

# 畜産加工品

## 若鶏立田揚げR 1kg



- 形態：  
(4袋、ラベル5枚×4)×4合  
●規格：1kg/袋

**揚げる** 約170℃ 約4分  
冷蔵解凍後  
約170℃ 約2分

- 生にんにく・生しょうが使用
- 肉を味わう極薄の衣

## 若鶏立田揚げ(タイ産) R 1kg



- 形態  
(4袋、ラベル5枚×4)×4合  
●規格：1kg/袋

**揚げる** 約170℃ 約4分

- 醤油・生にんにく
- 生しょうがで、こだわり仕込み
- 肉を味わう極薄の衣

## 若鶏立田揚げ(粉吹き)タイ産 1kg



- 形態：  
(8袋×ラベル20枚)×2合  
●規格：1kg/袋

**揚げる** 170～175℃  
約4分～5分

- 程よい粉吹き感！
- にんにく、しょうが風味！

## ポテチキ 1kg



- 形態：(5袋、ラベル8枚×5)×3合  
●規格：1kg/袋

**揚げる** 約170℃ 約3分  
30秒

- ヘルシーな鶏ささみをポテト衣で包みました。

## 豚レバー-甘辛揚げセット



- 形態：(10セット、ラベル10枚×10)×2合

- セット内容  
・味付け豚レバー-500g/袋  
・甘辛のたれ200g/袋

**揚げる** 170～175℃  
約1分30秒～2分

- 下味付け済み。レバー-独特の臭みを感じにくい。

## 国産豚レバー-打粉付きW 1kg



- 形態：6袋×2合  
●規格：1kg/袋

**揚げる** 170℃  
約2分30秒

- 下処理、調味済・打粉付
- 必要分だけ使える
- 国産豚レバー-使用

## 国産豚レバー-打粉付きE 1kg



- 形態：6袋×2合  
●規格：1kg/袋

**揚げる** 170℃ 約2分30秒

- 下処理、調味済・打粉付
- 必要分だけ使える I Q F
- 国産豚レバー-のみ使用

## 手羽先黄金焼き 1kg



- 形態: 4袋×4合
- 規格: 1kg/袋
- ※入数目安:  
約23~27本/袋

**揚げる** 170~175℃  
約5分

- 粒胡椒が効いた  
スパイシーな味付け!
- 冷凍のまま揚げるだけ

## 手羽先黄金焼きプレミアム 1kg



- 形態: 4袋×4合
- 規格: 17本、1kg/袋
- 揚げる 170~175℃  
約5分30秒

**オープン** 200℃ 約9分

- 大きな原料サイズのみ選定

## 鶏ハラミ炭火焼き 500g



<ラベル>

- 形態: (8袋、  
ラベル10枚×8) ×3合
- 規格: 500g/袋

**オープン** 200℃ 約2分30秒

- 希少部位「鶏ハラミ」使用
- プリプリとした食感と  
炭火の香ばしさが  
楽しめます!

## 鶏ハラミ炭火焼きA 500g



<ラベル>



- 形態: (8袋、  
ラベル10枚×8) ×3合
- 規格: 500g/袋

**オープン** 200℃ 約2分30秒

**冷蔵解凍** 約9時間

- 希少部位「鶏ハラミ」
- 解凍するだけ!

## 鶏ハツ炭火焼き 500g



- 形態  
(8袋、ラベル10枚×8)  
×3合
- 規格: 500g/袋

**オープン** 200℃ 約3分

- 3種の黒胡椒を使用

## 鶏首皮炭火焼き 500g



<ラベル>



- 形態: (8袋、  
ラベル10枚×8) ×3合
- 規格: 500g/袋

**冷蔵解凍** 約2時間30分

**冷蔵解凍** 約7時間

- 皮の中でも厚く、  
旨みが強いと言われる  
首皮のみを使用!

