

Corporate History



1960.10	山口県の後援のもと、(株)ニチレイと下関中央魚市場(株)の共同出資により設立 出資金1500万円
1961.03	アジ精肉、フィッシュソーユールを主体に操業開始(1962.02 生産中止)
1962.03	珍味ふぐ生産開始、逐年生産設備増強
1963.11	練り製品生産開始、逐年生産設備増強
1969.04	当社独自の開発による梅花形蒲鉾が爆発的人気を呼び、当社の代表的商品として市場を席卷し、 練り製品業界に中冷の存在を位置付けた
1971.01	資本金100%を(株)ニチレイ保有
1975.02	魚肉すり身を主原料とする調理冷食を主体にニチレイブランド冷凍食品の生産を本格的に開始
1977.04	果粒入り飲料缶詰「フローラ」生産開始(1980.09 生産中止)
1978.04	大阪営業所開設
1982.07	かに風味蒲鉾生産開始
1985.02	中央冷凍食品工業(株)より(株)中冷に社名変更
1989.04	東京営業所開設
1989.06	本社工場第1号棟新築工事竣工
1990.10	資本金5,000万円に増資
1991.10	本社管理棟新築工事竣工
1995.03	本社工場第2号棟新築工事竣工
1997.07	本社工場第3号棟新築工事竣工
1998.04	資本金2億円に増資
2000.05	甘えびシューマイ生産開始(2004.07 生産終了)
2004.08	豆腐のふんわり天シリーズ生産開始(2009.09 日本食糧新聞社 業務用加工食品ヒット賞受賞)
2004.11	ISO9001取得
2008.03	ISO14001取得
2010.08	厚焼卵生産開始
2010.10	創立50周年を迎える



食べる人はもとより、作る人に愛されるかまぼこを

50年以上の間、魚肉加工の確かな技術を山口県下関から発信しております。

技と旨味を練り込んだ冷凍蒲鉾は、信頼の定番食材となりました。この伝統の味わいを残しながら、

“定番”を覆す、蒲鉾マジックをお魅せすることがわたしたちの役目です。

簡単な短い調理で、メニューの可能性を広げられるのがわたしたちの「作品」の強みです。

お使いいただくみなさまに喜んでいただいた後には、

みなさまが召し上がっていただく方々を笑顔に導いてください。

花型蒲鉾類

型 状 サイズ
直 径



チャンポン・細切り

型 状 サイズ
長 さ／幅



半月かまぼこ

型 状 サイズ
高 さ／横 幅



焼き蒲鉾

型 状 サイズ
高 さ／横 幅



蒸し蒲鉾

型 状 サイズ
高 さ／横 幅



うずまき蒲鉾類

型 状 サイズ
直 径



※S…スライス

※2.5～9…カットミリ数

※天着…天然着色料使用

※P・PH…pH調整品

INDEX

半月蒲鉾タイプ	P.2	チルド蒲鉾&冷凍ブロック蒲鉾	P.8
花型蒲鉾タイプ	P.3	冷凍カニ風味かまぼこ類	P.9
蒸し蒲鉾	P.5	冷凍品 蒸し物	P.10
蒲鉾 短冊切り・細切り・他	P.6	冷凍品 揚げ物類	P.13

IQF(バラ凍結)

半月蒲鉾タイプ

ほっとする伝統的な形をそのままに。
調理の手間が省けるスライスは和洋中で幅広く使えます。



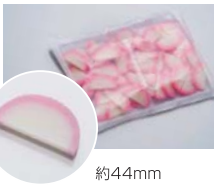
半月かまぼこ、その他かまぼこ使用
『蒲鉾とマッシュルームのアヒージョ』

51270

冷凍赤丸蒲鉾(小)S2.5天着P

保存温度:－15℃以下

賞味期限:製造日より365日



約44mm

規 格	460g／20袋
備 考	スライス2.5mm 1袋:約200枚入 pH調整品
型状サイズ	約44mm×約21mm
荷姿サイズ	たて351mm よこ471mm 高さ219mm
JAN	4974776512707

調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)				
着色料・保存料	天然着色料使用・保存料不使用				
アレルギー	小麦、卵、大豆				
添加物	加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(コチニール)				
エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
83kcal	7.6g	0.1g	12.8g	1406mg	3.6g

51305

冷凍赤丸蒲鉾(小)S5天着PH

保存温度:－15℃以下

賞味期限:製造日より365日



約44mm

規 格	230g／20袋×2合
備 考	スライス5mm 1袋:約50枚入 pH調整品
型状サイズ	約44mm×約21mm
荷姿サイズ	たて316mm よこ381mm 高さ288mm
JAN	4974776513056

