

**NISSIN**  
GROUP  
四国日清食品

今年こそ...



どんかつ愛

**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 東京都千代田区若本町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、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。





# 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・バナー・テーブルクロス・販促シールなど、  
総合演出で、お客様に買っていただける「売場づくり」を  
お手伝いさせていただきます。



# Reason

## 四国日清食品のとんかつが支持される理由

とんかつは四国日清食品を代表する商品であり、会社の歴史を作ってきました。「とんかつは四国日清食品」と言われるようになった理由は、市場ニーズに応える対応力、そして「とんかつ」へのこだわりを持ち続けてきたからです。

☐は無加水 ☑は加水 ☒は成型肉(無加水) ☓は成型肉(加水)の商品です

### ロースカツ

#### 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]

## 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つきがあります。  
 ※[後ホールサイズ]において2合以上の容量の場合、半箱のサイズを記載しています。

\*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



とんかつ

“とんかつ”はやっぱり「四国日清食品」こだわりの看板商品です。



0102305W

**ブライドロースカツ・160**

三元豚チルド原料と、表にこだわりの中細パン粉を使用。チルド原料特製焼しつとろとろあじの食感と、くらどけい肉の中細パン粉で、焼けたあじの風味が楽しめるロースカツです。

【原材料】 約175℃の油で、約6分30秒

【規格/重量】 2880g(18個)×3合

JFコード 04981167023056  
JANコード 4981167023056  
品名・サイズ 345×393×90mm



0102289W

**三元豚手切りロースカツ・30**

こだわりの三元豚チルド原料を使用した、17℃サイズのロースカツです。製法にこだわって一枚丁寧に仕上げられています。

【原材料】 170～175℃の油で、約4分30秒

【規格/重量】 600g(20個)×6トレイ×3合

JFコード 14981167022896

JANコード 4981167022899

品名・サイズ 410×310×130mm



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

「ブライドロースカツ」「三元豚手切りロースカツ」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、ゆっくりと旨味成分が増えます。



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

**AgingⅢ ロースカツ・150**

原料肉を4日間Agingすることで、肉の風味と柔らかさを引き出しました。焼加減でも柔らかくジューシーで、冷凍ロースカツでありながら、チルドロースカツに迫る美味しさです。

【原材料】 約170℃の油で、約6分30秒

【規格/重量】 2700g(18個)×4合

JFコード 04981167024329  
JANコード 4981167024329  
品名・サイズ 433×310×130mm



エイジング Aging

Agingブランドは・・・  
熟成・三元豚・焼加減にこだわった  
豚肉を使用したロースカツです。



**P. Agingロースカツ シリーズ**

熟成・三元豚・焼加減にこだわったロースカツです。Aging(熟成)することで、焼加減でも柔らかくジューシーロースカツに仕上がっています。焼立が良くおいしい食感のパン粉を使用しています。

0102426W

**P. Agingロースカツ・90**

【原材料】 約170℃の油で、約5分

【規格/重量】 2700g(30個)×4合

JFコード 04981167024268  
JANコード 4981167024268  
品名・サイズ 413×185×119mm



0102428W

**P. Agingロースカツ・120**

【原材料】 約170℃の油で、約7分

【規格/重量】 2400g(20個)×4合

JFコード 04981167024283  
JANコード 4981167024282  
品名・サイズ 285×190×138mm



0102437T

**AgingPorkロースカツ・70**

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

【原材料】 約170℃の油で、約4分30秒

【規格/重量】 3500g(50個)×3合

JFコード 04981167024374  
JANコード 4981167024374  
品名・サイズ 433×358×130mm



# 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。

0102352W

### 四角い熟成三元豚のローズカツ×100

カツサンドに最適!!  
原料肉とパン粉にこだわった四角いローズカツです。  
原料肉は「熟成三元豚」、パン粉は「乳化剤」「イーストフード」が使用です。

【お召し上がり方】 約170℃の油で、約6分  
【価格/容量】 100g×24個×4合

1FFコード 14981167023527  
JANコード 4981167023544  
品名/サイズ 315X210x120mm



0102355W

### P. 四角いローズカツ(三元豚)×110

カツサンド用にローズ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。  
同じく手がかり軽い食感のパン粉を使用しています。

【お召し上がり方】 約175℃の油で、約7分  
【価格/容量】 2640g(24個)×4合

1FFコード 04981167023551  
JANコード 4981167023551  
品名/サイズ 315X210x115mm



0102354W

### P. 四角いローズカツ(三元豚)×120

カツサンド用にローズ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。  
同じく手がかり軽い食感のパン粉を使用しています。

