



# 2025

業務用 総合カタログ

KS FROZEN FOODS  
GENERAL CATALOGUE  
for business use



ホームページ <https://www.ks-frozen.co.jp>

本社 / 〒598-0061 大阪府泉佐野市住吉町29番2 ☎(072)464-0551 (代表)  
東京本社 / 〒104-0045 東京都中央区築地6丁目25番10号 ☎(03)3524-1912 (代表)

2025年4月7日より、下記住所へ移転します

〒104-0053 東京都中央区晴海2丁目5番24号 ☎(03)6737-7771 (代表)  
仙台支店 / 〒980-0802 仙台市青葉区二日町14番15号 ☎(022)715-8835 (代表)  
東京事業所 / 〒104-0045 東京都中央区築地6丁目25番10号 ☎(03)3524-1919 (代表)

2025年4月7日より、下記住所へ移転します

〒104-0053 東京都中央区晴海2丁目5番24号 ☎(03)6737-7775 (代表)  
名古屋支店 / 〒460-0026 名古屋市中区伊勢山2丁目12番1号 ☎(052)332-1001 (代表)  
大阪事業所 / 〒532-0011 大阪市淀川区西中島5丁目14番10号 ☎(06)4805-7077 (代表)  
広島支店 / 〒730-0051 広島市中区大手町3丁目8番5号 ☎(082)545-0776 (代表)  
九州支店 / 〒810-0011 福岡市中央区高砂1丁目11番1号 ☎(092)535-0750 (代表)



このカタログは、植物性インキで印刷しています。

2025年1月作成



meat ball **ミートボール(タレ付)** 厳選された素材を使ってうまみをギュッと閉じ込めた、当社自慢のミートボールです。味もサイズもバリエーション豊かに揃えました。



**7703663 国産肉使用 ジャンボ肉だんご**

国産の鶏肉・豚肉を使用した大きな肉だんごに、沖縄産加工黒糖と米黒酢を使用した特製の黒酢あんを合わせました。

■調理方法 約15分 スチーム95°C 約20分 スチーム95°C 約20分

■規格 900g(20個以上)×6×2



**7703664 (新)KS肉だんご**

国産の鶏肉・豚肉を使用した肉だんごに甘酢あんを合わせました。自然解凍も可能です。

■調理方法 約15分 スチーム95°C 約18分 スチーム95°C 約18分

■規格 900g(25個以上)×6×2



**7703665 国産肉使用 業務用肉だんご(黒糖黒酢ソース)**

国産の鶏肉を使用した肉だんごです。沖縄産加工黒糖と米黒酢を使用した特製黒酢ソースが特徴です。

■調理方法 約12分 スチーム95°C 約12分 スチーム95°C 約12分

■規格 1kg(50個以上)×6×2



**7703649 (N)肉だんごタレ付**

国産鶏肉使用の肉だんごに甘酢あんをからめました。自然解凍可能な商品です。

■調理方法 約12分 室温(約25°C) 約2時間 冷蔵庫(約5°C) 約12時間

■規格 1kg(50個以上)×6×2



**7703650 (N)業務用肉だんご 6個入**

自然解凍で便利にお使いいただける6個入りのたれ付き肉だんごです。少量パックですのでムダなくご利用いただけます。

■調理方法 約12分 室温(約20°C) 約2時間30分 冷蔵庫(約5°C) 約8時間

■規格 170g(6個)×30×2



**7703662 シャキシャキ肉だんご**

国産の鶏肉・豚肉を使用した大きめの肉だんごにたまねぎ・れんこんを入れ、シャキシャキとした食感に仕上げました。

■調理方法 約18分 スチーム95°C 約18分 スチーム95°C 約18分

■規格 870g(24個以上)×6×2



**7703633 (N)デリカシャキシャキ肉だんご**

国産鶏肉を使用した肉だんごにたまねぎ・れんこんを入れ、シャキシャキとした食感に仕上げました。

■調理方法 約15分 スチーム95°C 約18分 スチーム95°C 約18分

■規格 800g(24個以上)×6×2



**7703580 国産肉使用 デリカ肉だんご(黒酢)**

国産の鶏肉・豚肉を使用した肉だんごです。黒酢入りの、酸味の効いた特製ソースを合わせました。24個以上/袋で、デリカで使いやすい規格です。

■調理方法 約18分 室温(約25°C) 約3時間 冷蔵庫(約5°C) 約11時間

■規格 870g(24個以上)×6×2

meat ball **ミートボール(タレ付)** 厳選された素材を使ってうまみをギュッと閉じ込めた、当社自慢のミートボールです。味もサイズもバリエーション豊かに揃えました。