調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)				
着色料・保存料	天然着色料使用・保存料不使用				
アレルギー	小麦、卵、大豆				
添加物	加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(コチニール)				
エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
83kcal	7.6g	0.1g	12.8g	1406mg	3.6g

51285

冷凍赤丸蒲鉾(小)S2.5

保存温度:－15℃以下

賞味期限:製造日より365日



約44mm

規 格	460g／20袋
備 考	スライス2.5mm 1袋:約200枚入
型状サイズ	約44mm×約21mm
荷姿サイズ	たて351mm よこ391mm 高さ249mm
JAN	4974776512851

調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)				
着色料・保存料	合成着色料使用・保存料不使用				
アレルギー	小麦、卵、大豆				
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤106、β-カロチン)				
エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
80kcal	7.2g	0.2g	12.4g	961mg	2.4g

51290

冷凍赤丸蒲鉾(中)S2.5

保存温度:－15℃以下

賞味期限:製造日より365日



約50mm

規 格	280g／24袋
備 考	スライス2.5mm 1袋:約100枚入
型状サイズ	約50mm×約25mm
荷姿サイズ	たて316mm よこ361mm 高さ239mm
JAN	4974776512905

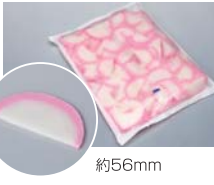
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)				
着色料・保存料	合成着色料使用・保存料不使用				
アレルギー	小麦、卵、大豆				
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤106、β-カロチン)				
エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
80kcal	7.2g	0.2g	12.4g	961mg	2.4g

51295

冷凍赤丸蒲鉾(大)S2.5

保存温度:－15℃以下

賞味期限:製造日より365日



約56mm

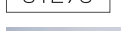
規 格	560g／12袋
備 考	スライス2.5mm 1袋:約150枚入
型状サイズ	約56mm×約28mm
荷姿サイズ	たて351mm よこ471mm 高さ189mm
JAN	4974776512950

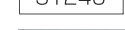
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)				
着色料・保存料	合成着色料使用・保存料不使用				
アレルギー	小麦、卵、大豆				
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤106、β-カロチン)				
エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
80kcal	7.2g	0.2g	12.4g	963mg	2.4g

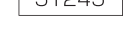
51296	冷凍赤丸蒲鉾(大)S4	保存温度: -15℃以下	賞味期限: 製造日より365日				
	規格	590g / 12袋	調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)			
	備考	スライス4mm 1袋: 約100枚入	着色料・保存料	合成着色料使用・保存料不使用			
	型状サイズ	約56mm×約28mm	アレルギー	小麦、卵、大豆			
	荷姿サイズ	たて351mm よこ466mm 高さ149mm	添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤106、β-カロチン)			
	JAN	4974776512967	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム
			80kcal	7.2g	0.2g	12.4g	963mg

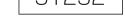
51310	冷凍赤丸蒲鉾(大) S2.5天着	保存温度: -15℃以下	賞味期限: 製造日より365日
	規格 560g / 12袋	調理方法 冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)	
	備考 スライス2.5mm 1袋: 約150枚入		
	型状サイズ 約56mm×約28mm		
	荷姿サイズ たて351mm よこ471mm 高さ189mm		
	JAN 4974776513100	着色料・保存料 天然着色料使用・保存料不使用	
		アレルギー 小麦、卵、大豆	
		添加物 加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(コチニール)	
		エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量	
	約56mm	81kcal	7.5g
		0.1g	12.5g
		955mg	2.4g

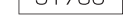
51275	冷凍赤丸蒲鉾(大)S4天着PH	保存温度: -15℃以下	賞味期限: 製造日より365日
	規格 590g / 12袋	調理方法 冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)	
	備考 スライス4mm 1袋: 約100枚入	着色料・保存料 天然着色料使用・保存料不使用	
	pH調整品	アレルギー 小麦、卵、大豆	
	型状サイズ 約56mm×約28mm	添加物 加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(コチニール)	
	荷姿サイズ たて351mm よこ466mm 高さ149mm	エネルギー 83kcal	たんぱく質 7.6g
	JAN 4974776512752	脂質 0.1g	炭水化物 12.8g
			ナトリウム 1404mg
			食塩相当量 3.6g

