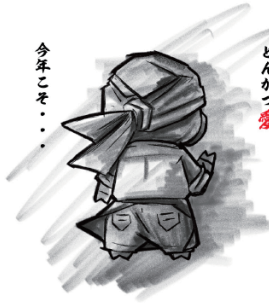


**NISSIN**  
GROUP  
四国日清食品

今年こそ...



とんかつ愛

**NISSIN** 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

中国支店 〒732-0807 広島県広島市南区京神町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、私たち回田日清食品の商品かもしれません。

回田日清食品は、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、惣菜店、CVS（弁当類）、ベーカリー等、

様々なチャ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。

それは手づくりに通じる「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。





## 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。



## 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。



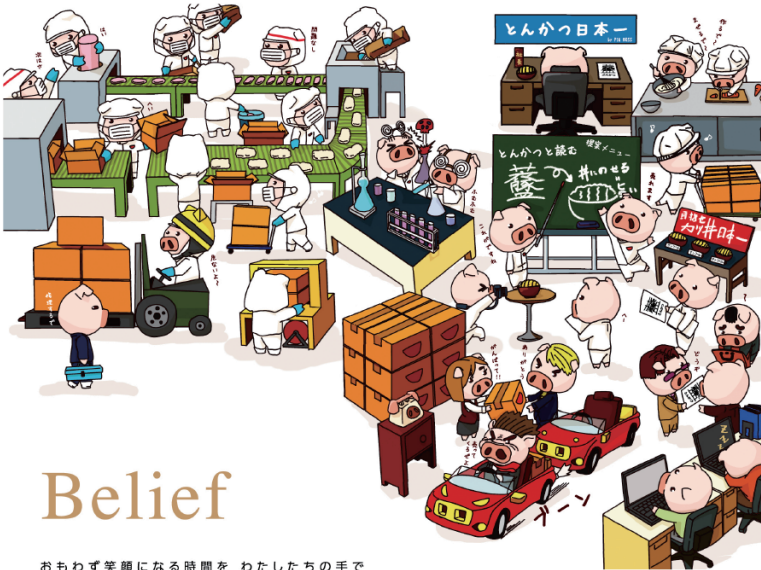
## 販促シール

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・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。



## 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。



# 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

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

#### 熟成三元豚ロース

- ☉ Aging III 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.厚割!!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.速割!!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

- ☉☉☉☉ お徳打ち豚かつ・60 [P19]
- ☉☉☉☉ お徳打ち豚かつ・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。

商品の大きさはバラつきがあります。

※(俊博・ルイス)において2合以上の容量の場合、  
単位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

## ブライドローズカツ・160

三元豚チルド原料を、衣にこだわりの中細パン粉を使用。  
チルド原料特有のしっとりとした柔らかい食感と、とろとろの旨い中細パン粉で、  
特別な食感になるブライドのローズカツです。

【販売期間】 約175℃の油で、約6分30秒  
【規格/容量】 2700g(18個)×3合

ITFコード 04981167023056  
JANコード 4981167023056  
規格・サイズ 450×310×100mm



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。  
軽食にこだわり、一枚一枚丁寧に仕上げます。

【販売期間】 170～175℃の油で、約4分30秒  
【規格/容量】 600g(20個)×6レ・パック33合

ITFコード 14981167022896  
JANコード 4981167022899  
規格・サイズ 410×310×120mm



### 「ブライドローズカツ」「三元豚手切りローズカツ」の原料肉はチルド原料を使用

「ブライドローズカツ」「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。

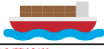


原料加工



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)



西国日清食品  
当社指定工場



0102432W

## AgingⅢ 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。  
兼煎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匹敵する食感です。

【販売期間】 約170℃の油で、約6分30秒  
【規格/容量】 2700g(18個)×4合

ITFコード 04981167024329  
JANコード 4981167024329  
規格・サイズ 450×310×100mm



# Aging

Agingブランドとは・・・

熟成・三元豚・兼煎水にこだわった  
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・兼煎水にこだわったローズカツです。  
Aging(熟成)することで、兼煎水でも柔らかく旨みたっぷりのローズカツに  
仕上がっています。販売が早く良い食感のパン粉を使用しています。