## 鶏ふりそで炭火焼き 500g



<ラベル>



- 形態: (8袋、  
ラベル10枚×8) ×3合
- 規格: 500g/袋

**オープン**  
スチームコンベクションオープン  
オープンモード200℃ 約5分

**電子レンジ** (100g、ラップ有)  
500W 約2分30秒  
600W 約2分

## 無限軟骨炭火焼き 500g



- 形態: 8袋×3合
- 規格: 500g/袋

**オープン**  
スチームコンベクションオープン  
オープンモード  
200℃ 約3分

**電子レンジ**  
500W 約2分  
(100g、ラップ有)



## なんこつつくねNo.1 700g



- 形態: 8袋×2合
- 規格: 700g/袋

**オープン** 200℃  
約10分

**電子レンジ** (2ヶ、ラップ有)  
500W 約2分

## 肉肉肉だんご



- 形態: 10袋×2合
- 規格: 525g/袋

**オープン**  
スチームコンベクションオープン  
オープンモード 180℃  
約10分

**電子レンジ**  
500W 約2分10秒  
(2個、ラップ無)

## 居酒屋餃子



- 形態: 18ヶ×12袋×2合
- 規格: 540g/袋

[スチコン]コンビモード  
約130℃ 約10分  
(加温100%)

[揚げる]約170℃ 約5分  
[電子レンジ]500W  
3ヶ 約2分/6ヶ 約4分  
さっと水にくぐらせてラップをする  
※自然解凍でも食べられます。

## 居酒屋焼売



- 形態:  
10ヶ×12袋×2合
- 規格: 500g/袋

**蒸す** 約15分

- 1ヶ1ヶ手作業で包みました。

## とり天R 1kg



- 形態: (8袋、ラベル12枚×8) ×2合
- 規格: 1kg/袋

**揚げる** 170~175℃  
約2分30秒

- 卵入りのふわっと衣

## 水晶チキン



- 形態 (4kg、ラベル8枚×7) ×3合
- 規格: 4kg/ケース
- ※入り数目安: 240~370gの真空パックが約12~14ヶ入

**流水凍凍** 約25分~35分

- 鹿児島県産 薩摩ハープ悠然どり使用

## ヒレかつ(手切り)



ヒレ肉を1枚1枚  
丁寧に手切りしています!

- 形態: (60枚、ラベル20枚) ×4合
- 規格: 40g/枚

**揚げる**

約170℃  
約4分

## チキン炙り焼き



- 形態: (30ヶ×6袋、ラベル15枚×6) ×2合
- 規格: 1.2kg/袋

**揚げる** 170~175℃  
約3分~3分30秒

**オープン** 180℃ 約9分

- 黒胡椒仕立てのケセになるスパイシーな味付け

## サイコロステーキ 2kg



- 形態: 3袋×2合
- 規格: 2kg/袋

**凍く** 解凍後、表面を強火で焼き、中火にしてから完全に中まで加熱して下さい。

**オープン** 180℃ 約8分

- 冷めても柔らかい!

## 豚レバーカツN



<ラベル>



- 形態: (10枚×6袋、ラベル10枚×3)×4合
- 規格: 60g/枚

**揚げる** 約170℃ 約4分  
●国産豚レバー使用!  
●ウスターソースとの相性が抜群!

## 重ねハムカツ



- 形態: 8枚×10袋×2合
- 規格: 600g/袋

**揚げる** 約170℃ 約4分

- 薄いハムを3枚重ね
- 生パン粉使用しサクッと軽い食感

## 串カツ (豚ロース) 35g



- 形態: 10本×12袋×3合
- 規格: 35g/本

**揚げる** 170~175℃ 約3分30秒~4分

- 柔らかな豚ロース肉と甘い玉ねぎを交互に串に刺しました!

## ハムかつ



- 形態: 12枚×6袋×3合
- 規格: 780g/袋

**揚げる** 170~175℃ 約4~5分

- 肉厚のハム使用!
- ボリューム満点で大満足の一品!

## 鶏きも煮 (国産) 1kg



<ラベル>



- 形態 (4袋、ラベル12枚×4)×4合
- 規格: 1kg/袋

**蒸す** **ポイル** 約10分

- 鹿児島産鶏きも使用!
- 冷めても臭みがなく、食べやすい!

## 中華メンチカツR



- 形態: (メンチカツ64枚、たれ2袋、ラベル10枚×2)×3合
- 規格: たれ400g、メンチカツ目安 約55g/枚

**揚げる** 約170℃ 約3分

- ジューシーなメンチカツ!
- 専用たれセット

## 豚バラ軟骨トロトロ煮込み 200g



- 形態: 20袋×3合
- 規格: 200g/袋

**蒸す** **ポイル** 約6~7分

- 時間のかかる煮込み料理がたった7分で!
- 軟骨まで食べられます!



