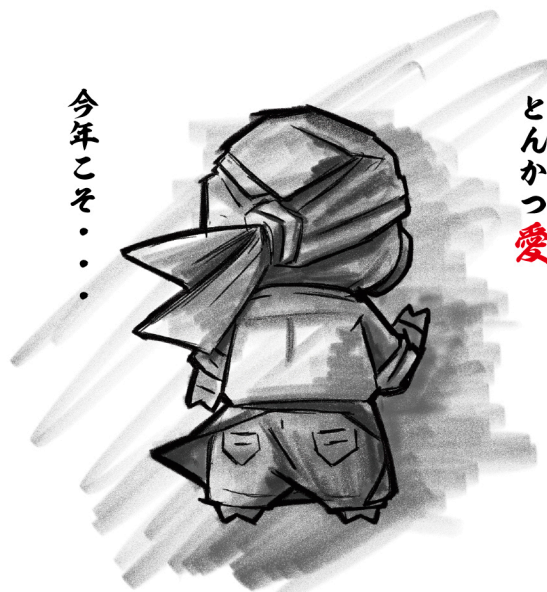


NISSIN GROUP
四国日清食品

今年こそ...



とんかつ愛



NISSIN GROUP 四国日清食品株式会社

本社 受注センター 〒769-1101 香川県三豊市詫間町詫間2112-59

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

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

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

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

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

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 0875-83-6385 FAX 0875-83-2514

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

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

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

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

TEL 082-536-0032 FAX 082-536-0033

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、2026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
2026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。