0102426W

## P. Agingローズカツ・90

【販売期間】 約170℃の油で、約5分  
【規格/容量】 2700g(30個)×4合

ITFコード 04981167024268  
JANコード 4981167024268  
規格・サイズ 410×185×119mm



0102428W

## P. Agingローズカツ・120

【販売期間】 約170℃の油で、約7分  
【規格/容量】 2400g(20個)×4合

ITFコード 04981167024282  
JANコード 4981167024282  
規格・サイズ 285×190×130mm



0102437T

## AgingPorkローズカツ・70

熟成・三元豚・兼煎水にこだわったローズカツです。  
Aging(熟成)することで、柔らかく旨みたっぷりの強いローズカツに  
仕上がっています。

【販売期間】 約170℃の油で、約4分30秒  
【規格/容量】 3500g(50個)×3合

ITFコード 04981167024374  
JANコード 4981167024374  
規格・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。



P.四角いローズカツ(三元豚)・120

## 四角いローズ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ズ(枚肉)を使用したので、見た目にもボリュームがあります。

パン粉メッシュ16mmの焙煎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ズカツ・100

カツサンドに最適!!  
原料肉は「熟成三元豚」、パン粉は「乳化型」「イーストフード」不使用です。

【原材料】 約170℃の油で、5分30秒〜6分  
【規格/容量】 100g×24個×4包

ITFコード 14981167023527  
JANコード 4981167023544  
品名-サイズ 315×210×110mm



0102355W

## P.四角いローズカツ(三元豚)・110

カツサンド用にコース1枚肉を焼いた四角いローズカツです。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。刺立ちが良く軽い食感のパン粉を使用しています。

【原材料】 約175℃の油で、約7分  
【規格/容量】 2640g(24個)×4包

ITFコード 4981167023551  
JANコード 4981167023551  
品名-サイズ 315×210×110mm



0102354W

## P.四角いローズカツ(三元豚)・120

カツサンド用にコース1枚肉を使用した四角いローズカツです。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。刺立ちが良く軽い食感のパン粉を使用しています。

【原材料】 約175℃の油で、約9分  
【規格/容量】 2880g(24個)×3包

ITFコード 04981167023544  
JANコード 4981167023544  
品名-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!!



0102260K

## 四角いヒレカツ(三元豚)・100

カツサンド用に、三元豚のしほ肌を焼い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。

【原材料】 約170℃の油で、約6分  
【規格/容量】 3600g(36個)×3包

ITFコード 04981167022608  
JANコード 4981167022608  
品名-サイズ 315×210×155mm



01022373W

## N.四角いビーフカツ・100

カツサンドに最適!!  
原料にこだわり「厚牛ハラミ」を使用した四角いビーフカツです。のむかひに厚みのある、ワンポイントの刺立ちも特徴です。※牛ハラミ9%使用(牛肉に占める割合)

【原材料】 約170℃の油で、約6分  
【規格/容量】 2400g(24個)×4包

ITFコード 04981167023735  
JANコード 4981167023735  
品名-サイズ 315×210×105mm



バーガーにも最適!!





### P. 熟成三元豚のローズカツ 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シーです。解凍しなが良く食味のパン粉を使用しています。

0102511W

#### P. 熟成三元豚のローズカツ・100

【販売期間内】 約175℃の油で、約6分

【規格/容量】 3000g(30個)×3合

ITFコード 04981167025111  
JANコード 4981167025111  
箱サイズ 383×190×140mm



0102513W

#### P. 熟成三元豚のローズカツ・140

【販売期間内】 約175℃の油で、約7分30秒

【規格/容量】 2800g(20個)×3合

ITFコード 04981167025135  
JANコード 4981167025135  
箱サイズ 315×200×140mm



0102515W

#### P. 熟成三元豚のローズカツ・160

【販売期間内】 約175℃の油で、約8分

【規格/容量】 3200g(20個)×3合

ITFコード 04981167025159  
JANコード 4981167025159  
箱サイズ 320×205×149mm



0102512W

#### P. 熟成三元豚のローズカツ・120

【販売期間内】 約175℃の油で、約7分

【規格/容量】 2400g(20個)×4合

ITFコード 04981167025128  
JANコード 4981167025128  
箱サイズ 295×190×145mm



0102514W

#### P. 熟成三元豚のローズカツ・150

【販売期間内】 約175℃の油で、約7分30秒

【規格/容量】 3600g(24個)×3合

ITFコード 04981167025142  
JANコード 4981167025142  
箱サイズ 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わ。パン粉の配合、篩粉、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。

※商品名の欄に「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.厚切ッ!!三元豚のローズとんかつ・170

肉厚と三元豚にこだわったローズとんかつです。

肉厚は約1.6mmでスタイリッシュです。

【販売期間内】 約170℃の油で、12~13分

【規格/容量】 3060g(18個)×3合

ITFコード 14981167025057

箱サイズ 425×190×105mm



0102482W

### 厚切り三元豚のローズカツ・220

厳選した「三元豚」を使用し、厚切りでクリーム感のあるローズカツです。

【販売期間内】 約170℃の油で、約14分

【規格/容量】 2640g(12個)×4合

ITFコード 04981167024824  
JANコード 4981167024824  
箱サイズ 325×235×105mm



満腹!!  
満腹!!