【お召し上がり方】 約175℃の油で、約9分  
【価格/容量】 2880g(24個)×3合

1FFコード 04981167023544  
JANコード 4981167023544  
品名/サイズ 315X210x120mm



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 半分



3 3分



4 9分



0102260K

### 四角いヒレカツ(三元豚)×100 (成肉)

カツサンド用に、三元豚のヒレ素材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。

【お召し上がり方】 約170℃の油で、約6分  
【価格/容量】 3600g(36個)×3合

1FFコード 04981167022608  
JANコード 4981167022608  
品名/サイズ 315X210x135mm



0102373W

### N. 四角いビーフカツ×100 (成肉)

カツサンドに最適!!  
原料にこだわった「国産ハラミ」を使用した四角いビーフカツです。  
ゆわらかい「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(牛肩に占める割合)

【お召し上がり方】 約170℃の油で、約6分  
【価格/容量】 2400g(24個)×4合

1FFコード 04981167022735  
JANコード 4981167022735  
品名/サイズ 315X210x105mm



バーガーにも最適!!





### P. 熟成三元豚のロスカツ シリーズ

熟成した「三元豚」を低温でじっくり加熱させておりますので、肉質は柔らかくジューシーです。創立から長く愛されるパン粉を使用しています。

#### 0102511W

##### P. 熟成三元豚のロスカツ・100

【お肉の分量】 約175℃の油で、約6分  
 【規格/容量】 3000g(30個)×3合  
 1FFコード 04981167025111  
 JANコード 4981167025111  
 品名・サイズ 385×190×140mm



#### 0102513W

##### P. 熟成三元豚のロスカツ・140

【お肉の分量】 約175℃の油で、約7分30秒  
 【規格/容量】 2800g(20個)×3合  
 1FFコード 04981167025135  
 JANコード 4981167025135  
 品名・サイズ 315×205×140mm



#### 0102515W

##### P. 熟成三元豚のロスカツ・160

【お肉の分量】 約175℃の油で、約8分  
 【規格/容量】 3200g(20個)×3合  
 1FFコード 04981167025159  
 JANコード 4981167025159  
 品名・サイズ 320×205×149mm



#### 0102512W

##### P. 熟成三元豚のロスカツ・120

【お肉の分量】 約175℃の油で、約7分  
 【規格/容量】 2400g(20個)×4合  
 1FFコード 04981167025120  
 JANコード 4981167025120  
 品名・サイズ 255×190×145mm



#### 0102514W

##### P. 熟成三元豚のロスカツ・150

【お肉の分量】 約175℃の油で、約7分30秒  
 【規格/容量】 3600g(24個)×3合  
 1FFコード 04981167025142  
 JANコード 4981167025142  
 品名・サイズ 465×205×130mm



パン粉にまで“こだわり”

### 剣立ち・食感を改良

西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食感、パン粉の配合、調湿、焼き方、保存方法まで、西国日清食品のために考え抜かれて完成したパン粉です。

※食品名の欄に「P.」についている商品はこのパン粉を販売しております。



#### 0102505W

### N. 厚智ッ!!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でサイズも大きいです。

【お肉の分量】 約170℃の油で、12~13分  
 【規格/容量】 3060g(18個)×3合



1FFコード 14981167025057  
 JANコード 493419061030mm



#### 0102482W

### 厚切り三元豚のロスカツ・220

新調した「三元豚」を使用し、厚切りでボリューム感のあるロスカツです。

【お肉の分量】 約170℃の油で、約14分  
 【規格/容量】 2640g(12個)×4合



1FFコード 04981167024824  
 JANコード 4981167024824  
 品名・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。解凍が早く臭い気味のパン粉を使用しています。