受



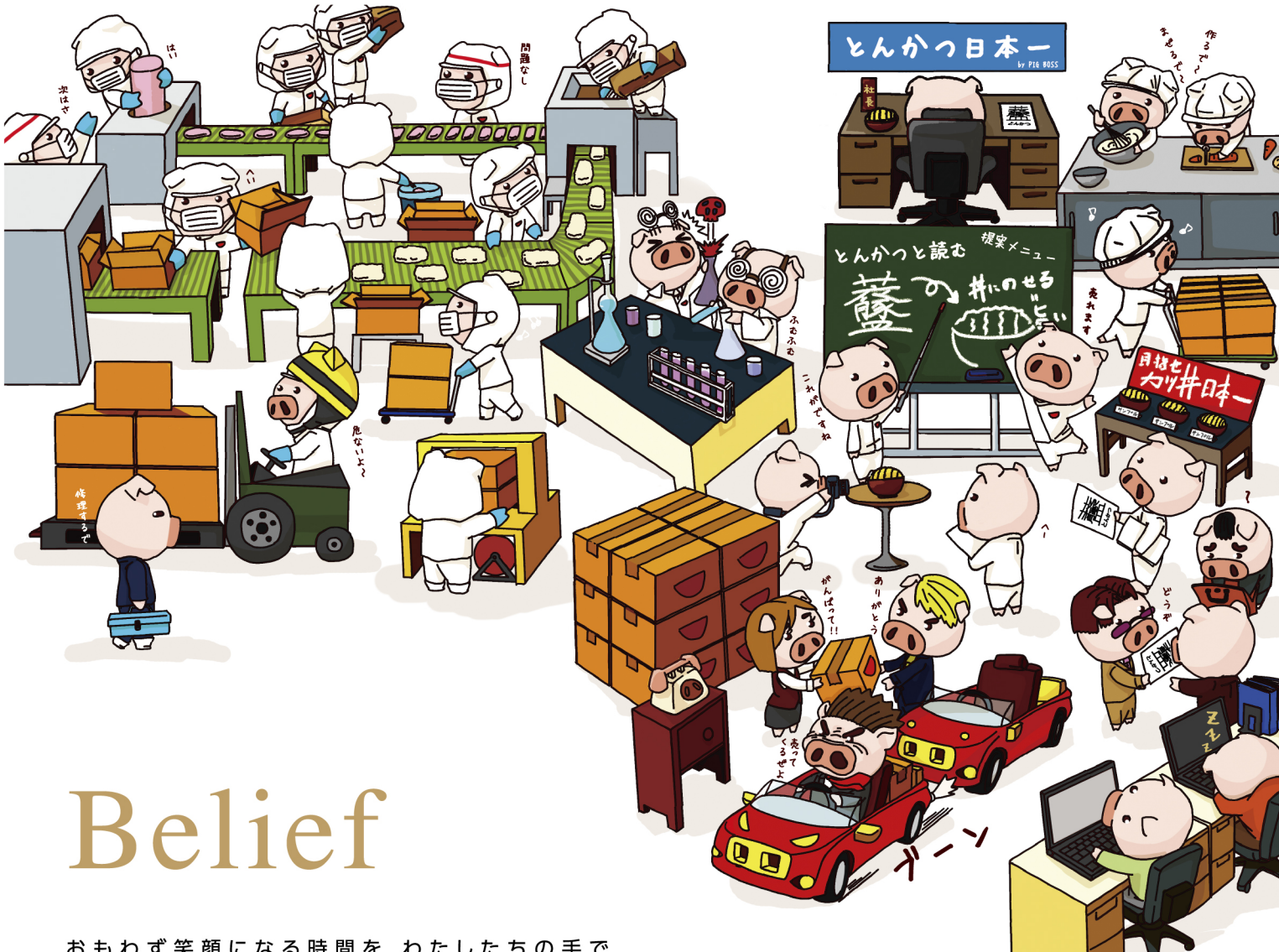
賞



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」、
お惣菜店で買って来た「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。



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。



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。



売場づくり

POP・パナール・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・120 [P08]
- ☉ AgingPorkロースカツ・70 [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]

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]
- ☉ 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.FS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)・110 [P09]
- ☉ P.四角いロースカツ(三元豚)・120 [P09]

簡便調理(電子レンジ)

- ☉ イージーミール三元豚ロースカツ・80 [P18]
- ☉ イージーミール三元豚ロースカツ・100 [P18]

お買い得商品

- ☉ 味わいロースカツ・100 [P14]
- ☉ 肉厚ロースカツ・230 [P19]
- ☉ 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

- ☉ 手切り棒ヒレカツ(三元豚)・110 [P15]
- ☉ 三元豚ぶつ切りヒレカツ・30 [P15]
- ☉ 手切りヒレカツ(三元豚)・27 [P15]
- ☉ お家で揚げたて!!三元豚ヒレカツ [P30]

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 [P16]
- ☉ N.手切りヒレカツ・40 [P16]
- ☉ P.味わいデリカヒレカツ・30 [P16]
- ☉ P.味わいデリカヒレカツ・35 [P16]

学校給食向けヒレ

- ☉ SL手切りヒレカツ・30 [P31]
- ☉ SL手切りヒレカツ・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)

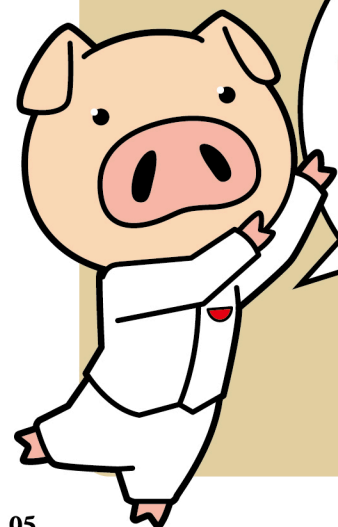
- ☉ イージーミールとんかつ・30 [P17]
- ☉ ソースとんかつ(自然解凍) [P17]

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

- ☉ 豚ロールカツ(梅しそ) [P20]



とんかつだけでも
※**45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

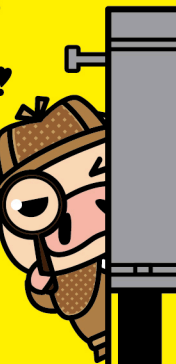
Frozen Foods Catalog

	とんかつ	P07
	メンチカツ	P21
	しゅうまい	P27
	バーグ	P30
	学校給食向け商品	P31

隠れトニーを探そう

隠れトニーが  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!

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、くちけのいい中種パン粉で、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



サイズは不定形です

「プライドローズカツ」「三元豚手切りローズカツ」の原料肉はチルド原料を使用

「プライドローズカツ」「三元豚手切りローズカツ」の原料肉は、加工後チルド帯で輸送されます。チルド帯で輸送した場合、ゆっくりとうま味成分が増えます。



原料加工



チルド帯で輸送中に
うま味成分アップ!!