### P.三元豚のロースカツ シリーズ

「三元豚」にこだわった肉本来の旨味と食感が味わえるロースカツです。焼立ちが良く軽い食感のパッケージを使用しています。

0102400W

#### P.三元豚のロースカツ・60

【商品説明】 約170℃の油で、約4分30秒

【規格/包装】 3000g(50個)×2合

ITFコード 04981167024008  
JANコード 4981167024008  
品名・サイズ 400×14×115mm



0102402W

#### P.三元豚のロースカツ・100

【商品説明】 175~180℃の油で、4分30秒~5分

【規格/包装】 3000g(30個)×3合

ITFコード 04981167024022  
JANコード 4981167024022  
品名・サイズ 450×110×132mm



三元豚とは・・・

三元豚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。



特許取得  
速旨!!! YouTubeで  
動画公開中



0102921W

#### P.速旨ッ!!三元豚のロースカツ・120

前戻り冷凍ロースカツなのに、揚げ時間が短い。  
そんな夢のような食感を体験しました。  
肉質解凍など余分な手間をかけることなく、  
冷凍庫からアイキューに入れた状態で、つるより早く揚がります。  
フライ時間を短縮することで、ジュース感もアップしました。  
焼立ちが良く軽い食感のパッケージを使用しています。



【商品説明】 約175℃の油で、約4分50秒

【規格/包装】 720g(6個)×4P×3合

ITFコード 14981167029215  
JANコード 4981167029215  
品名・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ス!!!」
- 「袋入りだから管理もしやすい!!!」



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

0102296W

#### 袋入り三元豚のロースカツ・100

「三元豚」にこだわった肉本来の旨味と食感が味わえる  
ロースカツです。

【商品説明】 約175℃の油で、約4分30秒

【規格/包装】 800g(8入り)×4P×3合

ITFコード 14981167022964  
JANコード 4981167022964  
品名・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。  
中には、「Food Safety」(食品安全)認証を受けた、  
カウパキやカレーにも最適です。

【商品説明】 170~175℃の油で、約6分

【規格/包装】 2400g(20個)×4合

ITFコード 14981167025071  
品名・サイズ 295×195×132mm



0102395W

#### 味わいロースカツ・100

長期解凍された豚ロース肉を使用したロースカツです。  
長期解凍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。

【商品説明】 約170℃の油で、約5分

【規格/包装】 3000g(30個)×3合

ITFコード 04981167023957  
JANコード 4981167023957  
品名・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、香りを生かした一品です。

【販売期間内】 約170℃の油で、約7分30秒  
 【規格/容量】 1980g(18個)×5台  
 ITFコード 04981167023070  
 JANコード 4981167023070  
 箱サイズ 330×280×95mm



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、一枚一枚丁寧に手切りし衣付したヒレカツです。ヒレ肉の旨み、柔らかさ、香りを生かした一品です。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。

【販売期間内】 約170℃の油で、5-6分  
 【規格/容量】 1080g(36個)×6台  
 ITFコード 1498167022865  
 箱サイズ 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。

【販売期間内】 約175℃の油で、約5分  
 【規格/容量】 2160g(80個)×5台  
 ITFコード 04981167026859  
 JANコード 4981167026859  
 箱サイズ 345×265×105mm



## 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で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。ヒレ肉独特の旨味と柔らかさ、衣のサクサク感を生かしました。包装は、使いやすい5人前入りの標準タイプに仕上げました。

0102677W

### N.手切りヒレカツ・30

【販売期間内】 約175℃の油で、約5分  
 【規格/容量】 450g(15個)×4袋×4台  
 ITFコード 14981167026771  
 JANコード 4981167026774  
 箱サイズ 345×245×109mm



0102678W

### N.手切りヒレカツ・40

【販売期間内】 約175℃の油で、約5分30秒  
 【規格/容量】 600g(15個)×4袋×4台  
 ITFコード 14981167026788  
 JANコード 4981167026781  
 箱サイズ 345×245×109mm



写真は30です

## P.味わいデリカヒレカツ シリーズ (豚肉用)

味わい深い本豚ヒレ肉のひくちカツ。当社独自の「デュアル食感製法」で、肉の旨みを最大限に引き出した。高圧が長く続く「肉感のソフ粉」を使用しています。■鶏肉用・15枚(箱)専用