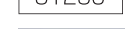
51276	冷凍赤丸蒲鉾(大)S9天着PH	保存温度: -15℃以下	賞味期限: 製造日より365日				
	規格 590g / 12袋	調理方法 冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)					
	備考 スライス9mm 1袋: 約44枚入 pH調整品	着色料・保存料 天然着色料使用・保存料不使用					
	型状サイズ 約56mm×約28mm	アレルギー アレルゲン 小麦、卵、大豆					
	荷姿サイズ たて351mm よこ466mm 高さ149mm	添加物 加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(コチニール)					
約56mm	JAN 4974776512769	エネルギー 83kcal	たんぱく質 7.6g	脂質 0.1g	炭水化物 12.8g	ナトリウム 1404mg	食塩相当量 3.6g

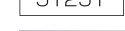
51240	冷凍特梅蒲鉾S4天着	保存温度：-15℃以下	賞味期限：製造日より365日
	規格 310g／24袋	調理方法 冷蔵庫内で解凍（お急ぎの場合は流水解凍）	
	備考 スライス4mm 1袋：約50枚入		
	型状サイズ 約42mm	着色料・保存料 天然着色料使用・保存料不使用	
	荷姿サイズ たて316mm よこ471mm 高さ189mm		
	JAN 4974776512400	アレルギー 小麦、卵、大豆	
		添加物 加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（クチナシ、コチニール）	
		エネルギー	たんぱく質
		脂質	炭水化物
		ナトリウム	食塩相当量
		80kcal	7.2g
		0.1g	12.5g
		973mg	2.5g

51245	冷凍特梅紅白蒲鉾S2.5天着	保存温度：-15℃以下	賞味期限：製造日より365日												
	規格 300g／24袋	調理方法 冷蔵庫内で解凍（お急ぎの場合は流水解凍）	<table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td><td>脂質</td><td>炭水化物</td><td>ナトリウム</td><td>食塩相当量</td></tr> <tr> <td>81kcal</td><td>7.4g</td><td>0.1g</td><td>12.5g</td><td>961mg</td><td>2.4g</td></tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	81kcal	7.4g	0.1g	12.5g	961mg	2.4g
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量										
81kcal	7.4g	0.1g	12.5g	961mg	2.4g										
備考 スライス2.5mm 1袋：約80枚入	着色料・保存料 天然着色料使用・保存料不使用														
	型状サイズ 約42mm	アレルギー 小麦、卵、大豆	<table border="1"> <tr> <td>添加物</td><td>加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（コチニール）</td></tr> </table>	添加物	加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（コチニール）										
添加物	加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（コチニール）														
	荷姿サイズ たて316mm よこ471mm 高さ199mm	JAN 4974776512455													

51252	冷凍花ぐるま蒲鉾S4天着250	保存温度: -15℃以下	賞味期限: 製造日より365日												
	規格 250g / 16袋×2合 備考 スライス4mm 1袋: 約40枚入 型状サイズ 約42mm 荷姿サイズ たて196mm よこ436mm 高さ318mm JAN 4974776512523	調理方法 冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍) 着色料・保存料 天然着色料使用・保存料不使用 アレルゲン 小麦、卵、大豆 添加物 加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(コチニール)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th><th>脂質</th><th>炭水化物</th><th>ナトリウム</th><th>食塩相当量</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>81kcal</td><td>7.5g</td><td>0.1g</td><td>12.5g</td><td>966mg</td><td>2.5g</td></tr> </tbody> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	81kcal	7.5g	0.1g	12.5g	966mg	2.5g
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量										
81kcal	7.5g	0.1g	12.5g	966mg	2.5g										
約42mm															

51736	冷凍花かまぼこS2.5(紅麹)	保存温度: -15℃以下	賞味期限: 製造日より365日
	規格 300g/24袋 備考 スライス2.5mm 1袋: 約80枚入 型状サイズ 約42mm 荷姿サイズ たて316mm よこ471mm 高さ224mm JAN 4974776517368	調理方法 冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍) 着色料・保存料 天然着色料使用・保存料不使用 アレルギー 小麦、卵、大豆 添加物 加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、クチナシ) エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 ナトリウム 食塩相当量 79kcal 7.2g 0.1g 12.4g 957mg 2.4g	

51250	冷凍花ぐるま蒲鉾S3天着	保存温度：-15℃以下	賞味期限：製造日より365日			
	規格 500g／16袋	調理方法 冷蔵庫内で解凍（お急ぎの場合は流水解凍）				
	備考 スライス3mm 1袋：約105枚入	着色料・保存料 天然着色料使用・保存料不使用				
	型状サイズ 約42mm	アレルギー アレルギー 小麦、卵、大豆				
	荷姿サイズ たて351mm よこ396mm 高さ189mm	添加物 加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（コチニール）				
	JAN 4974776512509	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム
約42mm		81kcal	7.5g	0.1g	12.5g	966mg
						食塩相当量
						2.5g