冷凍輸送ではうま味成分が増えない。冷蔵輸送(チルド帯)



四国日清食品
当社指定工場



0102432W

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



J24
85
約140mm

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



J20
72
約132mm

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



J23
82
約147mm



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



J18
77
約118mm



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。



P.四角いロースカツ(三元豚)・120

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90×120mm)、耳なしパン(約90×110mm)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ため、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。

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
段ボールサイズ 315×210×110mm



0102355W

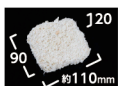
P. 四角いロースカツ(三元豚)・110

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7分

規格/荷姿 2640g(24個)×4合

ITFコード 04981167023551
JANコード 4981167023551
段ボールサイズ 315×210×115mm



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
段ボールサイズ 315×210×120mm



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



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
段ボールサイズ 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(牛肉に占める割合)

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
段ボールサイズ 315×210×105mm



バーガーにも最適!!





写真は160です

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



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



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



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



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



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、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

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



0102482W

厚切り三元豚のロースカツ・220

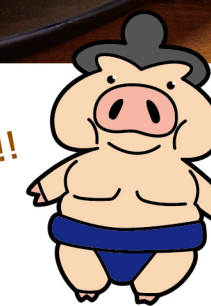
厳選した「三元豚」を使用し、厚切りでボリューム感のあるロースカツです。

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



満腹!!
満腹!!



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。刺立ちが良く軽い食感のパン粉を使用しています。

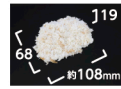
0102400W

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
段ボールサイズ 400×240×115mm



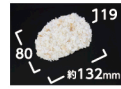
0102402W

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
段ボールサイズ 430×210×123mm



P.三元豚のロースカツ・80

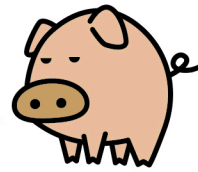
P.三元豚のロースカツ・120

P.三元豚のロースカツ・60

N.FSロースカツ(三元豚)・120

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
段ボールサイズ 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
段ボールサイズ 475×210×123mm



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。刺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
段ボールサイズ 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!!」



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
段ボールサイズ 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。カツ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
段ボールサイズ 295×195×132mm



0102395W

味わいロースカツ・100

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。

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
段ボールサイズ 475×210×105mm



ヒレカツ

こだわりのヒレカツシリーズです。



0102307W

手切り棒ヒレカツ(三元豚)・110

三元豚のヒレ肉を丁寧に手切りし、衣を付けた棒ヒレカツです。ヒレ肉の旨味、柔らかさ、香りを楽しめる一品です。

お召しあがり方 約170℃の油で、約7分30秒

規格/荷姿 1980g(18個)×5合

ITFコード 04981167023070
JANコード 4981167023070
段ボールサイズ 330×280×95mm



サイズは不定形です



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
段ボールサイズ 285×195×90mm



サイズは不定形です



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
段ボールサイズ 345×265×105mm



サイズは不定形です



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
段ボールサイズ 345×245×109mm



サイズは不定形です

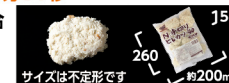
0102678W

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



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。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)

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

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



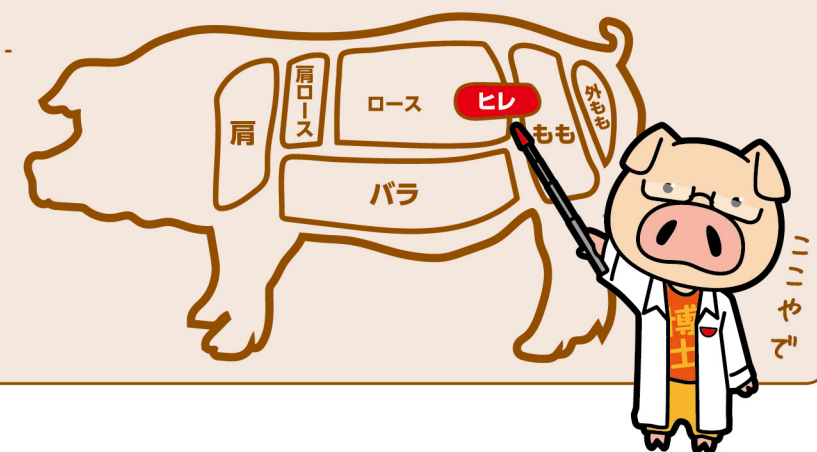
サイズは不定形です



写真は30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。





Easy Meal

0102093W

イーザーミールとんかつ・30

(成型内)