0102247W

### P.味わいデリカヒレカツ・30

【販売期間内】 約170℃の油で、約4分30秒  
 【規格/容量】 1800g(60個)×6台  
 ITFコード 04981167022479  
 JANコード 4981167022479  
 箱サイズ 330×210×117mm



0102248W

### P.味わいデリカヒレカツ・35

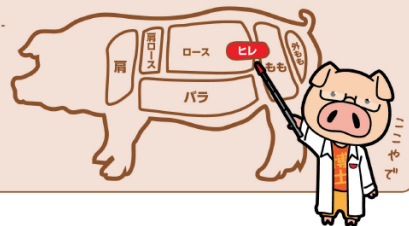
【販売期間内】 約170℃の油で、約4分30秒  
 【規格/容量】 2100g(60個)×4台  
 ITFコード 04981167022486  
 JANコード 4981167022486  
 箱サイズ 340×220×121mm



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。





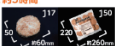
# Easy Meal

0102093W

## イージーミールとんかつ・30

フライ調理済のとんかつです。  
自然解凍が可能です、人手不足解凍に役立ちます。  
ステーキ・電子レンジでも調理できます。  
1袋あたり 19×21個(目安)

【お皿の目安】 室温約20℃の場合、約3時間  
【規格/容量】 600g×8袋×2台  
ITFコード 1498116702093W  
JANコード 4981167020932  
品名-サイズ 350×235×220mm



冷蔵庫解凍  
約12時間  
庫内温度5℃の場合

ステーキ調理  
約7分  
コンビネーションモード  
約20℃ 解凍済みの  
ステーキ調理済み

電子レンジ調理  
約70秒  
2層：600W  
ラップなし



0102091W

## ソースとんかつ(自然解凍)

野菜・果実・赤ワインを加え濃厚なソースがある  
特製ソースにくぐらせたソースとんかつです。  
自然解凍が可能です、解凍後、人手不足解凍に役立ちます。  
1袋あたり 20×24個(目安)

【お皿の目安】 室温約20℃の場合で、約2時間30分  
【規格/容量】 500g×10袋×2台  
ITFコード 1498116702091W  
JANコード 4981167020916  
品名-サイズ 330×230×210mm



冷蔵庫解凍  
約12時間  
庫内温度5℃の場合

ステーキ調理  
約4分30秒  
コンビネーションモード  
約20℃ 解凍済みの  
ステーキ調理済み

電子レンジ調理  
約50秒  
2層：600W  
ラップなし



### 人手不足に自然解凍!!



## イージーミール三元豚ロースカツ シリーズ

業界最速で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、肉厚でクリーム層のあるロースカツです。  
レンジ、自然解凍、ステーキコンベクション可能で、  
解凍後、人手不足解凍に役立ちます。

0102088W

## イージーミール三元豚ロースカツ・80

【お皿の目安】 電子レンジ調理 600W 1層 約19分50秒  
自然解凍 室温約20℃の場合 約5時間

【規格/容量】 400g(5個)×6袋×4台  
ITFコード 1498116702088W  
JANコード 4981167020888  
品名-サイズ 310×270×105mm



電子レンジ調理  
約40秒  
1層：1400W  
ラップなし

冷蔵庫解凍  
約12時間  
庫内温度5℃の場合

ステーキ調理  
約7分  
コンビネーションモード  
約20℃ 解凍済みの  
ステーキ調理済み



0102099W

## イージーミール三元豚ロースカツ・100

【お皿の目安】 電子レンジ調理 600W 1層 約2分  
自然解凍 室温約20℃の場合 約5時間

【規格/容量】 500g(5個)×6袋×3台  
ITFコード 1498116702099W  
JANコード 4981167020992  
品名-サイズ 355×270×105mm



電子レンジ調理  
約50秒  
1層：1400W  
ラップなし

冷蔵庫解凍  
約12時間  
庫内温度5℃の場合

ステーキ調理  
約8分  
コンビネーションモード  
約20℃ 解凍済みの  
ステーキ調理済み

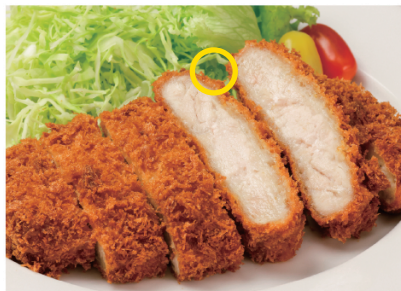


## ロープライス商品群



0102915W  
**肉厚ロースカツ・230** (成型肉)  
 肉厚で食べ応えのある大ボリュームのロースカツです。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。新発売を記念にお客様にシリアルな商品です。