51251	冷凍花ぐるま蒲鉾S4天着	保存温度：-15℃以下	賞味期限：製造日より365日												
	規格 500g／16袋 備考 スライス4mm 1袋：約80枚入 型状サイズ 約42mm 荷姿サイズ たて351mm よこ396mm 高さ189mm	調理方法 冷蔵庫内で解凍（お急ぎの場合は流水解凍） 着色料・保存料 天然着色料使用・保存料不使用 アレルギー 小麦、卵、大豆 添加物 加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（コチニール）	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="2237 1528 2418 1537">エネルギー</th><th data-bbox="2418 1528 2549 1537">たんぱく質</th><th data-bbox="2549 1528 2641 1537">脂質</th><th data-bbox="2641 1528 2730 1537">炭水化物</th><th data-bbox="2730 1528 2822 1537">ナトリウム</th><th data-bbox="2822 1528 2858 1537">食塩相当量</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="2237 1537 2418 1543">81kcal</td><td data-bbox="2418 1537 2549 1543">7.5g</td><td data-bbox="2549 1537 2641 1543">0.1g</td><td data-bbox="2641 1537 2730 1543">12.5g</td><td data-bbox="2730 1537 2822 1543">966mg</td><td data-bbox="2822 1537 2858 1543">2.5g</td></tr> </tbody> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	81kcal	7.5g	0.1g	12.5g	966mg	2.5g
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量										
81kcal	7.5g	0.1g	12.5g	966mg	2.5g										
JAN 4974776512516															

51265	冷凍花ぐるま蒲鉾S2.5天着PH	保存温度：-15℃以下	賞味期限：製造日より365日											
	規格 500g／16袋	調理方法 冷蔵庫内で解凍（お急ぎの場合は流水解凍）												
	備考 スライス2.5mm 1袋：約130枚入 pH調整品	着色料・保存料 天然着色料使用・保存料不使用												
	型状サイズ 約42mm	アレルギー 小麦、卵、大豆												
	荷姿サイズ たて351mm よこ466mm 高さ204mm	添加物 加工でん粉、pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、グリシン、着色料（コチニール）												
約42mm	JAN 4974776512653	<table border="1"> <thead> <tr> <th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th><th>脂質</th><th>炭水化物</th><th>ナトリウム</th><th>食塩相当量</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>83kcal</td><td>7.6g</td><td>0.1g</td><td>12.9g</td><td>1415mg</td><td>3.6g</td></tr> </tbody> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	83kcal	7.6g	0.1g	12.9g	1415mg	3.6g
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量									
83kcal	7.6g	0.1g	12.9g	1415mg	3.6g									



51691 **RN冷凍赤蒲鉾S2.5** **保存温度:−15℃以下** **賞味期限:製造日より365日**



約55mm

規格	210g／20本×2合
備考	スライス2.5mm 1本:約59枚入
型状サイズ	約55mm×約30mm
荷姿サイズ	たて186mm よこ326mm 高さ328mm
JAN	4974776516910

調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
着色料・保存料	合成着色料使用・保存料不使用
アレルギー	卵、大豆
添加物	加工でん粉、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤106、β-カロチン)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
88kcal	10.8g	0.4g	10.4g	883mg	2.2g

51692 **RN冷凍赤蒲鉾S5** **保存温度:−15℃以下** **賞味期限:製造日より365日**



約55mm

規格	210g／20本×2合
備考	スライス5mm 1本:約29枚入
型状サイズ	約55mm×約30mm
荷姿サイズ	たて186mm よこ326mm 高さ328mm
JAN	4974776516927

調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
着色料・保存料	合成着色料使用・保存料不使用
アレルギー	卵、大豆
添加物	加工でん粉、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤106、β-カロチン)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
88kcal	10.8g	0.4g	10.4g	883mg	2.2g

51668 **RN冷凍焼蒲鉾S5** **保存温度:−15℃以下** **賞味期限:製造日より365日**



約50mm

規格	210g／20本×2合
備考	スライス5mm 1本:約29枚入
型状サイズ	約50mm×約30mm
荷姿サイズ	たて186mm よこ326mm 高さ328mm
JAN	4974776516682

調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
着色料・保存料	着色料不使用・保存料不使用
アレルギー	卵、大豆
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、ソルビット

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
92kcal	11.0g	0.1g	11.8g	951mg	2.4g

