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、フィッシュソリューブ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巻し、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(2018.09 返納)
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
2015.09	新IQFライン生産開始(品質・生産性向上、自然冷媒冷凍機導入)
2016.02	玉子ロール、カニカマロール生産開始
2018.08	FSSC22000取得

チュウレイ 株式会社 中冷

ニチレイフーズグループ

本　　社

〒750-0093
山口県下関市彦島西山町4丁目10番6号
TEL:083-266-4191　FAX:083-267-6266

下関営業所

〒750-0093
山口県下関市彦島西山町4丁目10番6号
TEL:083-266-4191　FAX:083-267-6266

大阪営業所

〒530-0043
大阪府大阪市北区天満1丁目3番21号ニチレイ天満橋ビル
TEL:06-6357-2017　FAX:06-6357-2167

東京営業所

〒104-0044
東京都中央区明石町6番4号ニチレイ明石町ビル9階
TEL:03-3524-1039　FAX:03-3524-1040

2020.01

チュウレイ

業務用商品カタログ

食卓に彩りとまごころを。

食卓に彩(いろど)りとまごころを

確かな技術に基づく水産加工品を山口県下関からお届けします。
技と旨味を練りこんだ冷凍蒲鉾は、信頼の定番食材となりました。
この伝統の味わいを残しつつ、“定番”を超える商品をお届けすることが私たちの使命です。
簡単調理で、メニューの可能性を広げられるのが中冷商品の強みです。
お使いいただくみなさますべてにまごころをお届けできますように。

花型蒲鉾類

形状サイズ 直径

半月かまぼこ

形状サイズ 横幅／高さ

蒸し蒲鉾

形状サイズ 横幅／高さ

チャンポン・細切り

形状サイズ 幅／長さ

焼き蒲鉾

形状サイズ 横幅／高さ

その他蒲鉾(IQF)他

形状サイズ 幅／長さ

INDEX

- IQF半月蒲鉾 ---------- P.01
- IQF花型蒲鉾 ---------- P.02
- IQF蒸し蒲鉾+焼き蒲鉾 ---------- P.03
- IQFチャンポン・細切 ---------- P.04
- チルド蒲鉾+冷凍蒲鉾(真空包装) ------ P.05
- かに風味かまぼこ ---------- P.06
- 冷凍ねり製品(揚げ物)類 ---------- P.07
- 冷凍ねり製品(蒸し)類 ---------- P.08
- その他蒲鉾(IQF)他 ---------- P.11

IQF半月蒲鉾

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。

アレンジレシピ 茶碗蒸し

材料:4人分

IQF赤丸蒲鉾-----4枚
卵----------4個
水----------500ml
白だし----------40ml
酒----------大さじ1
みりん----------大さじ1
お好みの具材
(鶏肉、三つ葉、えび、しいたけ、ぎんなん)

作り方

①ボウルに卵を割り入れ、泡立て器で混ぜ、調味料を入れ、さらに混ぜる。
②水を加え混ぜ、こし器でこす。
③お好みの材料を入れた容器に均等に流し入れる。
④沸騰した蒸し器を弱火にして15～20分蒸したら出来上がり。

4316400 IQF赤丸蒲鉾2.5小PH

保存温度:−15℃以下 賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／8袋×2合
備考	スライス約2.5mm 1袋:約215枚入り pH調整品
形状サイズ	約44mm×約21mm
荷姿サイズ	たて376mm よこ226mm 高さ358mm
JAN	4974776431640

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・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	87kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	1437mg
たんぱく質	8.0g	炭水化物	13.6g	食塩相当量	3.6g

4316500 IQF赤丸蒲鉾5小PH

保存温度:−15℃以下 賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	300g／15袋×2合
備考	スライス約5mm 1袋:約65枚入り pH調整品
形状サイズ	約44mm×約21mm
荷姿サイズ	たて376mm よこ256mm 高さ358mm
JAN	4974776431657

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・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	87kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	1437mg
たんぱく質	8.0g	炭水化物	13.6g	食塩相当量	3.6g

4316600 IQF赤丸蒲鉾2.5中PH

保存温度:−15℃以下 賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	300g／15袋×2合
備考	スライス約2.5mm 1袋:約105枚入り pH調整品
形状サイズ	約50mm×約25mm
荷姿サイズ	たて406mm よこ306mm 高さ308mm
JAN	4974776431664

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・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	87kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	1436mg
たんぱく質	8.0g	炭水化物	13.6g	食塩相当量	3.6g