## もつマニア(豚) 400g



**形態**：15袋×2合  
**規格**：400g/袋

※いずれの場合も  
解凍後加熱してください

**煮込む**  
本品1袋に水400ml、具材を加え、中火で約5分煮込む

**オープン**  
スチームコンベクションオープン  
オープンモード180℃ 約6分

## 挽肉のキャベツ包み蒸しN



**<ラベル>**

■ **形態**：(包み蒸し30ヶ、ソース5袋、ラベル30枚)×3合  
■ **規格**：包み蒸し110g/ヶ、ソース180g/袋

**蒸す** 約25分

- 目をひくトマトのソース！
- ポリウム感満点！

## イベリコ豚のハーブグリル 1kg



**形態**：4袋×3合  
**規格**：1kg/袋

**オープン** 200℃ 約7分

- 美味しさの指標となるオレイン酸を多く含むイベリコ豚使用
- 10種類のハーブ&スパイス

## なんこつつくね 380g

冷凍コーナー販売用！  
人気のなんこつつくね700gがご家庭で使いやすいサイズになって新登場！

■ **形態**：10袋×3合  
■ **規格**：380g/袋

**電子レンジ**

**500W**(ラップ有)  
・2個 1分40秒  
・4個 2分50秒  
・6個 3分50秒

**600W**(ラップ有)  
・2個 1分30秒  
・4個 2分40秒  
・6個 3分30秒

● どこを食べても軟骨コリコリ！

**<表>** **<裏>**

## とり天 380g

**<表>** **<裏>**

■ **形態**：10袋×3合  
■ **規格**：380g/袋

◆ **調理方法**  
・フライパンで揚げ焼き  
・オーブントースター  
・電子レンジ

## 重ねハムカツ(4枚入り)

**形態**：4枚×12袋×3合  
**規格**：300g/袋

**揚げる** 約170℃ 約5分

- 薄いムを3枚重ね
- 家庭で使いやすい4枚入り

# 水産加工品

## アジフライ (漁火)



- 形態：10枚×5袋×4合
- 規格：80g/枚
- 揚げる** 170～175℃  
約3分30秒～4分

- 鮮度がよく、臭みが少ない
- 小骨、せいごを丁寧に除去  
骨が少ないから食べやすい

## アジフライ (漁火) 一口サイズ



- 形態：(20枚×  
8袋、ラベル5枚×8)  
×3合
- 規格：25g/枚
- 揚げる** 約170℃ 約3分

- 漁火漁で獲れた  
鮮度の良いアジ使用

## アジ立田 (漁火)



- 形態：(6袋、  
ラベル5枚×6)×3合
- 規格：20枚/袋、  
700g/袋
- 揚げる** 約170℃ 約4分

- 漁火漁で獲れた  
鮮度の良いアジ使用
- 経時変化に強い特製衣

## あじなめろうフライ



- 形態：(20ヶ×8袋、  
ラベル5枚×8)×3合
- 規格：30g/ヶ
- 揚げる** 170～175℃  
約4分30秒～5分

- 細かく刻んだあじにねぎ、  
味噌等の調味料を加え、  
大葉をのせました！

## 白身魚フライ (一口サイズ)



- 形態：(20枚×8袋、  
ラベル8枚×8)×3合
- 規格：20枚/袋(30g/枚)
- 揚げる** 170～175℃  
約3分30秒～4分

- 使いやすい30g/枚！
- 1枚1枚手作業で  
パン粉付け

## イカフライR



- 形態：10枚×  
10袋×2合
- 規格：75g/枚
- 揚げる** 約170℃  
約4分

- 抜群のボリューム感  
●噛み切りやすい！

## イカリングフライN 500g



- 形態：(7袋、  
ラベル4枚×7)  
×4合
- 規格：500g/袋  
(揚げる)  
170～175℃  
約2分30秒～3分

## たこ唐揚げ 1kg



<ラベル>

- 形態：(4袋、ラベル10枚×4)×4合
- 規格：1kg/袋

**揚げる** 170～175℃  
約2分30秒

肉厚の岩タコを使用し  
柔らかくジューシー

## イカ軟骨ピリ辛揚げ 400g



<ラベル>

- 形態：((5袋、アイキャッチラベル5枚・リブックチルド販売専用ラベル5枚)×15シート)×2合
  - 規格：400g/袋
- 揚げる**約170℃ 約1分  
[電子レンジ]  
500W 約1分20秒  
(80g・ラップなし)  
[常温解凍]約3時間