冷凍カニ風味かまぼこ類

棒状やほぐし身風があり、お好みでカットしても、手で裂いてもほぐしても使える便利商品。天ぷらやスープなど下準備が不用ですぐに調理できます。



冷凍カニ風味かまぼこで使用『カニカマとふわふわ卵のスープ』

52016 **冷凍花しぐれN** **保存温度:−15℃以下** **賞味期限:製造日より365日**



規格	1kg／8袋
備考	カニ肉ほぐし身風
荷姿サイズ	たて281mm よこ476mm 高さ144mm
JAN	4974776520160

調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
着色料・保存料	天然着色料使用・保存料不使用
アレルギー	小麦、卵、乳成分、大豆
添加物	調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、着色料(紅麹)、香料

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
89kcal	11.0g	0.6g	8.5g	890mg	2.3g

53210 **冷凍シースティック19** **保存温度:−15℃以下** **賞味期限:製造日より365日**



規格	500g／10袋×2合
備考	巻きすしや、サラダにお使いいただけます。
型状サイズ	1本:約19cm 約25g 1袋:20本入
荷姿サイズ	たて221mm よこ416mm 高さ228mm
JAN	4974776532101

調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
着色料・保存料	天然着色料使用・保存料不使用
アレルギー	小麦、卵、えび、かに、大豆
添加物	調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、リン酸塩(Na)、着色料(紅麹、カロチノイド)、香料

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
101kcal	11.0g	0.5g	12.4g	834mg	2.1g

冷凍品 蒸し物

手間のかかる蒸し物も簡単に、色々な食感・形・具材でお客様の要望に広くお応えします。



蒸し物使用『洋風カルパッチョ和え』

51535 **白身魚と野菜のテリーヌ仕立て** **保存温度:−18℃以下** **賞味期限:製造日より365日**



規格	450g／10袋×2合
備考	白身魚と野菜で作ったテリーヌ風。和洋中に使用できます。
型状サイズ	1枚:約45g 1袋:10枚入
荷姿サイズ	たて226mm よこ411mm 高さ378mm
JAN	4974776515357

調理方法	揚げる、焼く、煮る、蒸す
着色料・保存料	着色料不使用・保存料不使用
アレルギー	卵、大豆、豚肉
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸)、貝カルシウム、豆腐用凝固剤

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
152kcal	5.9g	10.3g	8.8g	394mg	1.0g

56604 **冷凍星のふぶき** **保存温度:−15℃以下** **賞味期限:製造日より365日**



規格	1kg／6袋
備考	星型さつま揚げ
型状サイズ	1個:約20g 1袋:約50個入
荷姿サイズ	たて316mm よこ469mm 高さ144mm
JAN	4974776566045

調理方法	揚げる、煮る、蒸す
着色料・保存料	合成着色料使用・保存料不使用
アレルギー	小麦、卵、大豆
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤106、β-カロチン)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
86kcal	7.9g	0.1g	13.3g	805mg	2.0g

56621 **やわらかつみれ(白身魚)** **保存温度:−18℃以下** **賞味期限:製造日より365日**



規格	500g／16袋
備考	白身魚と豆乳のつみれにあおさを配合した磯の香りがするやわらかいつみれです。
型状サイズ	1個:約15g 1袋:約33個入
荷姿サイズ	たて286mm よこ411mm 高さ219mm
JAN	4974776566212

調理方法	揚げる、煮る、蒸す
着色料・保存料	着色料不使用・保存料不使用
アレルギー	卵、大豆、豚肉
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸)、貝カルシウム、豆腐用凝固剤

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
192kcal	8.2g	13.3g	9.3g	496mg	1.3g

56946 **白身魚のちぎり(豆乳入)** **保存温度:−18℃以下** **賞味期限:製造日より365日**



規格	500g／8袋×2合
備考	白身魚と豆乳のつみれにねぎを配合したやわらかいつみれです。
型状サイズ	1個:約10g 1袋:約50個入
荷姿サイズ	たて286mm よこ411mm 高さ228mm
JAN	4974776569466

調理方法	揚げる、煮る、蒸す
着色料・保存料	着色料不使用・保存料不使用
アレルギー	卵、大豆、豚肉
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸)、豆腐用凝固剤

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
193kcal	7.9g	13.6g	9.7g	427mg	1.1g

56842 **冷凍野菜入りさつま揚げ5個** **保存温度:−18℃以下** **賞味期限:製造日より365日**



規格	150g×5個／6袋×2合
備考	大判さつま揚げ。ごぼう、にんじんを配合しています。
型状サイズ	1個:150g 1袋:5枚入
荷姿サイズ	たて356mm よこ406mm 高さ218mm
JAN	4974776568421

調理方法	揚げる
着色料・保存料	着色料不使用・保存料不使用
アレルギー	大豆
添加物	調味料(アミノ酸等)、キシロース

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
108kcal	8.4g	1.9g	13.7g	584mg	1.5g

56220

おつまみ天(お魚マヨ)