【販売本数/内容】 約170℃の油で、約12分  
 【原価/容量】 4600g(20個)×2台  
 ITFコード 04981167029157  
 JANコード 4981167029157  
 品名-サイズ 340×315×175mm



**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**  
 【販売本数/内容】 約170℃の油で、4分30秒～5分  
 【原価/容量】 3200g(40個)×3台



0102907W  
**LPロースカツ・100**  
 【販売本数/内容】 約170℃の油で、5分～5分30秒  
 【原価/容量】 3000g(30個)×3台



0102908W  
**LPロースカツ・120**  
 【販売本数/内容】 約170℃の油で、5分～5分30秒  
 【原価/容量】 2400g(20個)×4台



**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**  
 【販売本数/内容】 170～175℃の油で、約4分  
 【原価/容量】 3000g(50個)×3台



0102120W  
**お値打ち豚かつ・80**  
 【販売本数/内容】 170～175℃の油で、約4分  
 【原価/容量】 4000g(50個)×3台



## 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)

馬肉の筋バラ、胸肉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  
 【販売本数/内容】 約170℃の油で、約5分  
 【原価/容量】 675g×6袋×2台

ITFコード 14981167028294  
 JANコード 4981167028297  
 品名-サイズ 350×30×170mm



0102244W  
**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リアルなビーフカツです。焼き目がよく、食感のパン粉を使用しています。

【販売本数/内容】 約170℃の油で、約5分  
 【原価/容量】 2550g(30個)×4台

ITFコード 04981167022440  
 JANコード 4981167022440  
 品名-サイズ 440×190×110mm



0102661W  
**豚ロールカツ(梅し)**

豚ロース厚切り肉と梅しを巻いた手通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。

【販売本数/内容】 約170℃の油で、6～7分  
 【原価/容量】 800g(10本)×6袋×2台

ITFコード 14981167026610  
 JANコード 4981167026619  
 品名-サイズ 380×230×200mm





# 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強い斑点やある規格外品として、値段がつかないレモンを怪獣に選べラフテ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。



さわやかなレモンの風味

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食感らしさとサクサク食感に仕上げました。

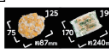
調理時間 約170℃の油で、約5分30秒

規格/容量 700g(10個)×4袋×3合

ITFコード 14981167056570

JANコード 4981167056567

品番/サイズ 420×340×103mm



「怪獣レモンメンチカツ」は、サクサク食感が美味しい、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。冷めてもサクサク食感が楽しめます。

※怪獣レモンは株式会社瀬戸内産物の登録商標です。

# 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打ち立て、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

瀬戸内産の「岩下の新生姜」のみじん切を厳選した。新生姜の爽やかな風味が美味しいメンチカツです。

調理時間 約170℃の油で、約5分30秒

規格/容量 840g(12個)×4袋×3合

ITFコード 14981167056570

JANコード 4981167056573

品番/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薑産漬です。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。たくさんのお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。

**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パサパサ長く仕上げました。

0105640W

**N.黒毛和牛メンチカツ・45 (袋付き)** ※黒毛和牛5%使用

■黒毛和牛15枚/箱(内部)

【お皿の大きさ】 約170℃の油で、4分～4分30秒

【原価/産量】 2700g(60個)×4合

ITFコード 04981167056405

JANコード 4981167056405

箱・サイズ 280×195×125mm



0105650W

**黒毛和牛メンチカツ・70** ※黒毛和牛4%使用

【お皿の大きさ】 約170℃の油で、約4分30秒

【原価/産量】 2800g(40個)×4合

ITFコード 04981167056504

JANコード 4981167056504

箱・サイズ 280×190×125mm



0105629W

**黒毛和牛メンチカツ・80** ※黒毛和牛3%使用

【お皿の大きさ】 約170℃の油で、4分～4分30秒

【原価/産量】 3200g(40個)×3合

ITFコード 04981167056290

JANコード 4981167056290

箱・サイズ 385×195×125mm



**30℃**  
**72時間**  
品質保証

**ゴ当地**  
**メンチカツ!**  
シリーズ

宮崎県産  
霧島黒豚使用



宮崎県産  
霧島黒豚



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。

純粋なパンチンジャー製の黒豚ならではのコクと旨みが特徴です。

※霧島黒豚1%使用

■黒毛和牛15枚/箱(内部)