0102400W

#### P.三元豚のロースカツ・60

【お皿入り】 約170℃の油で、約4分30秒

【規格/包装】 3000g(50個)×3合

ITFコード 04981167024008

JANコード 4981167024015

品名・サイズ 430×245×115mm



0102402W

#### P.三元豚のロースカツ・100

【お皿入り】 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 4981167024032

品名・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

0102296W

#### 袋入り三元豚のロースカツ・100

「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。

【お皿入り】 約175℃の油で、約4分30秒

【規格/包装】 800個入り(14P)×3合

ITFコード 14981167022964

JANコード 4981167022967

品名・サイズ 395×205×155mm



0102401W

#### P.三元豚のロースカツ・80

【お皿入り】 175～180℃の油で、4分30秒～5分

【規格/包装】 4000g(50個)×2合

ITFコード 04981167024015

JANコード 4981167024019

品名・サイズ 430×265×135mm



0102403W

#### P.三元豚のロースカツ・120

【お皿入り】 175～180℃の油で、約5分

【規格/包装】 3600g(30個)×3合

ITFコード 04981167024039

JANコード 4981167024039

品名・サイズ 475×216×133mm



三元豚とは・・・

三元豚の豚の良育と肉質など、それぞれの良いところを活かすように交配して作った豚のことです。



特許取得

速旨!! 解凍公開中



0102921W

#### P.速旨!!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。そんな夢のような食品を目指しました。冷凍解凍など余分な手間をかけなく、冷凍庫からフライヤーに入っているだけで、つくりやすくなります。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。解凍が早く臭い気味のパン粉を使用しています。

【お皿入り】 約175℃の油で、約4分50秒

【規格/包装】 720g(6個)×4P×3合

ITFコード 14981167029218

JANコード 4981167029218

品名・サイズ 305×200×165mm



P.速旨!!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シー!!」
- 「袋入りだから管理もしやすい!!」



0102395W

#### 味わいロースカツ・100

長年製された豚ロース肉を使用したロースカツです。長年製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。

【お皿入り】 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。

約170℃の油で、約7分30秒
規格/容量 190g(110個)×5合
1Fコード 04981167023070
JANコード 4981167023070
製法・サイズ 330×268×93mm



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、一枚一枚丁寧に骨までぶつ切りし衣付けたヒレカツです。ヒレ肉の旨味、柔らかさ、香りを生かした一品です。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。

約170℃の油で、5-6分
規格/容量 108g(36個)×6合
1Fコード 14981167022865
製法・サイズ 268×195×93mm



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。

約175℃の油で、約5分
規格/容量 2160g(80個)×5合
1Fコード 04981167026859
JANコード 4981167026859
製法・サイズ 345×265×119mm



## 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、サクサク衣で包んだ不定形のヒレカツです。ヒレ肉の旨味を生かした、衣のサクサク感を楽しみたい。包装は、使いやすい15個入りの簡便タイプに仕上げました。

0102677W

### N.手切りヒレカツ・30

約175℃の油で、約5分
規格/容量 450g(15個)×4袋×4合
1Fコード 14981167026771
JANコード 4981167026774
製法・サイズ 345×245×119mm



0102678W

### N.手切りヒレカツ・40

約175℃の油で、約5分30秒
規格/容量 600g(15個)×4袋×4合
1Fコード 14981167026789
JANコード 4981167026781
製法・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 (焼肉用)

味わい深い本焼ヒレ肉のとくろカツ。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。筋などがなく歯ごたえの少ない肉を使用しています。■販売シール15枚(箱内)

0102247W

### P.味わいデリカヒレカツ・30

約170℃の油で、約4分30秒
規格/容量 1800g(60個)×6合
1Fコード 04981167022470
JANコード 4981167022479
製法・サイズ 330×210×117mm



0102248W

### P.味わいデリカヒレカツ・35

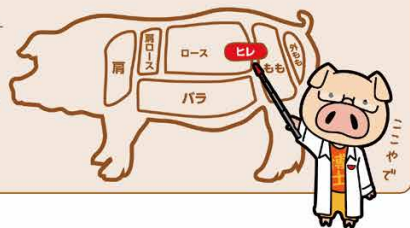
約170℃の油で、約4分30秒
規格/容量 2100g(60個)×4合
1Fコード 04981167022480
JANコード 4981167022486
製法・サイズ 340×210×117mm



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जीミールとんかつ・30

(成型品)

フライ調理済のとんかつです。  
自然解凍が可能です。人手不足期間に役立ちます。  
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)

【原材料内訳】 重量約20℃の場合、約3時間  
【規格/容量】 600g×8袋×2合  
117コード 14981167020939  
JANコード 4981167020939  
品名・サイズ 330×230×210mm



<b>冷凍庫解凍</b> 約 <b>12</b> 時間 庫内温度5℃の場合	<b>スチコン調理</b> 約 <b>7</b> 分 コンビネーションモード 約70℃(重量約50%) *自然解凍あり	<b>電子レンジ調理</b> 約 <b>70</b> 秒 2層: 600W ラップなし
---	---	--



0102091W

## ソースとんかつ(自然解凍)

(成型品)