## 小さい磯辺天 1kg



ラベル

- 形態：(8袋、ラベル10枚×8)×2合
- 規格：1kg/袋

**揚げる** 約170℃  
約2分30秒

- 小さいの頭、内臓、背骨を丁寧に除去

## えび旨天 500g



<ラベル>

- 形態：(12袋、ラベル6枚×12)×2合
- 規格：500g/袋

**常溫解凍** 約2時間30分  
**揚げる** 約170℃ 約1分

## たこキャベツカツN 80g



<ラベル>

- 形態：(10ヶ×5袋、ラベル14枚×2)×3合
- 規格：80g/ヶ

**揚げる** 170～175℃  
約7分～8分

- 具の半分以上がたこ

## たこキャベツフライ 30g



<ラベル>

- 形態：(20ヶ×8袋、ラベル5枚×8) ×3合
- 規格：30g/ヶ

**揚げる** 170～175℃  
約4分～4分30秒

- ぶりぶりのたこキャベツを使用した一口サイズのフライ

## カキフライ (広島産) R



<ラベル>

- 形態：(20ヶ×6トレー、ラベル24枚)×4合
- 規格：480g/トレー

**揚げる** 170～180℃  
約4分～5分

- 広島産のかき使用
- サクサクの薄衣

## カキフライ特大 (広島産) 10ヶ入り



- 形態 10ヶ×8トレー×4合
- 規格：400g/トレー

**揚げる** 約170℃ 約7分

- 細目のパン粉を使用し、薄衣に仕上げました。



## 海鮮団子串 (たこ・えび・いか)



- 形態：10本×8袋×4合
- 規格：45g/本

**揚げる** 170～175℃  
約3分30秒～  
4分30秒

- たこ南京、えびすり身、いか磯辺の3つの味が楽しめる！

## イカ旨天 1kg



<ラベル>

- 形態 (8袋、ラベル10枚×8)×2合
- 規格：1kg/袋

**揚げる** 約170℃ 約2分30秒

- 下味つき！

## イカ天 (加熱済み) 20ヶ入り



- 形態：15袋×2合
- 規格：20ヶ/袋、500g/袋

**揚げる** 約170℃  
約3分

**冷凍解凍** 約2時間

**冷蔵解凍** 約15時間

- 衣にしっかり花を咲かせているから立体感抜群で華やか！
- 噛み切りやすいように、イカの表面を鹿の子切りしています。

## イカ天 (一口サイズ)



<ラベル>

- 形態：(20枚×8袋、ラベル5枚×8)×4合
- ※重量目安：約25g/枚

**揚げる** 170～175℃  
約3分～3分30秒

- 衣の花咲きが綺麗！
- 両面皮なしで柔らかい！

## 小ぶりなえび天ぷら 400g



<ラベル>



- 形態：15袋×2合
- 規格：400g/袋
- [揚げる] 約170℃約1分30秒
- [スチームコンベクションオープン]
- オープンモード
- 約180℃約6分30秒
- [常温解凍]
- 約2時間(約100g)

## すり身天串 (蛸・野菜・紅生姜)



- 形態：5本×10袋×4合
- 規格：75g/本

**揚げる** 170～175℃  
約4分～4分30秒

- ※調理の際は揚げムラができないように、2～3回裏返して下さい。

## アジ唐揚げ 1kg



<ラベル>

- 形態：(4袋、ラベル15枚×2)×3合
- 規格：1kg/袋

**揚げる** 約180℃  
約2～3分

- 10cm以下の食べやすい原料を使用
- サクサク衣と生姜風味の味付けが美味しい！

## サバ塩焼き (一夜干し)



- 形態：20枚×10袋×4合
- 規格：350g/袋 (20枚/袋)

**乾燥時** 約1時間

**冷蔵解凍** 約5時間

**蒸す** 約10分

**ポイル** 約10分

- 岩塩で振り塩し、一夜干しにすることで旨みを凝縮。



# 農産加工品

## さつまいも甘露煮IQF



- 形態：6袋×4合
- 規格：500g/袋
- 解凍時間 約3時間
- 1ヶ1ヶ丁寧に面取りしています。

## きんぴらごぼう 500g



- 形態：12袋×2合
- 規格：500g/袋
- 解凍時間 約2時間30分
- 冷蔵保存 約6時間
- 煮汁が無くなるまで炒め煮しているので味が凝縮され、ごぼうの食感と風味が際立ちます。
- 簡単にほぐせます。