4316700 IQF赤丸蒲鉾2.5大PH

保存温度:−15℃以下 賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／8袋×2合
備考	スライス約2.5mm 1袋:約135枚入り pH調整品
形状サイズ	約56mm×約28mm
荷姿サイズ	たて376mm よこ256mm 高さ378mm
JAN	4974776431671

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・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	87kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	1432mg
たんぱく質	8.0g	炭水化物	13.6g	食塩相当量	3.6g

4316800 IQF赤丸蒲鉾4大PH

保存温度:−15℃以下 賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／8袋×2合
備考	スライス約4mm 1袋:約88枚入り pH調整品
形状サイズ	約56mm×約28mm
荷姿サイズ	たて356mm よこ226mm 高さ358mm
JAN	4974776431688

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・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	87kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	1432mg
たんぱく質	8.0g	炭水化物	13.6g	食塩相当量	3.6g

4321400 IQFいちょう切り蒲鉾2.5

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／8袋×2合
備考	スライス約2.5mm
形状サイズ	約25mm×約25mm
荷姿サイズ	たて406mm よこ306mm 高さ238mm
JAN	4974776432142

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	大豆
添加物	加工でん粉、着色料(コチニール)

エネルギー	80kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	658mg
たんぱく質	9.3g	炭水化物	10.4g	食塩相当量	1.7g

IQF花型蒲鉾

季節を彩る

花型蒲鉾です。

アレンジレシピ 仕出し弁当

材料:1人分

おかず
- IQF花ぐるま蒲鉾……1枚
- チキンカツ……3枚
- 筑前煮……40g
- 卵焼き……1切れ
- 魚の塩焼き……30g
- 煮豆……20g
- きゅうり、わかめの酢の物……20g
- 海老の天ぷら……1尾

白米(ごま)……300g

作り方

①具材を盛りつけた後、ごはんとおかずのバランスを見て中心に花ぐるま蒲鉾を入れる。

4317120 IQF特梅蒲鉾4PH

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	300g／15袋×2合
備考	スライス約4mm 1袋:約49枚入り pH調整品
形状サイズ	約42mm
荷姿サイズ	たて376mm よこ256mm 高さ398mm
JAN	4974776431718

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・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(クチナシ、コチニール)

エネルギー	87kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	1468mg
たんぱく質	7.9g	炭水化物	13.6g	食塩相当量	3.7g

4317200 IQF特梅紅白蒲鉾2.5PH

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	300g／15袋×2合
備考	スライス約2.5mm 1袋:約70枚入り pH調整品
形状サイズ	約42mm
荷姿サイズ	たて376mm よこ256mm 高さ398mm
JAN	4974776431725

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・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	87kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	1438mg
たんぱく質	8.0g	炭水化物	13.6g	食塩相当量	3.7g

4317300 IQF花ぐるま蒲鉾3

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／8袋×2合
備考	スライス約3mm 1袋:約105枚入り
形状サイズ	約42mm
荷姿サイズ	たて376mm よこ236mm 高さ358mm
JAN	4974776431732

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・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	85kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	1003mg
たんぱく質	7.7g	炭水化物	13.2g	食塩相当量	2.5g

4317400 IQF花ぐるま蒲鉾4

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	300g／15袋×2合
備考	スライス約4mm 1袋:約49枚入り
形状サイズ	約42mm
荷姿サイズ	たて376mm よこ256mm 高さ398mm
JAN	4974776431749

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・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	85kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	1003mg
たんぱく質	7.7g	炭水化物	13.2g	食塩相当量	2.5g

4318600 IQF特梅蒲鉾2.5PH

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	300g／15袋×2合
備考	スライス約2.5mm 1袋:約70枚入り pH調整品
形状サイズ	約42mm
荷姿サイズ	たて376mm よこ256mm 高さ398mm
JAN	4974776431862

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・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(クチナシ、コチニール)

エネルギー	87kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	1468mg
たんぱく質	7.9g	炭水化物	13.6g	食塩相当量	3.7g

IQF蒸し蒲鉾 + 焼き蒲鉾

こだわりの蒸し蒲鉾です。

しっかりとした食感を

味わい頂けます。

アレンジレシピ うどん

材料:1人分
- IQF蒲鉾5……適量
- うどん……1玉
- だし汁……300cc
- しょうゆ……大1
- みりん……大1／2
- 塩……小1／2

作り方

①うどんを茹で、湯切りし器に入れる。

②鍋にだし汁、調味料を入れ火にかけ沸騰したら、器に入れかまぼこなどお好みの具材をのせ出来上がり。

4306400 IQF焼蒲鉾スライス2.5

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／8袋×2合
備考	スライス約2.5mm 1袋:約145枚入り
形状サイズ	約50mm×約28mm
荷姿サイズ	たて406mm よこ316mm 高さ268mm
JAN	4974776519300