【お皿の大きさ】 約170℃の油で、4分～4分30秒

【原価/産量】 2700g(60個)×4合

ITFコード 04981167056429

JANコード 4981167056429

箱・サイズ 280×225×130mm



0105629W

**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。

純粋なパンチンジャー製の黒豚ならではのコクと旨みが特徴です。

※霧島黒豚1%使用

■黒毛和牛15枚/箱(内部)

【お皿の大きさ】 約170℃の油で、約5分

【原価/産量】 3200g(40個)×3合

ITFコード 04981167056226

JANコード 4981167056226

箱・サイズ 385×195×125mm



**30℃**  
**72時間**  
品質保証



0105643W

**黒&黒メンチカツ・80**

「九州・沖縄産産の黒毛和牛」と「宮崎県産の霧島黒豚」を

贅沢に合わせた超絶コラボのメンチカツ。

パン粉はソースに馴染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

【お皿の大きさ】 約170℃の油で、約5分

【原価/産量】 3200g(40個)×3合

ITFコード 04981167056436

JANコード 4981167056436

箱・サイズ 385×195×125mm



# ご当地 メンチカツ!! シリーズ

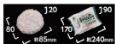


## 0105649W 京都産 九条ねぎ塩ミンチカツ・80

京都産九条ねぎを使用した、ねぎ塩味のメンチカツ。  
タマネギに専用製氷シートを使用しています。  
※九条ねぎ(京都産)6%使用  
■販売シート48枚/箱(内凍)

解凍・揚げ方 約170℃の油で、約5分  
規格/重量 960g(12個)×4袋×3台

11Fコード 14981167056495  
JANコード 4981167056498  
箱のサイズ 420×340×103mm



# ご当地 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間を豚辛子、ニンニク等で味付け、  
のみみ辛味を効かしたミニミンチカツに仕上げました。  
■販売シート48枚/箱(内凍)

解凍・揚げ方 約170℃の油で、約5分  
規格/重量 960g(12個)×4袋×3台

11Fコード 14981167056488  
JANコード 4981167056481  
箱のサイズ 420×340×103mm



台湾ミンチとは  
醤油ベースの味付けをほろろ巨  
唐辛子の辛さがピシッとついた  
台湾ラーメン家によっている  
挽き肉のことです。



0105658W

## 国産キャベツメンチカツ(塩こしょう仕立て)・80

国産キャベツを使用した豚肉、牛肉ベースのメンチカツ。  
塩こしょうが素材の旨味を引き立てます。

解凍・揚げ方 約170℃の油で、約6分30秒  
規格/重量 3200g(40個)×3台

11Fコード 04981167056580  
JANコード 4981167056580  
箱のサイズ 330×190×140mm



## E.ソフトメンチカツ シリーズ

何でもソフトで食べやすい、お手軽プラスサイズのメンチカツです。  
サクッと揚がらばパン粉を使用しています。

0105616A

### E.ソフトメンチカツ・60

解凍・揚げ方 約165℃の油で、4分~4分30秒  
規格/重量 4800g(80個)×2台

11Fコード 04981167056160  
JANコード 4981167056160  
箱のサイズ 425×305×102mm



0105618A

### E.ソフトメンチカツ・80

解凍・揚げ方 約165℃の油で、4分~4分30秒  
規格/重量 4800g(60個)×2台

11Fコード 04981167056184  
JANコード 4981167056184  
箱のサイズ 375×275×123mm



写真は80℃



0111522W

## N.ホタテ風味カツ・40

海の幸「ホタテ」の風味を活かした、商業に最適な一品です。  
ホタテの風味とホタテから食感で真味しそを引きます。

解凍・揚げ方 約170℃の油で、約4分  
規格/重量 2400g(60個)×4台

11Fコード 04981167115225  
JANコード 4981167115225  
箱のサイズ 280×230×120mm





# しゅうまい

ごろっとパツグンの素材感はメインディッシュの風格。



0107444H

## やわらか肉しゅうまい・30

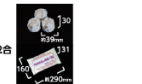
肉しゅうまいにカニエキスを加え、肉と野菜の旨味で濃厚な味わいに仕上げました。添加物としての調味料(アミノ酸)も不使用。冷めてもやわらかい食感がお弁当にも最適。