野菜・果実・香辛料を加工入ったソースがある  
特製ソースにくわらせたソースとんかつです。  
自然解凍が可能です。自然解凍、人手不足期間に役立ちます。  
1袋あたり 20×24個(目安)

【原材料内訳】 重量約20℃の場合で、約2時間30分  
【規格/容量】 500g×10袋×2合  
117コード 14981167020919  
JANコード 4981167020919  
品名・サイズ 330×230×210mm



<b>冷凍庫解凍</b> 約 <b>12</b> 時間 庫内温度5℃の場合	<b>スチコン調理</b> 約 <b>4</b> 分30秒 コンビネーションモード 約70℃(重量約50%) *自然解凍あり	<b>電子レンジ調理</b> 約 <b>50</b> 秒 2層: 600W ラップなし
---	--	--

### 人手不足に自然解凍!!



## イーजी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、肉厚でジューシー感のあるロースカツです。  
レンジ、自然解凍、スチコンコンベクション可能で、  
焼後化・人手不足解消に一役立ちます。

0102088W

### イーजीミール三元豚ロースカツ・80

【原材料内訳】 電子レンジ調理 600W 1層 約1分50秒  
自然解凍 庫内温度20℃の場合 約5時間

【規格/容量】 400g(5個)×6袋×4合  
117コード 14981167020888  
JANコード 4981167020888  
品名・サイズ 310×270×110mm



<b>電子レンジ調理</b> 約 <b>40</b> 秒 1層: 1400W ラップなし	<b>冷凍庫解凍</b> 約 <b>12</b> 時間 庫内温度5℃の場合	<b>スチコン調理</b> 約 <b>7</b> 分 コンビネーションモード 約70℃(重量約50%) *自然解凍あり
---	---	---

0102089W

### イーजीミール三元豚ロースカツ・100

【原材料内訳】 電子レンジ調理 600W 1層 約2分  
自然解凍 庫内温度20℃の場合 約5時間

【規格/容量】 500g(5個)×6袋×3合  
117コード 14981167020899  
JANコード 4981167020899  
品名・サイズ 330×270×110mm



<b>電子レンジ調理</b> 約 <b>50</b> 秒 1層: 1400W ラップなし	<b>冷凍庫解凍</b> 約 <b>12</b> 時間 庫内温度5℃の場合	<b>スチコン調理</b> 約 <b>8</b> 分 コンビネーションモード 約70℃(重量約50%) *自然解凍あり
---	---	---

## ロープライス商品群



4/6カット使用

0102915W

### 肉厚ロースカツ・230

(成型肉)

肉厚で食べ応えのある大ぶりのロースカツです。カツ丼やカツカレーなどに使用すると、パンチ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。

【原材料内訳】 約170℃の油で、約12分  
【規格/重量】 4600g(20個)×2合

ITFCコード 04081167029157  
JANコード 4981167029157  
規格・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コストかつ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

【原材料内訳】 約170℃の油で、4分30秒～5分

【規格/重量】 3200g(40個)×3合

ITFCコード 14981167029062  
JANコード 4981167029062  
規格・サイズ 400×250×100mm



0102907W

### LPロースカツ・100

【原材料内訳】 約170℃の油で、5分～5分30秒

【規格/重量】 3000g(30個)×3合

ITFCコード 14981167029079  
JANコード 4981167029079  
規格・サイズ 350×185×110mm



0102908W

### LPロースカツ・120

【原材料内訳】 約170℃の油で、5分～5分30秒

【規格/重量】 2400g(20個)×4合

ITFCコード 04081167029085  
JANコード 4981167029085  
規格・サイズ 350×200×120mm



### 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

【原材料内訳】 170～175℃の油で、約4分

【規格/重量】 3000g(50個)×3合

ITFCコード 04081167021199  
JANコード 4981167021199  
規格・サイズ 340×240×110mm



0102120W

### お値打ち豚かつ・80

【原材料内訳】 170～175℃の油で、約4分

【規格/重量】 4000g(50個)×3合

ITFCコード 14981167021202  
JANコード 49812624110mm



写真は120です



写真は60です

## その他こだわりのカツ



0102825W

### 九州しよゆ仕立て馬肉カツ・45

(成型肉)

馬肉の脂バラ、背肉部位を食べやすく加工したカツです。旨口の九州しよゆとじっくり煮る。こだわりの商品。1袋あたり15個以上

【原材料内訳】 約170℃の油で、約5分

【規格/重量】 675g×6袋×2合

ITFCコード 14981167028254  
JANコード 4981167028257  
規格・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ロを使用したシリアルビーフカツです。食感の良い噛みごたえの牛肉を使用しています。

