁寧に包丁切りしています。

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
段ボールサイズ 410×310×120mm



サイズは不定形です



0102432W

Aging III ローズカツ・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、冷凍ローズカツでありながら、チルドローズカツに迫る美味しさです。

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



Aging

エイジング

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ズカツです。



P. Agingローズカツ シリーズ

熟成・三元豚・無加水にこだわったローズカツです。Aging(熟成)することで、無加水でも柔らかく旨みの強いローズカツに仕上がっています。剣立ちが良く軽い食感のパン粉を使用しています。

0102426W

P. Agingローズカツ・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 04981167024268
JANコード 4981167024268
段ボールサイズ 410×185×119mm



0102427W

P. Agingローズカツ・100

お召しあがり方 約170℃の油で、約4分30秒

規格/荷姿 2400g(24個)×4合

ITFコード 04981167024275
JANコード 4981167024275
段ボールサイズ 435×195×105mm



0102428W

P. Agingローズカツ・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 04981167024282
JANコード 4981167024282
段ボールサイズ 285×190×138mm



リーフレット

0102437T

AgingPorkローズカツ・70

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

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



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。

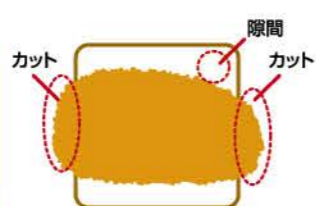


四角いロースカツのこだわりポイント

- 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、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



P. 四角いロースカツ(三元豚)・120

0102352W

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。

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 4981167023544
販ボ-ルサイズ 315×210×110mm



0102354W

P. 四角いロースカツ(三元豚)・120

カツサンド用にロース1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、サイズもカツサンドにピッタリで
見た目もきれいに仕上がります。
剣立ちが良く軽い食感のパン粉を使用しています。

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
販ボ-ルサイズ 315×210×120mm



美カツサンドが
できました♡



0102385W

LP四角いロースカツ・90

(成型肉)

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。

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
販ボ-ルサイズ 305×210×120mm



0102260K

四角いヒレカツ(三元豚)・100

(成型肉)

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。

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
販ボ-ルサイズ 315×210×155mm



0102373W

N. 四角いビーフカツ・100

(成型肉)

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)

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
販ボ-ルサイズ 315×210×105mm





0102520W

P. 熟成三元豚のロースカツ・170

こだわりの三元豚原料を14日間熟成することで旨味を引出しました。また熟成することで程よい肉の柔らかさも実現し、旨味と柔らかさを楽しめるロースカツです。

お召しあがり方 約175℃の油で、約8分

規格/荷姿 2720g(16個)×4合

ITFコード 04981167025203
JANコード 4981167025203
段ボールサイズ 325×210×130mm



パン粉にまで“こだわり” 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、脱脂、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

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。

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



P. 熟成三元豚のロースカツ シリーズ

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。

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



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



0102513W

P. 熟成三元豚のロースカツ・140

お召しあがり方 約175℃の油で、約7分30秒

規格/荷姿 2800g(20個)×3合

ITFコード 04981167025135
JANコード 4981167025135
段ボールサイズ 315×200×140mm



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



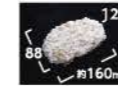
0102515W

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



写真は160です



0102482W

厚切り三元豚のロースカツ・220

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。

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



半分サイズなら
食パンにぴったり!!



P.三元豚のロースカツ シリーズ

「三元豚」にこだわり肉本来の旨味と食感が味わえるロースカツです。側立ちが良く軽い食感のパン粉を使用しています。

0102400W

P.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 04981167024008
JANコード 4981167024008
袋ポ-ルサイズ 400×240×115mm