【販売方法】 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

【原価/容量】 450g(15個)×12トレーパック×2合

ITFCコード 14981167074482  
JANコード 4981167074485  
箱サイズ 485×255×150mm



0107447H

## S.れんこんしゅうまい・26

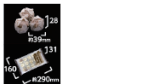
れんこんのシャキシャキとした食感が美味しいしゅうまいです。

【販売方法】 蒸し調理 約12分

電子レンジ 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

【原価/容量】 390g(15個)×8トレーパック×3合

ITFCコード 14981167074475  
JANコード 4981167074478  
箱サイズ 320×265×140mm



0107445H

## S.ピッグ肉しゅうまい・26

肉の旨味が味わえるシュウマイに仕上げました。

【販売方法】 蒸し調理 約12分

電子レンジ 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

【原価/容量】 390g(15個)×8トレーパック×3合

ITFCコード 14981167074451  
JANコード 4981167074454  
箱サイズ 320×265×140mm



0107446H

## S.ピッグ海鮮シュウマイ・26

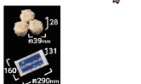
いかかたの旨みを活かした海鮮シュウマイに仕上げました。

【販売方法】 蒸し調理 約12分

電子レンジ 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

【原価/容量】 390g(15個)×8トレーパック×3合

ITFCコード 14981167074468  
JANコード 4981167074461  
箱サイズ 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

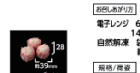
たけのこのコリコリとした食感がアツセンのしゅうまいです。ピンコロの皮が爽やかな食感を出します。

【販売方法】 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 袋のまま室温約20℃で、約4時間

【原価/容量】 390g(15個)×8トレーパック×3合

ITFCコード 14981167074413  
JANコード 4981167074416  
箱サイズ 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色彩にメリハリをつけます。

【販売方法】 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 袋のまま室温約20℃で、約4時間

【原価/容量】 390g(15個)×8トレーパック×3合

ITFCコード 14981167074420  
JANコード 4981167074423  
箱サイズ 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たっぷり使った、彩りと素材感を際立たせたしゅうまいです。黄色の皮がメニューの色彩にメリハリをつけます。

【販売方法】 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 袋のまま室温約20℃で、約4時間

【原価/容量】 390g(15個)×8トレーパック×3合

ITFCコード 14981167074437  
JANコード 4981167074430  
箱サイズ 320×265×140mm



0107826H

## E.徳用肉シュウマイ・15

お手頃価格ながらも、使い易い旨い肉しゅうまいです。しっかりとした味付けがお弁当にも最適です。

【販売方法】 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5分  
1400W: 3個約30秒

【原価/容量】 750g(50個)×6袋×3合

ITFCコード 14981167078268  
JANコード 4981167078261  
箱サイズ 360×335×140mm



0107825H

## PH肉シュウマイ・15

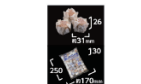
お手頃価格の肉しゅうまいです。調理後の目持ち向上を目的とした商品で、お弁当に最適です。

【販売方法】 蒸し調理 約8分

電子レンジ 600W: 3個約5分  
1400W: 3個約30秒

【原価/容量】 750g(50個)×6袋×2合

ITFCコード 14981167078254  
JANコード 4981167078254  
箱サイズ 400×230×155mm



30℃  
48時間  
品質維持

# 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



## 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

脂身が少ない、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、サクサクの衣で揚げた安定感のあるヒレカツです。

■販売シール2枚/箱(内添)

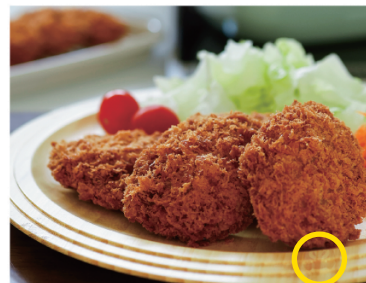
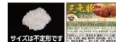
販売方法 リパック後、内添シールを貼り、温度帯を変更して販売。

規格/容量 2160g(80個)×4合

ITコード 0498116702306J

JANコード 498116702306J

箱サイズ 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。

■販売シール2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/容量 2700g(60個)×4合

ITコード 0498116705663J

JANコード 498116705663J

箱サイズ 280×235×130mm



0104332W

### ペ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的なバーグ。1袋あたり約36個

販売方法 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/容量 1260g(4枚)×2合

ITコード 0498116704332J

JANコード 498116704332J

箱サイズ 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

お召し上がり方 約175℃の油で、約5分  
規格/容量 1800g(60個)×4合  
ITFコード 04981167022509  
JANコード 4981167022509  
規格・サイズ 335×245×110mm



写真は30です

0102251W

### SL手切りヒレカツ・40

お召し上がり方 約175℃の油で、約5分30秒  
規格/容量 2400g(60個)×4合  
ITFコード 04981167022514  
JANコード 4981167022514  
規格・サイズ 330×280×105mm



写真は30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磨りのヒレカツです。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

お召し上がり方 約175℃の油で、約4分30秒  
規格/容量 1800g(60個)×4合  
ITFコード 04981167022448  
JANコード 4981167022448  
規格・サイズ 330×215×110mm