## 小松菜と焼き椎茸和え 500g



- 形態：6袋×4合
- 規格：500g/袋
- 流水解凍 約20分
- 保存料、着色料不使用

## 揚げじゃが 1kg



- 規格：1kg/袋
- [揚げる]
- 約170℃ 約2分30秒
- [オープン]180℃ 約9分
- [電子レンジ]
- (100g・ラップなし)
- 500W 2分30秒
- 600W 2分10秒

## 蒸しじゃが(皮付き) 1kg



- 形態：8袋×2合
- 規格：1kg/袋 (15ヶ以上/袋)
- 揚げる 約170℃ 約8～10分
- 蒸す 約13～16分

面倒な下処理不要

## チビじゃが 1kg



- 形態：(8袋、ラベル15枚×3)×2合
- 規格：1kg/袋
- ※入数目安：50～70ヶ/袋
- 揚げる 約170℃ 約4分
- 蒸す 約10分
- オープン 250℃ 約10分
- 洗浄済 ●ポイル済

## 焼じゃが



- 形態：(20ヶ×10袋、ラベル5枚×10)×2合
- 規格：40g/ヶ
- 解凍時間 170～175℃ 約5分～6分
- オープン 170～175℃ 約12分
- 皮つきのじゃがいもを大きめにつぶし、食べやすい大きさに整えました。

## れんこん乱切りシャキ旨(チルド)



- 形態:6袋×4合
- 規格:600g/袋  
(固形量500g/袋)

(天ぷらの場合)

- ①れんこんを袋から取り出し、調味液をよく切る。
- ②打ち粉・水溶き天ぷら粉を付け、約170℃の油で約1分30秒揚げる。

## ビビンバナムル 250g



- 形態:14袋×4合
- 規格:250g/袋

流水解凍 約20分

- もやし、ぜんまい、小松菜、人参、きくらげを使用!

## あかもく(味付き) 300g



- 形態:10袋×4合
- 規格:300g/袋

冷温解凍 約12時間

流水解凍 約1時間

- 便利なキャップ式包装
- 使いやすい下味付き

# 卵加工品

## かに玉



<ラベル>

かに玉  
Kani Tamago

- 形態:(かに玉2枚+たれ11袋×10セット、ラベル20枚)×4合
- 規格:かに玉150g/枚、たれ100g/袋

蒸す 約15分

氷イル 約15分

- 国産かに身使用!
- 醤油ベースのたれをセット

## だし巻き玉子(あごだし醤油入り) 300g



- 形態:20袋×2合
- 規格:300g/袋  
(20カット/袋)

冷温解凍 約14時間

蒸す 約12分

- だし感が際立つように、甘さ控えめ。
- ふんわりやわらか食感!