【原材料内訳】 約170℃の油で、約5分

【規格/重量】 2550g(50個)×4合

ITFCコード 04081167022245  
JANコード 4981167022249  
規格・サイズ 440×190×110mm



0102661W

### 豚ロールカツ(梅しそ)

(成型肉)

豚ロース裏切り肉で梅としそ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。

【原材料内訳】 約170℃の油で、6～7分

【規格/重量】 800g(10本)×6袋×2合

ITFCコード 14981167026610  
JANコード 4981167026613  
規格・サイズ 300×230×200mm





# 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高い硬度がある規格外品として、廃棄かつかなったレモンも怪獣に想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怪獣らしさとザクザク食感に仕上がりました。  
■標準シール40枚/箱(内箱)

【内容量/箱】 約170℃の油で、約5分30秒  
【規格/数量】 700g(10個)×4袋×3合

1FFコード 14981167056563  
JANコード 4981167056563  
品番・品名 42D434D103mm



「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独自のコーンフレーク入り衣を使用。冷めてもザクザク食感を楽しめます。

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

【内容量/箱】 約170℃の油で、約5分30秒  
【規格/数量】 840g(12個)×4袋×3合

1FFコード 14981167056570  
JANコード 4981167056570  
品番・品名 42D434D103mm



「岩下の新生姜」とは、やさしい辛味、爽やかな香、シャキシャキとした歯切れの良さが特徴の生姜漬けです。本사를構える熊本県に「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。  
届切りの良いパン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

■販売/産地 2700g(60個)×4合  
■販売/産地 約170℃の油で、4分～4分30秒

11Fコード 0498116705640

JANコード 4981167056405

サイズ 280×225×120mm



0105650W

**黒毛和牛メンチカツ・70**

※黒毛和牛5%使用

■販売/産地 2800g(40個)×4合  
■販売/産地 約170℃の油で、約4分30秒

11Fコード 0498116705650

JANコード 4981167056504

サイズ 350×190×125mm



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

■販売/産地 3200g(40個)×3合  
■販売/産地 約170℃の油で、4分～4分30秒

11Fコード 0498116705629

JANコード 4981167056292

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



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。  
独特なバーナーで焼く黒豚ならではのコクと旨み特徴です。  
※霧島黒豚13%使用  
■販売/産地 15枚/箱(内部)

■販売/産地 約170℃の油で、4分～4分30秒

2700g(60個)×4合

11Fコード 0498116705642

JANコード 4981167056429

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。  
独特なバーナーで焼く黒豚ならではのコクと旨み特徴です。  
調理後の日持ち向上を目的とした商品です。  
※霧島黒豚4%使用

■販売/産地 約170℃の油で、約5分

3200g(40個)×3合

11Fコード 0498116705652

JANコード 4981167056528

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  
贅沢に合わせた超極上コクのメンチカツ。  
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

■販売/産地 約170℃の油で、約5分

3200g(40個)×3合

11Fコード 0498116705643

JANコード 4981167056436

サイズ 385×195×125mm





**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、もみぎのミンチカツ。  
 ケースに専用紙袋シールを内蔵しています。  
 ※九条ねぎ(京都府産)16%使用  
 ■販売シール48枚/箱(内函)

【販売/内容】 約170℃の油で、約5分  
 【販売/内容】 960g(12個)×4袋×3台

11Fコード 18881167056495  
 JANコード 4981167056498  
 高さ×長さ 420×340×103mm



**0105648W**  
**でら旨!!台湾ミンチカツ**

**でら旨!!台湾ミンチカツ**



**0105648W**  
**でら旨!!台湾ミンチカツ・80**

豚挽き肉とニラの汁を唐辛子、ニンニク等で味付け。  
 6分×半量ずつ2回にわたる2回揚げ仕上げました。  
 ■販売シール48枚/箱(内函)