写真は30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/容量 3000g(60個)×3合  
ITFコード 04981167022455  
JANコード 4981167022455  
規格・サイズ 335×245×110mm



写真は30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炭水化物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。

[60] 1個あたり170g(食料用) 1個あたり183kcal、たんぱく質8.8g、脂肪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個あたり170g(食料用) 1個あたり182kcal、たんぱく質8.6g、脂肪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/容量 4000g(100個)×2合  
ITFコード 14981167055023  
規格・サイズ 330×265×125mm



写真は30です

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/容量 6000g(100個)×2合  
ITFコード 14981167055030  
規格・サイズ 410×303×130mm



写真は30です

こだわりの国産原料使用!!





### 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。  
※乳成分のアレルギーを含む原材料不使用。

0107312H

#### SL国産ポークしゅうまい・18 袋

**原材料の例** 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巻 約1分10秒  
1400W×3巻 約40秒

**規格/容量** 900g(50個)×6袋×2合

ITFコード 14881167073126  
JANコード 4981167073112  
国産サイズ 480×230×162mm



0107311H

#### SL国産ポークしゅうまい・18 トレー

**原材料の例** 蒸し調理 約10分  
揚げ調理 約160℃の油で、約4分30秒

**規格/容量** 5400g(300個)×2合

ITFコード 04981167073116  
JANコード 4981167073112  
国産サイズ 400×210×194mm



0107313H

#### SL国産ポークしゅうまい・30 トレー

**原材料の例** 蒸し調理 約12分  
揚げ調理 約160℃の油で、約5分30秒

**規格/容量** 5400g(180個)×2合

ITFコード 04981167073136  
JANコード 4981167073136  
国産サイズ 470×255×149mm



### 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。  
※乳成分のアレルギーを含む原材料不使用。

[10] 1袋当たり2合相当量  
空室成分表示(100gあたり) 濃縮173kcal、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(旧社分析値)  
[30] 1袋当たり2合相当量  
空室成分表示(100gあたり) 濃縮173kcal、たんぱく質7.1g、脂質7.1g、炭水化物20.2g、食塩相当量1.2g、鉄7.2mg(旧社分析値)

0107322H

#### SLえびしゅうまいFe・18 袋

**原材料の例** 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巻 約1分10秒  
1400W×3巻 約40秒

**規格/容量** 900g(50個)×6袋×2合

ITFコード 14881167073226  
JANコード 4981167073226  
国産サイズ 480×230×155mm



0107321H

#### SLえびしゅうまいFe・18 トレー

**原材料の例** 蒸し調理 約10分  
揚げ調理 約160℃の油で、約4分30秒

**規格/容量** 5400g(300個)×2合

ITFコード 04981167073211  
JANコード 4981167073211  
国産サイズ 400×210×194mm



0107323H

#### SLえびしゅうまいFe・30 トレー

**原材料の例** 蒸し調理 約12分  
揚げ調理 約160℃の油で、約5分30秒

**規格/容量** 5400g(180個)×2合

ITFコード 04981167073236  
JANコード 4981167073236  
国産サイズ 470×255×145mm



こんな感じで入っているよ  
※ラード・ちゃんぽんも同様

お子様だけでなく  
と年配の方にも

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。  
[きもち]なうどんならではのツツツとした歯のゴシにこだわった  
本格派の味を食べやすく提供します。  
※乳成分のアレルギーを含む原材料不使用。

■ 茹きやすい 形状:ハーフタイプ  
(全長で約17cmにカット)

**原材料の例** 沸騰したお湯で、60~90秒ゆでる  
**規格/容量** 200g×5食×5パック×2合

ITFコード 04981167281267  
JANコード 4981167281267  
国産サイズ 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産地100%です。  
※乳成分のアレルギーを含む原材料不使用。

■ 茹きやすい 形状:ハーフタイプ  
(全長で約17cmにカット)

**原材料の例** 沸騰したお湯で、40~50秒ゆでる  
**規格/容量** 200g×5食×5パック×2合

ITFコード 04981167308566  
JANコード 4981167308566  
国産サイズ 520×185×180mm



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産地100%です。  
※乳成分のアレルギーを含む原材料不使用。

■ 茹きやすい 形状:ハーフタイプ  
(全長で約17cmにカット)

**原材料の例** 沸騰したお湯で、40~50秒ゆでる  
**規格/容量** 200g×5食×5パック×2合

ITFコード 04981167308542  
JANコード 4981167308542  
国産サイズ 520×185×180mm



隠れトニーの答えはホームページで確認  
全日本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?