フライ調理済のとんかつです。
自然解凍が可能で、人手不足解消に一役買います。
スチコン・電子レンジでも調理できます。
1袋あたり 19~21個(目安)

お召しあがり方 室温約20℃の場合で、約3時間

規格/荷姿 600g×8袋×2合

ITFコード 14981167020939
JANコード 4981167020932
段ボールサイズ 350×230×220mm



冷蔵庫解凍
約12時間
庫内温度5℃の場合

スチコン調理
約7分
コンビネーションモード
約200℃ 温度約50%
予備加熱あり

電子レンジ調理
約70秒
2個：600W
ラップなし



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。
1袋あたり 20~24個(目安)

お召しあがり方 室温約20℃の場合で、約2時間30分

規格/荷姿 500g×10袋×2合

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



冷蔵庫解凍
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℃ 温度約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

人手不足に自然解凍!!



イーザーミール三元豚ロースカツ シリーズ

簡単調理で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、自然解凍、スチームコンベクション可能で、
簡便性・人手不足解消に一役買います。

0102088W

イーザーミール三元豚ロースカツ・80

お召しあがり方 電子レンジ調理 600W 1個 約1分50秒
自然解凍 室温約20℃の場合 約5時間

規格/荷姿 400g(5個)×6袋×4合
ITFコード 14981167020885
JANコード 4981167020888
段ボールサイズ 310×270×105mm

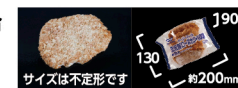


0102089W

イーザーミール三元豚ロースカツ・100

お召しあがり方 電子レンジ調理 600W 1個 約2分
自然解凍 室温約20℃の場合 約5時間

規格/荷姿 500g(5個)×6袋×3合
ITFコード 14981167020892
JANコード 4981167020895
段ボールサイズ 355×270×105mm



電子レンジ調理
約40秒
1個：1400W
ラップなし

冷蔵庫解凍
約12時間
庫内温度5℃の場合

スチコン調理
約7分
コンビネーションモード
約200℃ 温度約50%
予備加熱あり

電子レンジ調理
約50秒
1個：1400W
ラップなし

冷蔵庫解凍
約12時間
庫内温度5℃の場合

スチコン調理
約8分
コンビネーションモード
約200℃ 温度約50%
予備加熱あり

ロープライス商品群



4/6カット使用

0102915W

肉厚ローズカツ・230

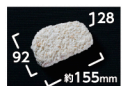
(成型肉)

肉厚で食べ応えのある大ボリュームのローズカツです。カツ丼やカツカレーなどに使用すると、インパクトのあるメニューとして提供できます。満足感を求めるお客様にピッタリな商品です。

お召しあがり方 約170℃の油で、約12分

規格/荷姿 4600g(20個)×2合

ITFコード 04981167029157
JANコード 4981167029157
段ボールサイズ 340×215×175mm



LPローズカツ シリーズ

(成型肉)

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

0102906W

LPローズカツ・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
段ボールサイズ 400×255×100mm



0102907W

LPローズカツ・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
段ボールサイズ 385×185×119mm



0102908W

LPローズカツ・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 04981167029089
JANコード 4981167029089
段ボールサイズ 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 04981167021199
JANコード 4981167021199
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
段ボールサイズ 405×260×110mm



写真は60です

その他こだわりのカツ



0102829W

九州しょうゆ仕立て馬肉カツ・45

(成型肉)

馬肉の前バラ、胸周辺部位を食べやすく加工したカツです。甘口の九州しょうゆとんにくが香る、こだわりの逸品。1袋あたり15個以上

お召しあがり方 約170℃の油で、約5分

規格/荷姿 675g×6袋×2合

ITFコード 14981167028294
JANコード 4981167028297
段ボールサイズ 350×230×170mm



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。刺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
段ボールサイズ 440×190×118mm



0102661W

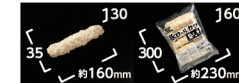
豚ロールカツ(梅しそ)

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
段ボールサイズ 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。