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
アレルゲン	大豆
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)

エネルギー	83kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	957mg
たんぱく質	8.1g	炭水化物	12.3g	食塩相当量	2.4g

4306500 IQF焼蒲鉾スライス5

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

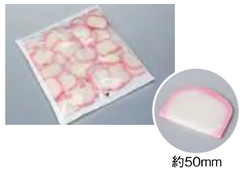
規格／入数	500g／8袋×2合
備考	スライス約5mm 1袋:約72枚入り
形状サイズ	約50mm×約28mm
荷姿サイズ	たて406mm よこ316mm 高さ238mm
JAN	4974776519317

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
アレルゲン	大豆
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)

エネルギー	83kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	957mg
たんぱく質	8.1g	炭水化物	12.3g	食塩相当量	2.4g

4317800 IQF蒲鉾3

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月



規格／入数	300g／15袋×2合
備考	スライス約3mm 1袋:約55枚入り
形状サイズ	約50mm×約33mm
荷姿サイズ	たて406mm よこ306mm 高さ338mm
JAN	4974776431787

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	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	68kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	884mg
たんぱく質	7.3g	炭水化物	9.5g	食塩相当量	2.2g

4317900 IQF蒲鉾5

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	300g／15袋×2合
備考	スライス約5mm 1袋:約35枚入り
形状サイズ	約50mm×約33mm
荷姿サイズ	たて406mm よこ306mm 高さ338mm
JAN	4974776431794

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	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	68kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	884mg
たんぱく質	7.3g	炭水化物	9.5g	食塩相当量	2.2g

4318000 IQF天焼蒲鉾2.5

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

約50mm

規格／入数	500g／8袋×2合
備考	スライス約2.5mm 1袋:約100枚入り
形状サイズ	約50mm×約40mm
荷姿サイズ	たて376mm よこ256mm 高さ378mm
JAN	4974776431800

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・大豆
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、貝カルシウム、着色料(クチナシ、コチニール)

エネルギー	91kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	918mg
たんぱく質	9.0g	炭水化物	13.5g	食塩相当量	2.3g

IQFチャンポン・細切

短冊状にスライスして
バラ凍結しております。
和え物や麺類の彩りとして
ご利用いただけます。

アレンジレシピ ちゃんぽん

材料:2人分

鶏がらスープの素…大さじ1　胡椒……少々
キューブコンソメ…1／2個　水……600cc
オイスターソース…小さじ2　牛乳……350cc
塩……少々　チャンポン麺…2玉
しょうゆ……少々　IQFチャンポン蒲鉾…適量
キャベツなどお好みの野菜、豚肉、シーフードなど

作り方

①牛乳以外の材料をすべて鍋に入れ、沸騰させたら、牛乳を加えて沸騰直前まで煮立たせます。
②チャンポン麺を茹でている間に、豚肉、野菜、シーフードなどお好みの具材をごま油で炒め軽く塩・こしょうをする。
③麺が茹で上がったら、具材をのせスープをかけたら出来上がり。

4315900 IQFチャンポン蒲鉾

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

約5mm角

規格／入数	500g／8袋×2合
備考	短冊切り蒲鉾
形状サイズ	約5×5mm角
荷姿サイズ	たて406mm よこ306mm 高さ258mm
JAN	4974776431596

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・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	95kcal	脂質	0.2g	ナトリウム	843mg
たんぱく質	8.3g	炭水化物	14.9g	食塩相当量	2.1g

4316000 IQF細切り蒲鉾

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

約3×約4mm角

規格／入数	300g／15袋×2合
備考	細切り蒲鉾
形状サイズ	約3×4mm角
荷姿サイズ	たて456mm よこ306mm 高さ338mm
JAN	4974776431602

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・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	95kcal	脂質	0.2g	ナトリウム	843mg
たんぱく質	8.3g	炭水化物	14.9g	食塩相当量	2.1g

4316200 IQF二色蒲鉾

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／16袋
備考	スライス約2.5mm 1袋:約275枚入り
形状サイズ	平切り二色蒲鉾
荷姿サイズ	たて471mm よこ316mm 高さ219mm
JAN	4974776431626

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	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	75kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	901mg
たんぱく質	8.5g	炭水化物	9.9g	食塩相当量	2.3g

4321300 IQF刻み蒲鉾白

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

約5×約7.5mm角

規格／入数	500g／8袋×2合
備考	短冊切り蒲鉾
形状サイズ	約5×7.5mm角
荷姿サイズ	たて406mm よこ306mm 高さ228mm
JAN	4974776432135