【販売/内容】 約170℃の油で、約5分  
 【販売/内容】 960g(12個)×4袋×3台

11Fコード 18881167056488  
 JANコード 4981167056481  
 高さ×長さ 420×340×103mm



**0105658W**  
**国産キャベツメンチカツ(塩こしょう仕立て)・80**

国産キャベツを混ぜ込んだ豚肉、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。

【販売/内容】 約170℃の油で、約6分30秒  
 【販売/内容】 3200g(40個)×3台

11Fコード 04981167056580  
 JANコード 4981167056580  
 高さ×長さ 320×190×140mm



**E.ソフトメンチカツ シリーズ**

冷めてもソフトに食べやすい、お手頃プライスのメンチカツです。  
 サックと揚げがパン粉を使用しています。

**0105616A**  
**E.ソフトメンチカツ・60**

【販売/内容】 約165℃の油で、4分～4分30秒

11Fコード 04981167056160  
 JANコード 4981167056160  
 高さ×長さ 420×300×102mm



**0105618A**  
**E.ソフトメンチカツ・80**

【販売/内容】 約165℃の油で、4分～4分30秒

11Fコード 04981167056184  
 JANコード 4981167056184  
 高さ×長さ 370×270×123mm



写真は60です

**0111522W**  
**N.ホタチ風味カツ・40**

海の幸「ホタチ」の風味を活かした、潮風に染み透った一品です。  
 ホタチの風味と柔らかい食感で美味しさを引き立てます。

【販売/内容】 約170℃の油で、約4分  
 【販売/内容】 2400g(60個)×4台

11Fコード 0498115115225  
 JANコード 498115115225  
 高さ×長さ 280×230×120mm





# しゅうまい

ごろっとパツプ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

肉しゅうまいに比べて柔らかさを追求し、肉と薄手の皮で包まれた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。



【原材料】 鶏ししもも肉 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48時間  
【規格/包装】 450g(15個)×12トレーパック×2合  
JTFコード 1498116207448Z  
JANコード 498116207448Z  
箱サイズ 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爽しいしゅうまいです。

【原材料】 鶏ししもも肉 約12分  
揚げ油 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48時間  
【規格/包装】 390g(15個)×8トレーパック×3合  
JTFコード 1498116207447Z  
JANコード 498116207447Z  
箱サイズ 320×265×140mm



0107445H

## S. ビッグ肉しゅうマイ・26

肉の旨味が増えるビッグサイズに仕上げました。

【原材料】 鶏ししもも肉 約12分  
揚げ油 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48時間  
【規格/包装】 390g(15個)×8トレーパック×3合  
JTFコード 1498116207445Z  
JANコード 498116207445Z  
箱サイズ 320×265×140mm



0107446H

## S. ビッグ海鮮シューマイ・26

いかむねの旨みを活かした海鮮シューマイに仕上げました。

【原材料】 鶏ししもも肉 約12分  
揚げ油 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48時間  
【規格/包装】 390g(15個)×8トレーパック×3合  
JTFコード 1498116207446Z  
JANコード 498116207446Z  
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。



たけのこ

枝豆

かぼちゃ

0107441H

## 彩りたけのこしゅうまい・26

たけのこコクコトとした食感がアクセントのしゅうまいです。ピンク色の皮の華やかさを演出します。

【原材料】 鶏ししもも肉 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48時間  
【規格/包装】 390g(15個)×8トレーパック×3合  
JTFコード 1498116207441Z  
JANコード 498116207441Z  
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とりと彩りを添えます。

【原材料】 鶏ししもも肉 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48時間  
【規格/包装】 390g(15個)×8トレーパック×3合  
JTFコード 1498116207442Z  
JANコード 498116207442Z  
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のりばらめ。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。

【原材料】 鶏ししもも肉 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48時間  
【規格/包装】 390g(15個)×8トレーパック×3合  
JTFコード 1498116207443Z  
JANコード 498116207443Z  
箱サイズ 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。しっかりとした揚げかけがお弁当にも最適です。

【原材料】 揚げ油 約160℃の油で、約4分  
鶏ししもも肉 約8分  
電子レンジ 600W・3個 約5分  
1400W・3個 約30秒  
【規格/包装】 750g(50個)×5袋×3合  
JTFコード 1498116207826Z  
JANコード 498116207826Z  
箱サイズ 300×235×140mm



0107825H

## PH肉シューマイ・15

お手頃価格の肉シューマイです。調理後の日持ち向上を目的とした商品で、お弁当にも最適です。

【原材料】 鶏ししもも肉 約8分  
【規格/包装】 750g(50個)×6袋×2合  
JTFコード 1498116207825Z  
JANコード 498116207825Z  
箱サイズ 490×230×135mm



# 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



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!!