株式会社日本食糧新聞社主催
第29回業務用加工食品ヒット賞受賞

「ご当地メンチカツシリーズ」



ご当地メンチカツ
シリーズ



「ご当地メンチカツシリーズ」はご当地食材・メニューにこだわったメンチカツを相次いで開発し、好評を得ています。現在、全6種をラインナップしており、これからも日本全国の地域活性化を目指した商品開発を行っていきます。



ご当地メンチカツ
シリーズ

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、値段がつかなかったレモンを怪獣に準えブランディングしたレモンです。見た目は悪いが中身は甘みが強く、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
怪獣レモンメンチカツ・70

瀬戸内産「怪獣レモン」を使用したさわやかな味わいのメンチカツです。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。

■販促シール40枚/箱(内添)
お召し上がり方 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
販売ルサイズ 420×340×103mm



「怪獣レモンメンチカツ」は、ザクザク食感が美味しい、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。

ご当地メンチカツ
シリーズ

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!!



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。

お召し上がり方 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
販売ルサイズ 420×340×103mm



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。

メンチカツの
新定番



ゴ当地
メンチカツ!!
シリーズ

九州・沖縄産
黒毛和牛使用



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。

0105640W
N.黒毛和牛メンチカツ・45(袋付き) ※黒毛和牛5%使用
■販促袋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



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



30℃
72時間
品質保持



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 3200g(40個)×3合
ITFコード 04981167056290
JANコード 4981167056290
段ボールサイズ 385×195×125mm



ゴ当地
メンチカツ!!
シリーズ

宮崎県産
霧島黒豚使用



キラコロさんの
ポークん



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種の黒豚ならではのコクと甘みの特徴です。
※霧島黒豚13%使用
■販促袋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 04981167056429
JANコード 4981167056429
段ボールサイズ 280×225×130mm



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の特徴です。
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 385×195×125mm



30℃
72時間
品質保持



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

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 385×195×125mm



ゴ当地
メンチカツ
シリーズ



京都伝統野菜
上質茂神社御用達
京都
京都の伝統品種を
生産者が心を込めて
作りました。

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。
ケースに専用販促シールを内添しています。
※九条ねぎ(京都府産)6%使用
■販促シール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



ゴ当地
メンチカツ
シリーズ

でら旨台湾
ミンチカツ
バーガー



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。
■販促シール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



台湾ミンチとは
醤油ベースの味付けそばろに
唐辛子の辛さがピシッときいた
台湾ラーメン等にもっている
挽き肉のことです。



0105658W
国産キャベツメンチカツ(塩こうじ仕立て)・80

国産キャベツを混ぜ込んだ豚肉、牛肉ベースのメンチカツ。
塩こうじが素材の旨味を引き立てます。

お召しあがり方 約170℃の油で、約6分30秒
規格/荷姿 3200g(40個)×3合

ITFコード 04981167056580
JANコード 4981167056580
段ボールサイズ 320×190×140mm



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

0111522W
N.ホタテ風味カツ・40

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

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





しゅうまい

ごろっとバツグンの素材感はメインディッシュの風格。



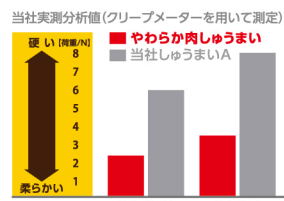
0107448H やわらか肉しゅうまい・30

肉しゅうまいにカニエキスを配合し、肉と海鮮の旨味で複雑な味わいに仕上げました。添加物としての調味料(アミノ酸等)不使用。冷めてもやわらかい食感でお弁当にも最適。

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10秒
1400W：2個 約30秒
自然解凍 袋のまま室温約20℃で、約4時間

規格/荷姿 450g(15個)×12トレイパック×2合

ITFコード 14981167074482
JANコード 4981167074485
段ボールサイズ 485×255×150mm



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 袋のまま室温約20℃で、約4時間

規格/荷姿 390g(15個)×8トレイパック×3合

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



0107445H S. ビッグ肉シュウマイ・26

肉の旨味が味わえるシュウ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 袋のまま室温約20℃で、約4時間

規格/荷姿 390g(15個)×8トレイパック×3合

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



0107446H S. ビッグ海鮮シュウマイ・26

いかとかにの旨みを活かした海鮮シュウ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 袋のまま室温約20℃で、約4時間

規格/荷姿 390g(15個)×8トレイパック×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。



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 袋のまま室温約20℃で、約4時間

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

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つに彩りを添えます。

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 袋のまま室温約20℃で、約4時間

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

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 袋のまま室温約20℃で、約4時間

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



0107826H 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



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
品質保持

お家で揚げたて!! シリーズ



揚げたては
美味しい!!