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
アレルゲン	小麦・大豆
添加物	加工でん粉

エネルギー	71kcal	脂質	0.2g	ナトリウム	626mg
たんぱく質	8.5g	炭水化物	8.8g	食塩相当量	1.6g

チルド蒲鉾＋冷凍蒲鉾(真空包装)

アレンジレシピ 板わさ

材料:1人分

冷凍白蒲鉾ノースライス…1本
青じそ……2枚
わさび……適量

作り方

①かまぼこを横から1／3のところでカットし青じそ、わさびを挟みお好みの厚さで切れば出来上がり。
②お好みでレモン等を搾り、お醤油でいただきます。

4318510 チルド板なしかまぼこ

保存温度:10℃以下　賞味期限:製造日より74日

約56mm

規格／入数	340g／20本
備考	ノースライス蒲鉾
形状サイズ	約56mm×約28mm×約280mm
荷姿サイズ	たて436mm よこ311mm 高さ94mm
JAN	4974776431855

調理方法	開封後そのままお召し上がりください。
着色料・保存料	天然着色料使用、保存料使用
アレルゲン	小麦・大豆
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、着色料(コチニール)

エネルギー	87kcal	脂質	0.3g	ナトリウム	970mg
たんぱく質	7.7g	炭水化物	13.4g	食塩相当量	2.5g

4318100 冷凍赤蒲鉾

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

約50mm

規格／入数	210g／20本×2合
備考	ノースライス蒲鉾
形状サイズ	約50mm×約30mm×約145mm
荷姿サイズ	たて326mm よこ186mm 高さ328mm
JAN	4974776431817

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	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	84kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	903mg
たんぱく質	9.4g	炭水化物	11.3g	食塩相当量	2.3g

4318200 冷凍赤蒲鉾2.5

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

約50mm

規格／入数	210g／20本×2合
備考	スライス約2.5mm 1袋:約58枚入り
形状サイズ	約50mm×約30mm×約145mm
荷姿サイズ	たて326mm よこ186mm 高さ328mm
JAN	4974776431824

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	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	84kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	903mg
たんぱく質	9.4g	炭水化物	11.3g	食塩相当量	2.3g

4318300 冷凍赤蒲鉾5

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

約50mm

規格／入数	210g／20本×2合
備考	スライス約5mm 1袋:約29枚入り
形状サイズ	約50mm×約30mm×約145mm
荷姿サイズ	たて326mm よこ186mm 高さ328mm
JAN	4974776431831

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	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	84kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	903mg
たんぱく質	9.4g	炭水化物	11.3g	食塩相当量	2.3g

4318410 冷凍板なし蒲鉾大PH

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

約56mm

規格／入数	380g／20本
備考	ノースライス蒲鉾 pH調整品
形状サイズ	約56mm×約28mm×約290mm
荷姿サイズ	たて472mm よこ319mm 高さ115mm
JAN	4974776431848

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・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	87kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	1429mg
たんぱく質	8.0g	炭水化物	13.6g	食塩相当量	3.6g

4307800 冷凍白蒲鉾ノースライス

保存温度:ー15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	210g／40本
備考	ノースライス蒲鉾
形状サイズ	約50mm×約30mm×約145mm
荷姿サイズ	たて346mm よこ319mm 高さ173mm
JAN	4974776519454
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
アレルゲン	大豆
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)

エネルギー	81kcal	脂質	0.2g	ナトリウム	966mg
たんぱく質	8.3g	炭水化物	11.5g	食塩相当量	2.5g

4308100 冷凍焼蒲鉾スライス5

保存温度:ー15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	210g／20本×2合
備考	スライス約5mm 1袋:約29枚入り
形状サイズ	約50mm×約28mm×約145mm
荷姿サイズ	たて326mm よこ186mm 高さ328mm
JAN	4974776519355
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
アレルゲン	大豆
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)

エネルギー	83kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	957mg
たんぱく質	8.2g	炭水化物	12.3g	食塩相当量	2.4g

かに風味かまぼこ

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要ですぐに調理できます。

アレンジレシピ 巻き寿司

材料:2人分

- 米……2合
- 卵……2個
- きゅうり……1本
- 冷凍シースティック19……2〜3本
- 海苔……4枚
- 寿司酢……酢 大さじ2
  砂糖 大さじ2
  塩 小さじ1