# 天ぷら

## かき揚げ（野菜）



- 形態：7枚×12袋×2合
- 規格：80g/枚
- 揚げる** 約170℃ 約1分
- 常溫解凍** 約2時間30分
- 冷蔵解凍** 約8時間

- つゆに浸しても、食感や風味をしっかりと味わえます
- 手作り感のあるふわっと厚みのある形

## かき揚げ（ごぼう）



- 形態：6枚×12袋×2合
- 規格：60g/枚

**揚げる** 約170℃ 約1分

- つゆに浸しても、食感や風味をしっかりと味わえます

## えびと蓮根の落とし揚げ



- 形態：(30ヶ×10袋、ラベル10枚×10)×2合
- 規格：25g/ヶ

**揚げる** 水溶き天ぷら粉に通して170～175℃ 約5分30秒～6分

- 枝豆、人参、蓮根、えび入り
- 打粉付き！

## イカとオクラの落とし揚げ



- 形態：(30ヶ×10袋、ラベル10枚×10)×2合
- 規格：25g/ヶ

**揚げる** 水溶き天ぷら粉に通して170～175℃ 約5分30秒～6分

- イカ、オクラ、キャベツ、人参、大葉入り！
- 打粉付き！

## 絹揚げ豆腐（なめらか）R 1kg



- 形態：6袋×2合
- 規格：1kg/袋
- 常溫解凍** 約3時間

**揚げる** 約170℃ 約4分

**蒸す** 約10分

- 面倒な油抜き不要！

## 揚げ出し豆腐(4ヶ入り)Rチルド



- 形態 (12パック、ラベル25枚)×3合
- 規格：固形量310g/パック

**揚げる** 天ぷらの場合 約170℃ 約4分

## 緑黄色野菜と豆腐のふわっと揚げ



- 形態：(10ヶ、ラベル6枚)×10袋×2合
- 規格：70g/ヶ

**揚げる** 170～175℃ 約7分～8分 (天ぷらの場合) 170～175℃ 約8～9分

- 7種類の野菜使用

## イカ下足小A



- 形態：8袋×2合
- 規格：1kg/袋、20ヶ/袋  
下足3～4本/ヶ

**揚げる** 天ぷらの場合  
流水解凍後  
170～175℃  
約2～3分

●IQF加工商品でロスなし

## じゃこ天R



- 形態：20枚×6袋×2合
- 規格：1.2kg/袋

**揚げる** 約170℃ 約2分

●骨ごと石臼ですり潰した  
じゃこ天ならではの食感

## 天ぷら野菜れんこん（チルド）



- 形態：10枚×6袋×4合
- 規格：550g/袋  
(固形量400g/袋)

**揚げる** 170～175℃  
約2分30秒

●薄く下味をつけています。  
●盤面が大きい！

## 天ぷらごぼう



- 形態：(8袋、  
ラベル8枚×8) ×4合
- 規格：500g/袋

**揚げる** (天ぷらの場合)  
170～175℃  
約3分～3分30秒

●打粉つき

## 稚鮎打ち粉付き 500g



原体



形態：12袋×2合  
規格：500g/袋

[天ぷら]  
約170℃ 約3分  
[薬揚げ]  
約170℃ 約2分

# スナック

## 関西風お好み焼ふつら

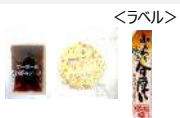


- 形態：(5枚×6袋、  
ラベル5枚×6) ×2合
- 規格：240g/枚

**オープン** 160℃  
約18～20分

●細かく刻んだ  
生の山手使用  
●ふつら分厚い！

## 関西風お好み焼（ソースセット）



- 形態：(15枚、  
ソース200g×3袋、  
ラベル15枚) ×3合
- 規格：300g/枚

**蒸す** 約20～25分  
**ポイル** 約20～25分  
**オープン** 170℃ 約25分

●1枚1枚丁寧に手焼き！



## 関西風お好み焼(豚玉)

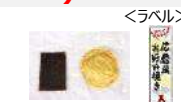


- ＜ラベル＞
- 形態：(6枚×4袋、ラベル6枚×4)×2合
  - 規格 260g/枚

**オーブン** 180℃  
約15分

- 時間が経ってもふんわりやわらか食感
- こだわりの面の広さ

## 広島風お好み焼(ソースセット)R



- ＜ラベル＞
- 形態：(お好み焼18枚、ソース3袋、ラベル3枚×6)×3合
  - 規格：お好み焼240g/枚、ソース200g/袋
- 蒸す** 冷凍のまま、袋の口を開けて約20～25分

- 素材一つ一つの調理方法にまでこだわりました。

## はしまき串



- ＜ラベル＞
- 形態：5本×16袋×2合
  - 規格：70g/本

**揚げる** 約170℃ 約4分

**電子レンジ** 1本、ラップ無  
500W 約2分

- 屋台グルメ『はしまき』を簡単調理で提供できる

## 山芋と海鮮のトロツと焼き



- ＜ラベル＞
- 形態：(20枚×6袋、ラベル5枚×6)×4合
  - 規格：600g/袋

**揚げる** 170～175℃  
約2分～2分30秒  
(天ぷら)170～175℃  
約3分～3分30秒

**オーブン** 200℃  
約6分～7分

- 山芋、キャベツ、いか、紅生姜入り！

## たご焼(旨だし)ソースセット 30g



- 形態：(たご焼5袋、ソース5袋、ラベル15枚×2)×2合
- 規格：ソース120g/袋 たご焼40ヶ/袋 (30g/ヶ)

**揚げる** 約170℃  
約6分

- 一粒一粒丁寧に手焼き
- なめらかでとろっとした食感

## たご焼Vソースセット 30g



- 形態：(たご焼5袋、ソース5袋、ラベル15枚×2)×2合
- 規格：ソース120g/袋 たご焼40ヶ/袋 (30g/ヶ)

**揚げる** 約170℃  
約6分

- 一粒一粒丁寧に手焼き

## たご焼(旨だし) N 30g



- 形態：5袋×2合
- 規格：40ヶ/袋 (30g/ヶ)