保存温度:−18℃以下

賞味期限:製造日より365日



規格

800g／10袋

備考

魚肉にマヨネーズ風味の味付けをしたさつま揚げです。

型状サイズ

1個:約15g 1袋:54個入

荷姿サイズ

たて246mm よこ421mm 高さ224mm

JAN

4974776562207

調理方法

揚げる、煮る、蒸す

着色料・保存料

天然着色料使用・保存料不使用

アレルギー

小麦、卵、乳成分、大豆、豚肉、ゼラチン

添加物

加工でん粉、調味料(アミノ酸)、くん液、香辛料抽出物、着色料(コチニール)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
179kcal	9.7g	10.2g	12.0g	635mg	1.6g

56221

おつまみ天(お好み焼風)

保存温度:−18℃以下

賞味期限:製造日より365日



規格

800g／10袋

備考

魚肉に青ねぎ、紅ショウガ、あおさを加えたお好み焼き風のさつま揚げです。

型状サイズ

1個:約15g 1袋:54個入

荷姿サイズ

たて246mm よこ421mm 高さ224mm

JAN

4974776562214

調理方法

揚げる、煮る、蒸す

着色料・保存料

合成着色料使用・保存料不使用

アレルギー

えび、小麦、卵、大豆、豚肉、ごま

添加物

加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(赤色3号、赤色106号、β-カロテン)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
128kcal	7.1g	2.7g	18.9g	930mg	2.4g

56222

おつまみ天(甘辛ごぼう)

保存温度:−18℃以下

賞味期限:製造日より365日



規格

800g／10袋

備考

魚肉にごぼうを加え、砂糖・しょうゆ・唐辛子で甘辛く味付けしたさつま揚げです。

型状サイズ

1個:約15g 1袋:54個入

荷姿サイズ

たて246mm よこ421mm 高さ224mm

JAN

4974776562221

調理方法

揚げる、煮る、蒸す

着色料・保存料

着色料不使用・保存料不使用

アレルギー

小麦、大豆、ごま

添加物

加工でん粉、調味料(アミノ酸)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
126kcal	7.5g	4.5g	13.9g	747mg	1.9g

56934

ミニ真アジのちぎり天2合

保存温度:−18℃以下

賞味期限:製造日より365日



規格

1kg／8袋×2合

備考

真あじの落とし身に玉ねぎ、青ねぎを加えたつまみです。

型状サイズ

1個:約20g 1袋:約50個入

荷姿サイズ

たて286mm よこ411mm 高さ208mm

JAN

4974776569343

調理方法

揚げる、煮る、蒸す

着色料・保存料

着色料不使用・保存料不使用

アレルギー

小麦、卵、乳成分、大豆、豚肉、ゼラチン

添加物

トレハロース、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
171kcal	14.2g	6.7g	11.8g	493mg	1.3g

56231

いわし入りちぎり

保存温度:−18℃以下

賞味期限:製造日より365日



規格

1kg／8袋×2合

備考

真いわしと白身魚に玉ねぎ、青ねぎを加えたつまみです。

型状サイズ

1個:約20g 1袋:約50個入

荷姿サイズ

たて286mm×よこ411mm×高さ208mm

JAN

4974776562313

調理方法

揚げる、煮る、蒸す

着色料・保存料

着色料不使用・保存料不使用

アレルギー

小麦、卵、乳成分、大豆、豚肉

添加物

加工でん粉、調味料(アミノ酸)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
169kcal	11.6g	7.2g	14.5g	565mg	1.4g

56945

国産あじのつまみ

保存温度:−18℃以下

賞味期限:製造日より365日



規格

500g／8袋×2合

備考

国産の真あじの落とし身と青ねぎで作ったつまみです。

型状サイズ

1個:約10g 1袋:約50個入

荷姿サイズ

たて286mm よこ411mm 高さ228mm

JAN

4974776569459

調理方法

揚げる、煮る、蒸す

着色料・保存料

着色料不使用・保存料不使用

アレルギー

ゼラチン

添加物

トレハロース

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
130kcal	15.7g	2.6g	10.0g	620mg	1.6g

56947

豆乳仕立ての野菜揚げ

保存温度:−18℃以下

賞味期限:製造日より365日



規格

900g(30個)／4袋×2合

備考

白身魚と豆乳で作ったしんじょ風にきくらげ・にんじん・いんげん・ごぼうを配合

型状サイズ

1個:約30g 1袋:30個入

荷姿サイズ

たて269mm よこ327mm 高さ246mm

JAN

4974776569473

調理方法

揚げる、焼く、煮る、蒸す

着色料・保存料

着色料不使用・保存料不使用

アレルギー

卵、大豆、豚肉

添加物

加工でん粉、調味料(アミノ酸)、豆腐用凝固剤

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
172kcal	6.5g	12.4g	8.6g	519mg	1.3g