作り方

1. あたたかいご飯に寿司酢を入れ寿司飯を作る。
2. 卵焼きを焼き、棒状に切る。
3. きゅうりを縦に4等分に切る。
4. 海苔の上に寿司飯をのせ、卵、冷凍シースティック19、きゅうりをのせマキスで巻く。

4301300 北海かに風味フレーク

保存温度:ー15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／8袋×2合
備考	手巻きずしやサラダにお使いいただけます。
形状サイズ	ー
荷姿サイズ	たて416mm よこ221mm 高さ248mm
JAN	4974776520405
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	かに・卵・大豆
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹)、香料

エネルギー	98kcal	脂質	1.2g	ナトリウム	872mg
たんぱく質	8.7g	炭水化物	13.1g	食塩相当量	2.2g

4312000 冷凍北海エース30

保存温度:ー15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	480g(30本入)／20袋
備考	手巻きずしやサラダにお使いいただけます。
形状サイズ	1本:約8cm　1袋:30本入り
荷姿サイズ	たて365mm よこ288mm 高さ190mm
JAN	4974776635017
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	かに・小麦・卵・大豆・ゼラチン
添加物	加工でん粉、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	91kcal	脂質	0.6g	ナトリウム	759mg
たんぱく質	11.8g	炭水化物	9.7g	食塩相当量	1.9g

4312400 冷凍シースティック19

保存温度:ー15℃以下　賞味期限:製造日より18ヶ月

規格／入数	500g／10袋×2合
備考	巻きずしやサラダにお使いいただけます。
形状サイズ	1本:約19cm、約25g　1袋:20本入り
荷姿サイズ	たて350mm よこ210mm 高さ220mm
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
アレルゲン	えび・かに・小麦・卵・大豆
添加物	調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、香料、着色料(紅麹、カロチノイド)、リン酸塩(Na)

エネルギー	97kcal	脂質	0.6g	ナトリウム	704mg
たんぱく質	11.3g	炭水化物	11.5g	食塩相当量	1.8g

冷凍ねり製品(揚げ物)類

手づくりのようなあたたかみが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。

アレンジレシピ おでん

材料:4人分

- 大根……1／2本
- 卵……4個
- こんにゃく……1枚
- ごぼう巻……4本
- まる天……4枚
- 厳流揚……4本
- お好みの具材

調味料

- 水……10カップ
- だしの素……大さじ1
- 砂糖……大さじ2
- 酒……大さじ2
- みりん……大さじ2
- しょうゆ……大さじ3
- 塩……小さじ1

作り方

1. 厚めに大根の皮を剥き、軽く面取りをし片面に十字の切り目をいれ、米のとぎ汁で下茹でしておく。
2. 固ゆで卵を作り皮を剥いておく。
3. 沸騰した湯でこんにゃくはアク抜き、ごぼう巻など練り物は油抜きをする。
4. 煮込み鍋に、材料と調味料を入れ火にかけ、煮立ったら弱火にして1時間ほど煮込み出来上がり。

4311000 ごぼう巻

保存温度:ー15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g(10本入)／12袋×2合
備考	おでん・煮物に最適です。
形状サイズ	1本:約50g　1袋:10本入り
荷姿サイズ	たて376mm よこ296mm 高さ398mm
JAN	4974776632726
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
アレルゲン	大豆
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)

エネルギー	127kcal	脂質	5.1g	ナトリウム	577mg
たんぱく質	7.8g	炭水化物	12.5g	食塩相当量	1.5g

4311100 まる天

保存温度:ー15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g(10枚入)／10袋×2合
備考	おでん・煮物に最適です。
形状サイズ	1枚:約50g　1袋:10枚入り
荷姿サイズ	たて376mm よこ296mm 高さ358mm
JAN	4974776632719
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
アレルゲン	大豆
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)

エネルギー	129kcal	脂質	5.2g	ナトリウム	625mg
たんぱく質	8.3g	炭水化物	12.3g	食塩相当量	1.6g

4311200 厳流揚

保存温度:ー15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	450g(10本入)／5袋×3合
備考	おでん・煮物に最適です。
形状サイズ	1本:約45g　1袋:10本入り
荷姿サイズ	たて376mm よこ296mm 高さ306mm
JAN	4974776632702
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
アレルゲン	大豆
添加物	調味料(アミノ酸等)

エネルギー	131kcal	脂質	4.1g	ナトリウム	706mg
たんぱく質	7.7g	炭水化物	15.8g	食塩相当量	1.8g

4311300 給食用ちくわスライス

保存温度:ー15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	1kg／10袋
備考	サラダ・煮物に最適です。
形状サイズ	スライス約5mm
荷姿サイズ	たて416mm よこ346mm 高さ159mm
JAN	4974776632771
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
アレルゲン	ー
添加物	調味料(アミノ酸等)