**揚げる** 約170℃  
約6分

- 一粒一粒丁寧に手焼き
- なめらかでとろっとした食感

## たご焼(レンジ用) 20g



- 形態：60ヶ×6袋×2合
- 重量規格：たご焼20g/ヶ

**揚げる** 約170℃  
約4分

- 焼目がしっかり付いていて電子レンジでも見栄え良く仕上がる！
- 滑らかでとろっとした食感

## たこ焼串



- 形態：14本×4袋×3合
- 規格：80g/本

**揚げる** 170～175℃  
約4分～5分

- 外はカリッと中はトロリ
- 揚げてもち焼きが串から落ちません！

## 鶏めしの素 1.2kg



- 形態：6袋×2合
- 規格：1.2kg/袋

**蒸す** 約15分

**ポイル** 約15分

- 国産鶏肉使用。
- 水は加えず、醤油・日本酒・砂糖でじっくり煮込んだ商品。

## アメリカンドッグR



- 形態：8本×8袋×3合
- 規格：640g/袋

**常温解凍** 約1時間30分

**揚げる** 常温解凍後  
約170℃約2分

## かつおめしの素 300g



ラベル

- 形態：(10袋、ラベル60枚)×4合
- 規格：300g/袋

**蒸す** 約15分

**ポイル** 約15分

- 鹿児島県枕崎のかつお使用

# 米飯

## あさりめしの素R 500g



ラベル

- 形態：(6袋、ラベル12枚×6)×4合
- 規格：500g/袋

**蒸す** 約15分

**ポイル** 約15分

- 北海道産切り昆布使用
- 生姜をきかせた上品な味わい

## 鶏めしの素R 300g



ラベル

- 形態：(6袋、ラベル10枚×6)×4合
- 規格：300g/袋

**蒸す** 約10分

**ポイル** 約10分

- 国産の鶏肉・ごぼうを使用
- 水は加えず、醤油・日本酒・砂糖でじっくり煮込んだ商品

## 鯛めしの素 (愛媛県産真鯛使用) R



ラベル

- 形態：(鯛トッピング1袋、味ごはんのタレ1袋、ラベル5枚×2)×8ST×4合
- 規格：鯛トッピング130g/袋  
味ごはんのタレ45g/袋

**蒸す** 約11分

**ポイル** 約11分

- 利尻昆布のだし使用



## たこめしの素 (国産たこ使用)



- 形態：(6袋、ラベル5枚×2)×4合
- 規格：370g/袋

**蒸す** 約10分

**ポイル** 約10分

- 国産たこ使用

## 赤飯 (大納言あずき) R 1kg



- 形態：(4袋、ラベル8枚×4) ×3合
- 規格：1kg/袋

**蒸す** 約15~20分

- お店で蒸した時にもちもちの完成品になるように仕上げています。
- 小豆の煮汁で色付けしています。

## 五色豆ご飯の素 300g



- 形態：(6袋、ラベル10枚×6)×4合
- 規格：300g/袋

**蒸す** 約15分

**ポイル** 約15分

- 大豆、枝豆、黒豆、金時豆、ひよこ豆使用

## 赤飯冷凍 1kg



- 形態：(4袋、ラベル24枚) ×3合
- 規格：1kg/袋

**蒸す** 約12分

- 歩留まり120%!
- 時間が経っても柔らかい!

## 阿蘇高菜めしの素 300g



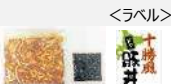
- 形態：(20袋、ラベル12枚×20)×2合
- 規格：300g/袋

**常温解凍** 約1時間30分

**流水解凍** 約10分

- ごはんと混ぜるだけ!

## 豚丼セット



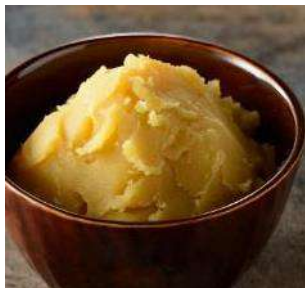
- 形態：12セット×2合
- 規格：味付け豚肉500g/袋  
豚丼のタレ65g/袋  
ラベル6枚

**オープン**

セット袋から味付け豚肉を取り出し流水解凍15分後180℃ 約4分30秒

店内で焼き上げる生タイプ! 専用タレもついでいます!