56948

豆乳仕立ての海鮮揚げ

保存温度:−18℃以下

賞味期限:製造日より365日



規格

900g(30個)／4袋×2合

備考

白身魚と豆乳で作ったしんじょ風にいか・えびを配合

型状サイズ

1個:約30g 1袋:30個入

荷姿サイズ

たて269mm よこ327mm 高さ246mm

JAN

4974776569480

調理方法

揚げる、焼く、煮る、蒸す

着色料・保存料

天然着色料使用・保存料不使用

アレルギー

えび、卵、いか、大豆、豚肉

添加物

調味料(アミノ酸)、着色料(紅麹)、豆腐用凝固剤

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
194kcal	8.8g	13.9g	8.3g	570mg	1.4g

56970

ひじきと野菜のとうふ寄せ

保存温度:−18℃以下

賞味期限:製造日より365日



規格

1200g(20個)／4袋×2合

備考

魚肉と豆乳で作った豆腐ハンバーグ風です。具材に、ひじき・玉ねぎ・枝豆・にんじんを加えました。

型状サイズ

1個:約60g 1袋:20個入

荷姿サイズ

たて286mm よこ421mm 高さ248mm

JAN

4974776569701

調理方法

揚げる、焼く、煮る、蒸す

着色料・保存料

着色料不使用・保存料不使用

アレルギー

小麦、乳成分、大豆、豚肉

添加物

調味料(アミノ酸)、豆腐用凝固剤、香辛料抽出物

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
200kcal	7.6g	12.8g	13.6g	469mg	1.2g

56232

いわし入りハンバーグ

保存温度:−18℃以下

賞味期限:製造日より365日



規格

900g(30個入)／4袋×2合

備考

いわしと白身魚で作った、お魚のハンバーグです。

型状サイズ

1個:30g 1袋:30個入

荷姿サイズ

たて286mm よこ411mm 高さ198mm

JAN

4974776562320

調理方法

揚げる、焼く、煮る、蒸す

着色料・保存料

着色料不使用・保存料不使用

アレルギー

小麦、乳成分、大豆、豚肉

添加物

調味料(アミノ酸)、香料、香辛料抽出物

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
159kcal	10.7g	6.4g	14.7g	609mg	1.5g



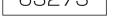
いわし入りハンバーグ和風おろしソース

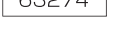
冷凍品 揚げ物類

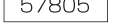
手づくりのようなあたたかみを感じられる揚げ物は、
これひとつでお弁当の1品にもなります。
ポトフや鍋、おでんなど主役としてもお使いいただけます。

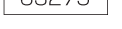


揚物使用「青葉とてんぷらスライスのオイスターソースいため」

63273	冷凍ミニ小判揚(コーン) CF	保存温度: -15℃以下	賞味期限: 製造日より365日				
	規格 1kg/6袋	調理方法 揚げる、焼く、煮る					
	備考 コーンが入ったミニサイズの さつま揚げです。	着色料・保存料 着色料不使用・保存料不使用	アレルギー アレルゲン 大豆	添加物 調味料(アミノ酸等)			
	型状サイズ 1個: 約15g 1袋: 約65個入						
	荷姿サイズ たて276mm よこ506mm 高さ129mm	エネルギー 152kcal	たんぱく質 8.5g	脂 質 6.7g	炭水化物 14.1g	ナトリウム 346mg	食塩相当量 0.9g
JAN 4974776632733							

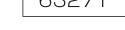
63274	冷凍ミニ小判揚(枝豆) CF	保存温度: -15℃以下	賞味期限: 製造日より365日					
	規格	1kg/6袋	調理方法	揚げる、焼く、煮る				
	備考	枝豆が入ったミニサイズの さつま揚げです。	着色料・保存料	着色料不使用・保存料不使用				
	型状サイズ	1個: 約15g 1袋: 約65個入	アレルギー	大豆				
	荷姿サイズ	たて276mm よこ506mm 高さ129mm	添加物	調味料(アミノ酸等)				
	JAN	4974776632740	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
			169kcal	11.4g	8.4g	11.6g	347mg	0.9g