エネルギー	92kcal	脂質	0.7g	ナトリウム	784mg
たんぱく質	10.6g	炭水化物	10.7g	食塩相当量	2.0g

4311400 給食用天ぷらスライス

保存温度:ー15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	1kg／8袋
備考	ひじき煮・切り干し大根等に最適です。
形状サイズ	短冊状スライス　スライス幅:約5mm
荷姿サイズ	たて436mm よこ376mm 高さ108mm
JAN	4974776632764
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
アレルゲン	ー
添加物	調味料(アミノ酸等)

エネルギー	118kcal	脂質	3.9g	ナトリウム	755mg
たんぱく質	10.3g	炭水化物	10.4g	食塩相当量	1.9g

4311700 冷凍ミニ小判揚コーン

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	1kg／6袋
備考	コーンが入ったミニサイズのさつま揚げです。
形状サイズ	1個:約15g　1袋:約65個入り
荷姿サイズ	たて506mm よこ276mm 高さ129mm
JAN	4974776632733
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
アレルゲン	大豆
添加物	調味料(アミノ酸等)

エネルギー	131kcal	脂質	4.6g	ナトリウム	374mg
たんぱく質	8.3g	炭水化物	14.1g	食塩相当量	0.9g

4311800 冷凍ミニ小判揚枝豆

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	1kg／6袋
備考	枝豆が入ったミニサイズのさつま揚げです。
形状サイズ	1個:約15g　1袋:約65個入り
荷姿サイズ	たて506mm よこ276mm 高さ129mm
JAN	4974776632740
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
アレルゲン	大豆
添加物	調味料(アミノ酸等)

エネルギー	148kcal	脂質	6.3g	ナトリウム	375mg
たんぱく質	11.2g	炭水化物	11.6g	食塩相当量	1.0g

4311900 冷凍天ぷらスライス

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	1kg／4袋×2合
備考	煮物・炒め物に最適です。
形状サイズ	短冊状スライス　スライス幅:約5mm
荷姿サイズ	たて436mm よこ196mm 高さ198mm
JAN	4974776632757
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
アレルゲン	大豆
添加物	調味料(アミノ酸等)

エネルギー	127kcal	脂質	4.0g	ナトリウム	788mg
たんぱく質	8.4g	炭水化物	14.4g	食塩相当量	2.0g

冷凍ねり製品（蒸し）類

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。

アレンジレシピ　ミニ真アジのちぎり天（和風あん）

材料:2人分

ミニ真アジのちぎり天---6〜8個
大根おろし----------適量
季節の野菜など-------適量

和風あん

- だし汁----------150cc
- しょうゆ----------小3
- みりん----------小2
- 酒----------小2

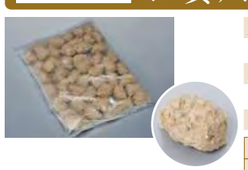
水溶き片栗粉---------適量

作り方

①ミニ真アジのちぎり天と季節の野菜を170℃の油で素揚げする。
②鍋に和風あんの調味料を入れ、沸騰したら水溶き片栗粉を入れ手早く混ぜとろみがつくまで煮詰める。
③揚げたてのミニ真アジのちぎり天に和風あんをかければ出来上がり。

4309700 ミニ真アジのちぎり天

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月



規格／入数	1kg／4袋×2合
備考	真アジの落とし身にたまねぎ・青ねぎを加えたつみれです。
形状サイズ	1個:約20g　1袋:約50個入り
荷姿サイズ	たて411mm よこ286mm 高さ208mm
JAN	4974776569343
調理方法	電子レンジ、油ちょう、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	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、香辛料抽出物

エネルギー	167kcal	脂質	7.2g	ナトリウム	512mg
たんぱく質	13.2g	炭水化物	12.3g	食塩相当量	1.3g

4310120 真アジのつみれ

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	400g／10袋×2合
備考	真アジの落とし身にたまねぎ・青ねぎを加えたつみれです。
形状サイズ	1個:約20g　1袋:約20個入り
荷姿サイズ	たて356mm よこ216mm 高さ378mm
JAN	4974776566267
調理方法	電子レンジ、油ちょう、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	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、香辛料抽出物