精肉コーナー専用商品

リパック後内添シールを貼るだけでお手軽に販売できます。

※冷凍状態の販売では使用できません

三元豚ヒレカツ
約170℃の油に入れ、約3分揚げてください
※生肉を使用していますので、中心部まで十分に加熱してください。
※調理される際には、油は油によるヤケドにご注意ください。
栄養成分表示(100gあたり)エネルギー160kcal、たんぱく質14.8g、脂質3.5g、炭水化物18.0g、食塩相当量0.5g(推定値)
【名称】ヒレカツ【原材料名】豚肉(アメリカ産)、パン粉、大豆粉、食塩、香辛料、食用油脂/加工デンプン、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)

黒毛和牛メンチカツ
九州・沖縄産の黒毛和牛にこだわったビーフメンチカツ ※黒毛和牛5.2%使用
揚げ時間 約170℃の油に入れ、約3分揚げてください
揚げ高さ 油を1~2cmの高さまで入れ、約5分揚げ焼きしてください
※調理される際には、油は油によるヤケドにご注意ください
栄養成分表示(100gあたり)熱量215kcal、たんぱく質8.3g、脂質11.0g、炭水化物23.1g、食塩相当量1.0g(推定値)
【名称】メンチカツ【原材料名】パン粉(国内製造)、たまねぎ、牛脂、粒状大豆たんぱく、牛肉(黒毛和牛)、小麦粉、ワイン、糖類(砂糖、ぶどう糖)、乾燥卵白、食塩、香辛料、植物油類、大豆粉、でん粉/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、ココア、アナトー)、増粘多糖類、酸味料、(一部に小麦・卵・牛肉・大豆を含む)

販売イメージ



切り取り線付のラベルだから、一括表示が不要なお客様にもご提案可能!!



0102306W

お家で揚げたて!!三元豚ヒレカツ

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。

■販促シール20枚/箱(内添)

販売方法 リパック後、内添シールを貼り、温度帯を変更して販売。

規格/荷姿 2160g(80個)×5合

ITFコード 04981167023063
JANコード 4981167023063
段ボールサイズ 345×265×105mm



0105663W

お家で揚げたて!!黒毛和牛メンチカツ・45

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。

黒毛和牛5%使用

■販促シール12枚/箱(内添)

販売方法 リパック後、内添シールを貼り、温度帯を変更して販売。

規格/荷姿 2700g(60個)×4合

ITFコード 04981167056634
JANコード 4981167056634
段ボールサイズ 280×235×130mm



根強い人気商品。

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





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30です



SL手切りヒレカツ シリーズ

やわ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ヒレカツです。卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。

0102250W

SL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 1800g(60個)×4合

ITFコード 04981167022509
JANコード 4981167022509
段ボールサイズ 355×265×85mm



0102251W

SL手切りヒレカツ・40

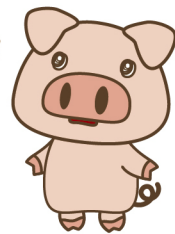
お召しあがり方 約175℃の油で、約5分30秒

規格/荷姿 2400g(60個)×4合

ITFコード 04981167022516
JANコード 4981167022516
段ボールサイズ 380×230×105mm



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料不使用。

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



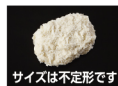
0102245W

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



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 350×265×125mm



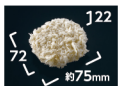
0105503W

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 410×303×130mm



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
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



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
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



お子様だけでなく
ご年配の方にも

こんな感じで入っているよ
※ラーメン・ちゃんぽんも同様

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
段ボールサイズ 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
段ボールサイズ 520×165×180mm



0130854L

N.国産小麦のカットちゃんぽん

子ども向けに短くカットしたちゃんぽんです。
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
段ボールサイズ 520×165×180mm



隠れトニーの答えはホームページで確認
四国日清食品ホームページ
<https://www.nissinreitou.co.jp/>

全54トニー
見つけることが
できたかな?