0102402W

P.三元豚のロースカツ・100

お召しあがり方 175～180℃の油で、4分30秒～5分

規格/荷姿 3000g(30個)×3合

ITFコード 04981167024022
JANコード 4981167024022
袋ポ-ルサイズ 430×210×123mm



三元豚とは …

三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。



0102401W

P.三元豚のロースカツ・80

お召しあがり方 175～180℃の油で、4分30秒～5分

規格/荷姿 4000g(50個)×2合

ITFコード 04981167024015
JANコード 4981167024015
袋ポ-ルサイズ 430×263×125mm



0102403W

P.三元豚のロースカツ・120

お召しあがり方 175～180℃の油で、約5分

規格/荷姿 3600g(30個)×3合

ITFコード 04981167024039
JANコード 4981167024039
袋ポ-ルサイズ 475×210×123mm



P.三元豚のロースカツ・80

N.FSロースカツ(三元豚)・120

0102296W

袋入り三元豚のロースカツ・100

「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。

お召しあがり方 約175℃の油で、約4分30秒

規格/荷姿 800g(8個入り)×4P×3合

ITFコード 14981167022964
JANコード 4981167022967
袋ポ-ルサイズ 395×205×155mm



0102507W

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。

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
袋ポ-ルサイズ 295×195×132mm



特許取得
速旨ッ!! YouTubeで動画公開中



0102921W

P.速旨ッ!!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。側立ちが良く軽い食感のパン粉を使用しています。

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
袋ポ-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!!」



味わいロースカツ シリーズ

長期飼育された豚ロース肉を使用したロースカツです。長期飼育された豚肉を使用することにより、味わい深いロースカツに仕上がっています。

0102395W

味わいロースカツ・100

お召しあがり方 約170℃の油で、約5分

規格/荷姿 3000g(30個)×3合

ITFコード 04981167023957
JANコード 4981167023957
袋ポ-ルサイズ 475×210×105mm



0102396W

味わいロースカツ・120

お召しあがり方 約170℃の油で、約6分

規格/荷姿 3600g(30個)×3合

ITFコード 04981167023964
JANコード 4981167023964
袋ポ-ルサイズ 475×210×120mm



写真は100です

Easy Cooking

人手不足に自然解凍!!



0102091W

ソースとんかつ (自然解凍)

(成型内)

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)

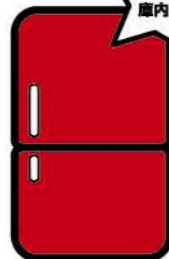
お召しあがり方 室温20℃の場合で、約2時間30分

規格/荷姿 500g×10P×2合

ITFコード 14981167020915
JANコード 4981167020918
段ボールサイズ 330×230×210mm



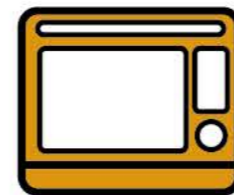
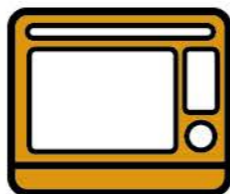
冷蔵庫の場合は
約**12時間**
庫内温度5℃の場合



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。



レンジで楽々!!
三元豚のロースカツ・100



レンジで楽々!!
三元豚のロースカツ・80

レンジで楽々!!三元豚のロースカツ シリーズ

レンジで簡単調理!!
本格的なロースカツがお手軽に。
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。

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
段ボールサイズ 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
段ボールサイズ 325×270×105mm



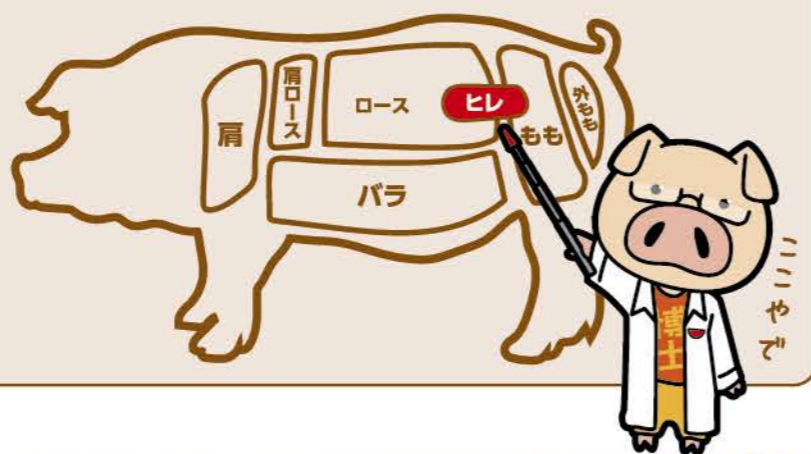
手軽にできる
提案メニュー

ヒレカツ

こだわりのヒレカツシリーズです。

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。



0102286W

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。

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 4981167022865
販促用サイズ 285×195×90mm