エネルギー	167kcal	脂質	7.2g	ナトリウム	512mg
たんぱく質	13.2g	炭水化物	12.3g	食塩相当量	1.3g

4314700 国産真アジ入りミニハンバーグ

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	1kg／4袋×2合
備考	真アジを使用したフィッシュハンバーグです。
形状サイズ	1個:約20g　1袋:約50個入り
荷姿サイズ	たて371mm よこ286mm 高さ218mm
JAN	4974776431473
調理方法	揚げる、焼く、蒸す
着色料・保存料	着色料不使用、保存料不使用
アレルゲン	小麦・大豆・豚肉・ゼラチン
添加物	トレハロース、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物

エネルギー	145kcal	脂質	5.0g	ナトリウム	445mg
たんぱく質	11.9g	炭水化物	13.2g	食塩相当量	1.1g

4314900 真アジと野菜の豆乳よせ

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	1kg／4袋×2合
備考	真アジにいんげん・にんじん・枝豆を加えました。やわらかい食感の商品です。
形状サイズ	1個:約20g　1袋:約50個入り
荷姿サイズ	たて411mm よこ286mm 高さ208mm
JAN	4974776431497
調理方法	揚げる、蒸す
着色料・保存料	着色料不使用、保存料不使用
アレルゲン	小麦・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、香辛料抽出物

エネルギー	196kcal	脂質	11.7g	ナトリウム	462mg
たんぱく質	7.7g	炭水化物	14.9g	食塩相当量	1.2g

4309400 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12ヶ月

規格／入数	1200g(20個入)／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・たまねぎ・枝豆・にんじんを加えました。
形状サイズ	1個:約60g　1袋:20個入り
荷姿サイズ	たて421mm よこ286mm 高さ248mm
JAN	4974776569701
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
アレルゲン	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	201kcal	脂質	12.9g	ナトリウム	455mg
たんぱく質	7.6g	炭水化物	13.5g	食塩相当量	1.2g

4319900 ひじきと野菜のとうふ寄せ30

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	900g(30個入)／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・たまねぎ・枝豆・にんじんを加えました。
形状サイズ	1個:約30g　1袋:30個入り
荷姿サイズ	たて376mm よこ231mm 高さ228mm
JAN	4974776431992
調理方法	揚げる、焼く、蒸す
着色料・保存料	着色料不使用、保存料不使用
アレルゲン	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	201kcal	脂質	12.9g	ナトリウム	455mg
たんぱく質	7.6g	炭水化物	13.5g	食塩相当量	1.2g

4313000 ひじきと野菜のとうふ寄せ80

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	1200g(15個入)／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・たまねぎ・枝豆・にんじんを加えました。
形状サイズ	1個:約80g　1袋:15個入り
荷姿サイズ	たて421mm よこ286mm 高さ248mm
JAN	4974776569718
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
アレルゲン	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	201kcal	脂質	12.9g	ナトリウム	455mg
たんぱく質	7.6g	炭水化物	13.5g	食塩相当量	1.2g

4315110 ひじきと野菜のとうふ寄せ5個

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	300g(5個入)／12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・たまねぎ・枝豆・にんじんを加えました。
形状サイズ	1個:約60g　1袋:5個入り
荷姿サイズ	たて376mm よこ256mm 高さ258mm
JAN	4974776431510
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
アレルゲン	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	201kcal	脂質	12.9g	ナトリウム	455mg
たんぱく質	7.6g	炭水化物	13.5g	食塩相当量	1.2g

4309800 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12ヶ月

規格／入数	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。
形状サイズ	1個:約15g　1袋:約33個入り
荷姿サイズ	たて411mm よこ286mm 高さ219mm
JAN	4974776566212
調理方法	煮る、蒸す
着色料・保存料	着色料不使用、保存料不使用
アレルゲン	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	190kcal	脂質	13.3g	ナトリウム	491mg
たんぱく質	8.0g	炭水化物	9.6g	食塩相当量	1.2g

4310300 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12ヶ月

規格／入数	900g(30個入)／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・ごぼうを配合しました。
形状サイズ	1個:約30g　1袋:30個入り
荷姿サイズ	たて327mm よこ269mm 高さ246mm
JAN	4974776569473
調理方法	揚げる、蒸す
着色料・保存料	着色料不使用、保存料不使用
アレルゲン	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	177kcal	脂質	12.5g	ナトリウム	517mg
たんぱく質	6.7g	炭水化物	9.5g	食塩相当量	1.3g

4310510 冷凍野菜入りさつま揚5個

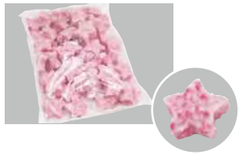
保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	750g(5枚入)／6袋×2合
備考	大判さつま揚げです。ごぼう・にんじんを配合しています。
形状サイズ	1枚:150g　1袋:5枚入り
荷姿サイズ	たて406mm よこ356mm 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
アレルゲン	大豆
添加物	調味料(アミノ酸等)、キシロース