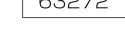
57805	IQF天ぷらスライス	保存温度：-15℃以下	賞味期限：製造日より365日					
	規格	500g/8袋×2合	調理方法	炒める、煮る				
	備考	IQFバラ凍結品にて便利な袋詰め。 煮物、炒め物に最適です。	着色料・保存料	着色料不使用・保存料不使用				
	型状サイズ	スライス5mm	アレルゲン	小麦、卵、大豆				
	添加物		調味料(アミノ酸等)					
	栄養成分	たて256mm よこ411mm 高さ288mm	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
	JAN	4974776578055	128kcal	8.9g	3.9g	13.7g	732mg	1.9g

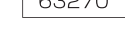
63275	冷凍天ぷらスライス CF	保存温度：-15℃以下	賞味期限：製造日より365日					
	規格	1kg／4袋×2合	調理方法	炒める、煮る				
	備考	ブロック凍結品。 煮物、炒め物に最適です。	着色料・保存料	着色料不使用・保存料不使用				
	型状サイズ	スライス5mm	アレルギー	大豆				
	荷姿サイズ	たて196mm よこ436mm 高さ198mm	添加物	調味料(アミノ酸等)				
	JAN	4974776632757	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
			157kcal	8.6g	6.7g	14.7g	752mg	1.9g

63276	給食用天ぷらスライス CF	保存温度：-15℃以下	賞味期限：製造日より365日												
	規格 1kg／8袋 備考 アレルゲンなし ひじき煮・切り干し大根等に最適です。		調理方法 炒める、煮る 着色料・保存料 着色料不使用・保存料不使用 アレルゲン なし 添加物 調味料(アミノ酸等)												
	型調サイズ スライス5mm 荷姿サイズ たて376mm よこ436mm 高さ216mm	JAN 4974776632764	<table border="1"> <thead> <tr> <th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th><th>脂 質</th><th>炭水化物</th><th>ナトリウム</th><th>食塩相当量</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>119kcal</td><td>10.7g</td><td>3.5g</td><td>10.8g</td><td>704mg</td><td>1.8g</td></tr> </tbody> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	119kcal	10.7g	3.5g	10.8g	704mg	1.8g
エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量										
119kcal	10.7g	3.5g	10.8g	704mg	1.8g										

63277	給食用ちくわスライス CF	保存温度：-15℃以下	賞味期限：製造日より365日												
	規格 1kg/10袋	調理方法 煮る、炒める	<table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td><td>脂 質</td><td>炭水化物</td><td>ナトリウム</td><td>食塩相当量</td></tr> <tr> <td>91kcal</td><td>11.0g</td><td>0.2g</td><td>11.2g</td><td>727mg</td><td>1.8g</td></tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	91kcal	11.0g	0.2g	11.2g	727mg	1.8g
エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量										
91kcal	11.0g	0.2g	11.2g	727mg	1.8g										
備考 アレルゲンなし。	着色料・保存料 着色料不使用・保存料不使用														
サラダ・煮物に最適です。	アレルゲン なし														
型状サイズ スライス5mm 荷姿サイズ たて346mm よこ416mm 高さ159mm JAN 4974776632771	添加物 調味料(アミノ酸等)														

63271	まる天 CF	保存温度：-15℃以下	賞味期限：製造日より365日	
	規格	500g(10枚入)／10袋×2合		
	備考	おでん、煮物に最適です。		
	型状サイズ	1枚：約50g 1袋：10枚入		
	荷姿サイズ	たて296mm よこ376mm 高さ418mm		
	JAN	4974776632719		

63272	ごぼう巻 CF	保存温度: -15℃以下	賞味期限: 製造日より365日	
	規格	500g(10本入)／10袋×2合	調理方法	揚げる、焼く、煮る、蒸す
	備考	おでん、煮物に最適です。	着色料・保存料	着色料不使用・保存料不使用
	型状サイズ	1枚: 約50g 1袋: 10枚入	アレルゲン	大豆
	荷姿サイズ	たて296mm よこ376mm 高さ448mm	添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)
	JAN	4974776632726	エネルギー	たんぱく質
			148kcal	7.9g
				脂質
				6.9g
				炭水化物
				12.7g
				ナトリウム
				547mg
				食塩相当量
				1.3g

63270	巖流揚 CF	保存温度: -15℃以下	賞味期限: 製造日より365日			
	規格	450g(10本)/5袋×3合				
	備考	おでん・煮物に最適です。				
	型状サイズ	1本: 約45g 1袋: 10本入				
	荷姿サイズ	たて296mm よこ376mm 高さ306mm				
	JAN	4974776632702				
	調理方法	揚げる・焼く・煮る・蒸す				
	着色料・保存料	着色料不使用・保存料不使用				
	アレルギー	大豆				
	添加物	調味料(アミノ酸等)				
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
	149kcal	7.6g	6.1g	15.6g	676mg	1.7g



揚物使用「冷製みぞれおでん」