## 販売イメージ



0102306W

### お家で揚げたて!!三元豚ヒレカツ

脂肪が多くない、美肌☆ジューシーなヒレカツを一枚一枚丁寧に手切りし、サクサクの衣で個人対応サイズのヒレカツです。

■販売シール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/内容 2160g(80個)×4合

11Fコード 0498116702306

JANコード 498116702306

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・沖縄産の黒毛和牛中にこだわったビーフメンチカツです。

■販売シール5枚/箱

■販売シール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/内容 2700g(60個)×4合

11Fコード 04391167038834

JANコード 4981167038834

箱サイズ 280×235×130mm



## バーグ

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

商品説明 揚げ調理 約170℃の油で、約2分30秒

オーブン調理 約200℃で、約9分

規格/内容 1260g×4袋×2合

11Fコード 1498116704332

JANコード 498116704332

箱サイズ 430×280×135mm





# 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匹一匹丁寧に手切りし、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

【原材料】 約175°Cの油で、約5分

【規格・包装】 1800g(60個)×4合

11Fコード 04981167022505

JANコード 4981167022509

製法・原材料 35x36x43mm



0102251W

### SL手切りヒレカツ・40

【原材料】 約175°Cの油で、約5分30秒

【規格・包装】 2400g(60個)×4合

11Fコード 04981167022516

JANコード 4981167022518

製法・原材料 30x42x43mm



豚ヒレ肉本来の旨味と食感!!