0102685W

手切りヒレカツ(三元豚)・27

脂肪が少ない、柔らかくジューシーなヒレ肉を一枚一枚丁寧に手切りし、サクサクの衣で包んだ不定形のヒレカツです。

お召しあがり方 約175℃の油で、約5分
規格/荷姿 2160g(80個)×5合

ITFコード 04981167026859
JANコード 4981167026859
販促用サイズ 345×265×105mm



使い色々!!
提案メニュー



N.手切りヒレカツ シリーズ

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。

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
販促用サイズ 345×245×109mm



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
販促用サイズ 345×245×119mm



写真は30です

P.味わいデリカヒレカツ シリーズ (成型肉)

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。刺立ちが良く軽い食感のパン粉を使用しています。■販促用シール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
販促用サイズ 265×215×120mm



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
販促用サイズ 330×210×117mm



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
販促用サイズ 340×220×121mm



写真は30です

LPロースカツ シリーズ (成型肉)

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
股ボールサイズ 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
股ボールサイズ 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
股ボールサイズ 295×200×120mm



写真は120です

お値打ち豚かつ シリーズ (成型肉)

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
股ボールサイズ 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
股ボールサイズ 405×260×110mm



写真は60です



0102393W

3分とんかつ・30 (成型肉)

人手不足解消に、揚げ時間3分以内で調理ができるとんかつです。ソースカツ丼など、簡便性の高いメニューに役立ちます。パン粉のカリカリ食感がクセになる美味しさです。

お召しあがり方 約175℃の油で、約2分30秒
規格/荷姿 720g(24個)×6袋×2合

ITFコード 14981167023930
JANコード 4981167023933
股ボールサイズ 430×280×170mm



0102224W

P.ビーフカツ・85 (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。

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
股ボールサイズ 440×190×118mm



0102661W

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。

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
股ボールサイズ 380×230×200mm



BLACK
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。

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。



美味しい
ものはどこに
だ

栃木県 **岩下の新生姜**

岩下の新生姜メンチカツ・70 [P22]

瀬戸内 **怪獣レモン**

怪獣レモンミンチカツ・70 [P23]

京都府 **九条ねぎ**

京都産九条ねぎ塩ミンチカツ・80 [P24]

愛知県 **台湾ミンチ**

でら旨!!台湾ミンチカツ・80 [P24]

九州・沖縄 **黒毛和牛**

N.黒毛和牛メンチカツ・45(袋付き) [P25]

黒毛和牛メンチカツ・80/100 [P25]

黒毛和牛メンチカツ・70 [P25]/[P30]

宮崎県 **霧島黒豚**

N.霧島黒豚メンチカツ・45(袋付き) [P25]

PH霧島黒豚メンチカツ・80 [P30]

九州・沖縄+宮崎県

黒毛和牛

霧島黒豚

黒&黒メンチカツ・80 [P26]

栃木県 **岩下の新生姜**

岩下の新生姜のやさしい辛味と
爽やかな風味を引き立て、
新生姜のシャキッを感じられるように
ふんわりと軽い食感に仕上げました!!

メンチカツの
新定番

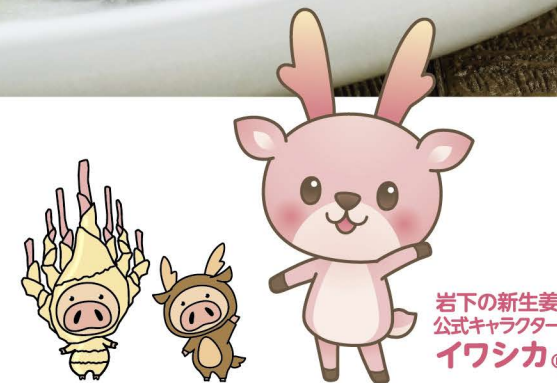


0105657W
岩下の新生姜メンチカツ・70

豚、鶏肉ベースの中具に「岩下の新生姜」のみじん切りを混ぜ込んだ、
新生姜の爽やかな風味が美味しいメンチカツです。

お召しあがり方 約170℃の油で、約5分30秒
規格/荷姿 840g(12個)×4袋×3合

ITFコード 14981167056570
JANコード 4981167056573
袋素-ルサイズ 420×340×103mm



岩下の新生姜
公式キャラクター
イワシカ®

岩下の新生姜®とは、

やさしい辛味、爽やかな香り、
シャキシャキとした歯切れの良さが特徴の生姜酢漬けです。
本社を構える栃木県に「岩下の新生姜ミュージアム」を開館。
たくさんのコアなファンを抱える人気商品です。



※岩下の新生姜は岩下食品株式会社の登録商標です。

GRAAAAAAAAAAR...