# デザート



- 形態：2.5kg×4袋
- 規格：2.5kg/袋
- 流水解凍 約1時間30分
- 冷蔵解凍 約1日
- 保存料、着色料不使用！
- 甘みの強いさつまいもとホクホク感があり、鮮やかな黄色のさつまいもをブレンド。

## 揚げもち（醤油味）R



- 形態：5本×12袋×3合
- 規格：65g/本
- 常温解凍 約2時間
- 揚げたもちに甘辛醤油タレのりをつけました！
- もちりとした食感が人気です！

## スイートポテト生地 500g



- 形態：12袋×2合
- 規格：500g/袋
- 冷蔵解凍 約1日
- 流水解凍 約30分
- ☆スイートポテトの作り方☆  
解凍後、成型し表面に卵黄を塗り、オープン180℃約8分で焼成。

## 揚げもち（醤油味）1ヶ玉R



- 形態：15ヶ×10袋×3合
- 規格：450g/袋、15ヶ/袋
- 常温解凍 約2時間
- 揚げたもちに甘辛醤油タレのりをつけました！
- もちりとした食感

## 大学いもN 1kg



- 形態：6袋×2合
- 規格：1kg/袋
- 常温解凍 約1時（200g）
- 冷蔵解凍 約3時間（200g）
- 解凍するだけのほくほくの大学いも
- 時間が経ってもつやつや！

## 揚げもち（醤油味）3本入りR



- 形態：3本×12袋×5合
- 規格：65g/本、195g/袋
- 常温解凍 約2時間

- 揚げたもちに甘辛醤油タレのりをつけました！
- もちりとした食感



## 蒸しまんじゅう(白)



- 形態：20ヶ×6袋×4合
- 形態：400g/袋

常溫解凍 約1時間

- 生地に豆乳を配合しました。

## 蒸しまんじゅう(黒糖)R



- 形態：20ヶ×6袋×4合
- 形態：400g/袋

常溫解凍 約1時間

- 生地とあんこに黒糖を配合しました。黒糖の風味をお楽しみいただけます。

## 蒸しまんじゅう(抹茶)R



- 形態：20ヶ×6袋×4合
- 形態：400g/袋

常溫解凍 約1時間

- 生地とあんこに抹茶を配合しました。抹茶の風味をお楽しみいただけます。

## 抹茶おはぎ



- 形態：20ヶ×8トレイ×3合
- 規格：400g/トレイ

常溫解凍 約1時間  
冷蔵解凍 約4時間

- あんこをもち米で包み、表面に抹茶をまぶしました。
- 冷蔵解凍・冷蔵販売でも硬くなりにくい！

## シフォンケーキ(紅茶)R



- 形態：16ヶ×2合
- 規格：220g/ヶ

常溫解凍 約2時間

- 紅茶がふわっと香る

## シフォンケーキ(バニラミルク)R



- 形態：16ヶ×2合
- 規格：220g/ヶ

常溫解凍 約2時間

- バニラとミルクの濃厚な香り

## プチ生シュークリーム



- 形態：8袋×2合
- 規格：440g (55ヶ以上)/袋

[常溫解凍] 約15分  
[冷蔵解凍] 約1時間

## 生どら焼きケーキ(カット済み)



シート外装 シート中身

- 形態：8シート/甲
- 規格：1,350g/シート (90カット/シート)

常溫解凍 約3時間

冷蔵解凍 約7時間

- どら焼き生地特有のもちもち食感！
- 十勝産小豆を使用した粒あん＆クリームの相性抜群

# 調味料

## 塩麹 1.2kg

常温



- 形態：1.2kg×12本
- 規格：1.2kg/本

★使用量目安★  
食材の20～30%量

- 焼物、揚げもの、漬物等に！
- 旨み引き出す万能調味料

## ラー醤のたれ 1.2kg

常温



- 形態：12本入り
- 規格：1.2kg/本

- 和える、絡める、かけるなど  
少量加えるだけで  
いつもの味が「うま辛」に  
大変身！

## やみつき辛味噌 1.2kg

常温



こってりとした味噌と  
唐辛子の  
マイルドな辛味、  
濃厚なにんにくが決め手

- 形態：6本×2合
- 規格：1.2kg/本

## すぐ溶ける黒烏龍茶 240g

常温



- 形態：6袋×2内箱
- 規格：240g/袋

★使用量目安★

- ・大きじ1杯：  
水またはお湯約600ml
- ・小さじ1杯：  
水またはお湯200ml

## 高知名物 いも天粉 200g

常温



- 形態：(24袋、ラベル  
6枚×24)×3合
- 規格：200g/袋

水160gに対し、  
本品1袋を加え  
泡立て器でよく溶いて  
ご使用ください。

揚げる

- 高知名物「いも天」専用  
水溶き天ぷら粉です！