写真は30です

## 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通りのヒレカツです。

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

【原材料】 約175°Cの油で、約4分30秒

【規格・包装】 1800g(60個)×4合

11Fコード 04981167022448

JANコード 4981167022450

製法・原材料 33x31.5x110mm



0102245W

### 国産豚ヒレカツ・50

【原材料】 約170°Cの油で、約6分

【規格・包装】 3000g(60個)×3合

11Fコード 04981167022455

JANコード 4981167022455

製法・原材料 35x42.5x110mm



写真は40です

## 国産鶏とさわやかチキンのミンチカツFe シリーズ

国産鶏と食用国産さわやかチキンを使用し水分調整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。

1401 1個(36.27g)×全20合

1402 1個(36.27g)×全20合

1403 1個(36.27g)×全20合

1404 1個(36.27g)×全20合

1405 1個(36.27g)×全20合

1406 1個(36.27g)×全20合

1407 1個(36.27g)×全20合

1408 1個(36.27g)×全20合

1409 1個(36.27g)×全20合

1410 1個(36.27g)×全20合

1411 1個(36.27g)×全20合

1412 1個(36.27g)×全20合

1413 1個(36.27g)×全20合

1414 1個(36.27g)×全20合

1415 1個(36.27g)×全20合

1416 1個(36.27g)×全20合

1417 1個(36.27g)×全20合

1418 1個(36.27g)×全20合

1419 1個(36.27g)×全20合

1420 1個(36.27g)×全20合

1421 1個(36.27g)×全20合

1422 1個(36.27g)×全20合

1423 1個(36.27g)×全20合

1424 1個(36.27g)×全20合

1425 1個(36.27g)×全20合

1426 1個(36.27g)×全20合

1427 1個(36.27g)×全20合

1428 1個(36.27g)×全20合

1429 1個(36.27g)×全20合

1430 1個(36.27g)×全20合

1431 1個(36.27g)×全20合

1432 1個(36.27g)×全20合

1433 1個(36.27g)×全20合

1434 1個(36.27g)×全20合

1435 1個(36.27g)×全20合

1436 1個(36.27g)×全20合

1437 1個(36.27g)×全20合

1438 1個(36.27g)×全20合

1439 1個(36.27g)×全20合

1440 1個(36.27g)×全20合

1441 1個(36.27g)×全20合

1442 1個(36.27g)×全20合

1443 1個(36.27g)×全20合

1444 1個(36.27g)×全20合

1445 1個(36.27g)×全20合

1446 1個(36.27g)×全20合

1447 1個(36.27g)×全20合

1448 1個(36.27g)×全20合

1449 1個(36.27g)×全20合

1450 1個(36.27g)×全20合

1451 1個(36.27g)×全20合

1452 1個(36.27g)×全20合

1453 1個(36.27g)×全20合

1454 1個(36.27g)×全20合

1455 1個(36.27g)×全20合

1456 1個(36.27g)×全20合

1457 1個(36.27g)×全20合

1458 1個(36.27g)×全20合

1459 1個(36.27g)×全20合

1460 1個(36.27g)×全20合

1461 1個(36.27g)×全20合

1462 1個(36.27g)×全20合

1463 1個(36.27g)×全20合

1464 1個(36.27g)×全20合

1465 1個(36.27g)×全20合

1466 1個(36.27g)×全20合

1467 1個(36.27g)×全20合

1468 1個(36.27g)×全20合

1469 1個(36.27g)×全20合

1470 1個(36.27g)×全20合

1471 1個(36.27g)×全20合

1472 1個(36.27g)×全20合

1473 1個(36.27g)×全20合

1474 1個(36.27g)×全20合

1475 1個(36.27g)×全20合

1476 1個(36.27g)×全20合

1477 1個(36.27g)×全20合

1478 1個(36.27g)×全20合

1479 1個(36.27g)×全20合

1480 1個(36.27g)×全20合

1481 1個(36.27g)×全20合

1482 1個(36.27g)×全20合

1483 1個(36.27g)×全20合

1484 1個(36.27g)×全20合

1485 1個(36.27g)×全20合

1486 1個(36.27g)×全20合

1487 1個(36.27g)×全20合

1488 1個(36.27g)×全20合

1489 1個(36.27g)×全20合

1490 1個(36.27g)×全20合

1491 1個(36.27g)×全20合

1492 1個(36.27g)×全20合

1493 1個(36.27g)×全20合

1494 1個(36.27g)×全20合

1495 1個(36.27g)×全20合

1496 1個(36.27g)×全20合

1497 1個(36.27g)×全20合

1498 1個(36.27g)×全20合

1499 1個(36.27g)×全20合

1500 1個(36.27g)×全20合

1501 1個(36.27g)×全20合

1502 1個(36.27g)×全20合

1503 1個(36.27g)×全20合

1504 1個(36.27g)×全20合

1505 1個(36.27g)×全20合

1506 1個(36.27g)×全20合

1507 1個(36.27g)×全20合

1508 1個(36.27g)×全20合

1509 1個(36.27g)×全20合

1510 1個(36.27g)×全20合

1511 1個(36.27g)×全20合

1512 1個(36.27g)×全20合

1513 1個(36.27g)×全20合

1514 1個(36.27g)×全20合

1515 1個(36.27g)×全20合

1516 1個(36.27g)×全20合

1517 1個(36.27g)×全20合

1518 1個(36.27g)×全20合

1519 1個(36.27g)×全20合

1520 1個(36.27g)×全20合

1521 1個(36.27g)×全20合

1522 1個(36.27g)×全20合

1523 1個(36.27g)×全20合

1524 1個(36.27g)×全20合

1525 1個(36.27g)×全20合

1526 1個(36.27g)×全20合

1527 1個(36.27g)×全20合

1528 1個(36.27g)×全20合

1529 1個(36.27g)×全20合

1530 1個(36.27g)×全20合

1531 1個(36.27g)×全20合

1532 1個(36.27g)×全20合

1533 1個(36.27g)×全20合

1534 1個(36.27g)×全20合

1535 1個(36.27g)×全20合

1536 1個(36.27g)×全20合

1537 1個(36.27g)×全20合

1538 1個(36.27g)×全20合

1539 1個(36.27g)×全20合

1540 1個(36.27g)×全20合

1541 1個(36.27g)×全20合

1542 1個(36.27g)×全20合

1543 1個(36.27g)×全20合

1544 1個(36.27g)×全20合

1545 1個(36.27g)×全20合

1546 1個(36.27g)×全20合

1547 1個(36.27g)×全20合

1548 1個(36.27g)×全20合

1549 1個(36.27g)×全20合

1550 1個(36.27g)×全20合

1551 1個(36.27g)×全20合

1552 1個(36.27g)×全20合

1553 1個(36.27g)×全20合

1554 1個(36.27g)×全20合

1555 1個(36.27g)×全20合

1556 1個(36.27g)×全20合

1557 1個(36.27g)×全20合

1558 1個(36.27g)×全20合

1559 1個(36.27g)×全20合

1560 1個(36.27g)×全20合

1561 1個(36.27g)×全20合

1562 1個(36.27g)×全20合

1563 1個(36.27g)×全20合

1564 1個(36.27g)×全20合

1565 1個(36.27g)×全20合

1566 1個(36.27g)×全20合

1567 1個(36.27g)×全20合

1568 1個(36.27g)×全20合

1569 1個(36.27g)×全20合

1570 1個(36.27g)×全20合

1571 1個(36.27g)×全20合

1572 1個(36.27g)×全20合

1573 1個(36.27g)×全20合

1574 1個(36.27g)×全20合

1575 1個(36.27g)×全20合

1576 1個(36.27g)×全20合

1577 1個(36.27g)×全20合

1578 1個(36.27g)×全20合

1579 1個(36.27g)