瀬戸内 怪獣レモン

瀬戸内海に面した地域

怪獣レモンは、ゴツゴツした見た目や皮に黒い斑点がある規格外品として、廃棄や値段がつかなくなったレモンを怪獣に準えブランディングしたレモンのことです。見た目は悪いが中身は温暖な気候と瀬戸内海に面した風通しの良い環境により甘みが強く、ワックス不使用だから皮まで美味しく食べられるレモンです。



0105656W 怪獣レモンミンチカツ・70

瀬戸内産「怪獣レモン」を使用したさわやかな味わいのミンチカツです。コーンフレーク入りの衣でゴツゴツした怪獣らしさとザクザク食感に仕上げました。
■販売シール40枚/箱(内添)

お召しあがり方 約170℃の油で、約5分30秒
規格/荷姿 700g(10個)×4袋×3合

ITFコード 14981167056563
JANコード 4981167056566
段ボールサイズ 420×340×103mm



「怪獣レモンミンチカツ」は、**ザクザク食感が美味しい、怪獣をイメージしたコーンフレーク入り衣を使用。**

国内で加工したコーンフレークを口当たりが最適な比率でパン粉に混合した当社初のコーンフレーク入り衣を使用。冷めてもザクザク食感が楽しめます。



※怪獣レモンは株式会社瀬戸内百姓の登録商標です。

京都府 九条ねぎ



0105649W 京都産 九条ねぎ塩ミンチカツ・80

京都府産九条ねぎを使用した、ねぎ塩味のミンチカツ。ケースに専用販売シールを内添しています。
※九条ねぎ(京都府産)6%使用
■販売シール48枚/箱(内添)

お召しあがり方 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



愛知県 台湾ミンチ

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ぼろに唐辛子の辛さがピシッとついた台湾ラーメン等にも使われている挽き肉のことです。



0105648W でら旨!!台湾ミンチカツ・80

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。
■販売シール48枚/箱(内添)

お召しあがり方 約170℃の油で、約5分
規格/荷姿 960g(12個)×4袋×3合

ITFコード 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



0105640W N.黒毛和牛メンチカツ・45(袋付き)

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
■販売袋15枚/箱(内添)

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)

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ロンの黒豚ならではのコクと甘み特徴です。
※霧島黒豚13%使用
■販売袋15枚/箱(内添)

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



九州・沖縄 黒毛和牛

黒毛和牛メンチカツ シリーズ

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。

0105650W 黒毛和牛メンチカツ・70 ※黒毛和牛4%使用

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



0105629W 黒毛和牛メンチカツ・80 ※黒毛和牛5%使用

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



0105634W 黒毛和牛メンチカツ・100 ※黒毛和牛5%使用

お召しあがり方 約170℃の油で、約6分30秒
規格/荷姿 5000g(50個)×2合
ITFコード 04981167056344
JANコード 4981167056344
段ボールサイズ 460×195×145mm



写真は100です



0105643W 黒&黒メンチカツ・80

「九州・沖縄産の黒毛和牛」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リ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