エネルギー	104kcal	脂質	1.6g	ナトリウム	601mg
たんぱく質	8.3g	炭水化物	14.1g	食塩相当量	1.5g

4320100 冷凍星かまぼこ1kg

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月



規格／入数	1kg／6袋
備考	星型さつま揚げです。pH調整品
形状サイズ	1個:約20g　1袋:約50個入り
荷姿サイズ	たて469mm よこ316mm 高さ144mm
JAN	4974776432012
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
アレルゲン	小麦・大豆
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(コチニール)

エネルギー	100kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	1195mg
たんぱく質	8.2g	炭水化物	16.5g	食塩相当量	3.0g

4321800 白身魚と豆乳のもちっと団子

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／8袋×2合
備考	白身魚と豆乳を使用した手作り風の商品です。もちっとした食感が楽しめます。
形状サイズ	1個:約15g　1袋:約33個入り
荷姿サイズ	たて431mm よこ246mm 高さ278mm
JAN	4974776432180
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
アレルゲン	大豆
添加物	加工でん粉、甘味料(ソルビトール)、調味料(アミノ酸)

エネルギー	303kcal	脂質	23.5g	ナトリウム	282mg
たんぱく質	4.9g	炭水化物	18.0g	食塩相当量	0.7g

その他蒲鉾(IQF)他

使用用途により

幅広く使える蒲鉾です。

アレンジレシピ

チャーハン

材料:1人分

IQFダイスカット蒲鉾…20g	塩……1g
白ごはん……200g	コショウ……少々
卵……1個	酒……2g
長ネギ(みじん切り)…35g	醤油……2.5g

作り方

①卵は箸で白身を切るように溶きほぐす。
②フライパンに油(分量外)を熱し、①のとき卵を入れてかき混ぜ、半熟になったらご飯を加え、パラパラになるまで炒める。
③塩、コショウ、酒、醤油を加え均一に混ぜ、ダイスカット蒲鉾、ねぎを加えサッと炒める。
④最後に香りづけにゴマ油を加える。

4316300 IQFダイスカット蒲鉾

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

約7.5mm角

規格／入数	500g／8袋×2合
備考	炒飯・酢の物等の彩りに合うサイコロ状にカットされた蒲鉾です。
形状サイズ	スライス約7.5×7.5mm角
荷姿サイズ	たて411mm よこ226mm 高さ298mm
JAN	4974776431633
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	大豆
添加物	加工でん粉、調味料(無機塩)、着色料(コチニール)

エネルギー	134kcal	脂質	3.8g	ナトリウム	581mg
たんぱく質	7.2g	炭水化物	17.7g	食塩相当量	1.5g

4317500 IQF花型やわらか蒲鉾

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

約35mm

規格／入数	300g／15袋×2合
備考	魚肉と豆乳で作ったやわらかい蒲鉾です。
形状サイズ	約35mm　スライス約5mm　1袋:約56枚入り
荷姿サイズ	たて376mm よこ256mm 高さ398mm
JAN	4974776431756
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	大豆
添加物	加工でん粉、貝カルシウム、調味料(アミノ酸)、豆腐用凝固剤、着色料(コチニール)

エネルギー	147kcal	脂質	9.6g	ナトリウム	448mg
たんぱく質	7.5g	炭水化物	7.6g	食塩相当量	1.1g

4317600 IQFうず巻蒲鉾2.5PH

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

約37mm

規格／入数	300g／15袋×2合
備考	のの字がかかれた蒲鉾です。pH調整品
形状サイズ	約37mm　スライス約2.5mm　1袋:約85枚入り
荷姿サイズ	たて376mm よこ256mm 高さ378mm
JAN	4974776431763
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・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	87kcal	脂質	0.1g	ナトリウム	1429mg
たんぱく質	8.0g	炭水化物	13.6g	食塩相当量	3.6g

4317700 IQF魚肉SSスライス

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

約5mm角

規格／入数	500g／8袋×2合
備考	短冊切り魚肉ソーセージ風味です。
形状サイズ	スライス約5×5mm角
荷姿サイズ	たて406mm よこ306mm 高さ258mm
JAN	4974776431770
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・豚肉
添加物	加工でん粉、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、トレハロース、くん液、着色料(コチニール)、香辛料抽出物

エネルギー	156kcal	脂質	5.9g	ナトリウム	940mg
たんぱく質	10.2g	炭水化物	15.5g	食塩相当量	2.4g