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



0105262W 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。

お召しあがり方 約170℃の油で、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



E.ソフトメンチカツ シリーズ

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。

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。



S.ビッグ肉シューマイ・26

S.ビッグ海鮮シューマイ・26

0107445H

S.ビッグ肉シューマイ・26

肉の旨味が味わえるシューマイに仕上げました。

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
 自然解凍 袋のまま常温(約20℃)で、約4時間

規格/荷姿 390g(15個)×8トレーパック×3合

ITFコード 14981167074451
 JANコード 4981167074454
 段ボールサイズ 320×265×140mm



0107446H

S.ビッグ海鮮シューマイ・26

いかとかにの旨みを活かした海鮮シューマイに仕上げました。

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
 自然解凍 袋のまま常温(約20℃)で、約4時間

規格/荷姿 390g(15個)×8トレーパック×3合

ITFコード 14981167074468
 JANコード 4981167074461
 段ボールサイズ 320×265×140mm



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

0107441H

彩り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。

お召しあがり方 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 袋のまま常温(約20℃)で、約4時間

規格/荷姿 390g(15個)×8トレーパック×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

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。

お召しあがり方 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 袋のまま常温(約20℃)で、約4時間

規格/荷姿 390g(15個)×8トレーパック×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

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。

お召しあがり方 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 袋のまま常温(約20℃)で、約4時間

規格/荷姿 390g(15個)×8トレーパック×3合

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



0107447H

S.れんこんしゅうまい・26

れんこんのシャキシャキとした食感が美味しいしゅうまいです。

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
 自然解凍 袋のまま常温(約20℃)で、約4時間

規格/荷姿 390g(15個)×8トレーパック×3合

ITFコード 14981167074475
 JANコード 4981167074478
 段ボールサイズ 320×265×140mm



0107826H

E.徳用肉シューマイ・15

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

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。



0194641W

N.ふっくらお好み焼(豚玉)

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。

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



0104332W

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

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



0133758P

チャーシューライス

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

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



0111522W

N.ホタテ風味カツ・40

海の幸「ホタテ」の風味を活かした、副菜に最適な一品です。
ホタテの風味と柔らかな食感で美味しさを引立てます。

お召しあがり方 約170℃の油で、約4分

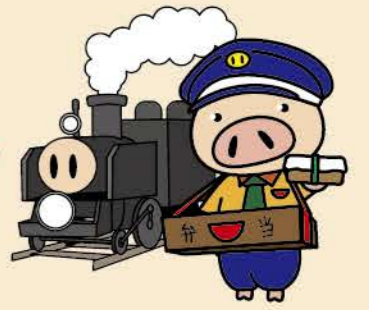
規格/荷姿 2400g(60個)×4合

ITFコード 04981167115225
JANコード 4981167115225
段ボールサイズ 280×230×120mm



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。

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、特定の商品を調査した結果であり、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



0105650W

黒毛和牛メンチカツ・70

九州・沖縄産の黒毛和牛を使用し、国産牛脂の甘み、
風味のあるビーメンチカツです。
※黒毛和牛4%使用

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



30℃
72時間
当社保存テスト

宮崎県

霧島黒豚

宮崎県産
霧島黒豚使用



0105652W

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が特徴です。
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

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℃
72時間
当社保存テスト



0102385W

LP四角いロースカツ・90

(成型肉)

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。

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



25℃
48時間
当社保存テスト



0107825H

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。

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



30℃
48時間
当社保存テスト



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。



写真は40です

N.おいしいポークヒレカツ シリーズ (成型肉)

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。

0102242W

N.おいしいポークヒレカツ・30

お召し上がり方 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

0102243W

N.おいしいポークヒレカツ・40

お召し上がり方 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

豚ヒレ肉本来の旨味と食感!!



国産豚ヒレカツ シリーズ

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。

0102244W

国産豚ヒレカツ・30

お召し上がり方 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

0102245W

国産豚ヒレカツ・50

お召し上がり方 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



写真は30です



写真は40です

国産豚とさわやかチキンのミンチカツFe シリーズ

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)

0105502W

国産豚とさわやかチキンのミンチカツFe・40

お召し上がり方 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



72
58 #62mm

0105503W

国産豚とさわやかチキンのミンチカツFe・60

お召し上がり方 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



72
72 #75mm

こだわりの国産原料使用!!





写真は18です

SL国産ポークしゅうまい シリーズ

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。

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
股ボ-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
股ボ-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
股ボ-ルサイズ 470×255×149mm



写真は18です

SLえびしゅうまいFe シリーズ

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)

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
股ボ-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
股ボ-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
股ボ-ルサイズ 470×255×145mm



0126126L

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 (生麺で約17cmにカット)

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
股ボ-ルサイズ 520×185×180mm



0130856L

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 (生麺で約17cmにカット)

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
股ボ-ルサイズ 520×165×180mm



0130854L

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 (生麺で約17cmにカット)

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
股ボ-ルサイズ 520×165×180mm