**7703254 惣菜肉だんご(黒糖黒酢ソース)**

粗挽こしょうがアクセントの大きめの肉だんごと、沖縄産加工黒糖を使用した特製黒糖黒酢ソースのセットです。

■調理方法 <だんご> 約4分 160~170°C 約4分 <添付ソース> 約5分

■規格 [だんご1kg(40個以上)+添付ソース300g]×4×2



**7703654 国産肉使用 根菜入り肉だんご**

3種根菜(ごぼう・れんこん・にんじん)とお豆腐を入れた肉だんごに、和風のタレを合わせました。生地と根菜の食感をほど良いバランスに仕上げました。

■調理方法 約18分 スチーム95°C 約20分 スチーム95°C 約20分

■規格 870g×6×2



**7703590 KSミートボール(甘酢)**

ひとくちサイズの肉だんごに定番の甘酢タレを合わせました。食塩相当量0.8g(製品100gあたり)です。

■調理方法 約12分 室温(約25°C) 3時間~3時間30分 スチーム95°C 約12分 冷蔵庫(約5°C) 約8時間

■規格 900g(50個以上)×12 食塩相当量 0.8g 製品100gあたり



**7703591 KSミートボール(柚子おろし)**

ひとくちサイズの肉だんごに、柚子の風味が香る大根おろし入りのソースを合わせました。食塩相当量0.8g(製品100gあたり)です。

■調理方法 約12分 室温(約25°C) 3時間~3時間30分 スチーム95°C 約12分 冷蔵庫(約5°C) 約8時間

■規格 900g(50個以上)×12 食塩相当量 0.8g 製品100gあたり



**7703592 KSミートボール(黒酢)**

ひとくちサイズの肉だんごにコクのある黒酢タレを合わせました。食塩相当量0.9g(製品100gあたり)です。

■調理方法 約12分 室温(約25°C) 3時間~3時間30分 スチーム95°C 約12分 冷蔵庫(約5°C) 約8時間

■規格 900g(50個以上)×12 食塩相当量 0.9g 製品100gあたり



**7703593 KSミートボール(オニオンソース)**

ひとくちサイズの肉だんごに、たまねぎの風味が香るオニオンソースを合わせました。食塩相当量0.9g(製品100gあたり)です。

■調理方法 約12分 室温(約25°C) 3時間~3時間30分 スチーム95°C 約12分 冷蔵庫(約5°C) 約8時間

■規格 900g(50個以上)×12 食塩相当量 0.9g 製品100gあたり



**7703594 KSミートボール(ナポリタン)**

ひとくちサイズの肉だんごにトマトピューレーベースの洋風ソースを合わせました。食塩相当量0.8g(製品100gあたり)です。

■調理方法 約12分 室温(約25°C) 3時間~3時間30分 スチーム95°C 約12分 冷蔵庫(約5°C) 約8時間

■規格 900g(50個以上)×12 食塩相当量 0.8g 製品100gあたり

### meat ball ミートボール(タレ付) 厳選された素材を使ってうまみをギュッと閉じ込めた、当社自慢のミートボールです。味もサイズもバリエーション豊かに揃えました。



#### 7703643 肉だんご(甘酢あん)15-Ca・Fe・DF

国産鶏肉を使用したカルシウム・鉄・食物繊維入りの肉だんごたまろやかな甘酢あんを合わせました。使い勝手の良い1個約15gタイプです。

■調理方法 約12分 29mm

★乳・卵 原料不使用  
同一ラインで乳・卵を使用した製品も製造しています。

カルシウム・鉄・食物繊維入り  
食塩相当量 0.8g  
製品100gあたり

■規 格 900g(40個)×6×2

#### 7703644 肉だんご(甘酢あん)30-Ca・Fe・DF

国産鶏肉を使用したカルシウム・鉄・食物繊維入りの肉だんごたまろやかな甘酢あんを合わせました。ボリュームのある1個約30gタイプです。

■調理方法 約15分 36mm

★乳・卵 原料不使用  
同一ラインで乳・卵を使用した製品も製造しています。

カルシウム・鉄・食物繊維入り  
食塩相当量 0.8g  
製品100gあたり

■規 格 900g(20個)×6×2



#### 7703623 肉だんご(トマトソース)15-Ca・Fe・DF

国産鶏肉を使用したカルシウム・鉄・食物繊維入りの肉だんごに、特製トマトソースを合わせました。使い勝手の良い1個約15gタイプです。

■調理方法 約12分 29mm

★乳・卵 原料不使用  
同一ラインで乳・卵を使用した製品も製造しています。

カルシウム・鉄・食物繊維入り  
食塩相当量 0.8g  
製品100gあたり

■規 格 900g(40個)×6×2

#### 7703624 肉だんご(トマトソース)30-Ca・Fe・DF

国産鶏肉を使用したカルシウム・鉄・食物繊維入りの肉だんごに、特製トマトソースを合わせました。ボリュームのある1個約30gタイプです。

■調理方法 約15分 36mm

★乳・卵 原料不使用  
同一ラインで乳・卵を使用した製品も製造しています。

カルシウム・鉄・食物繊維入り  
食塩相当量 0.9g  
製品100gあたり

■規 格 900g(20個)×6×2

### meat ball ミートボール(タレなし) 厳選された素材を使ってうまみをギュッと閉じ込めた、当社自慢のミートボールです。油で揚げたりスープで煮込んだりと、素材として幅広くご利用いただけます。



#### 7703631 ビーフミートボール

牛肉を使用したミートボールです。スチコン調理・フライ調理・煮込み調理が可能で、お好みのソースとも合わせて頂けるタレなしタイプです。

■調理方法 160℃ 約3分 約8分 約8分

■規 格 920g(40個)×10



#### 7703627 国産肉使用デカ肉だんご(チーズ風味ソース入り)

国産鶏肉を使用し、3種チーズ(ゴーダ・チェダー・カマンベール)入りソースを包んだ肉だんごです。1個約50gの大きなサイズが特徴です。

■調理方法 熱風200℃ 約12分 53mm 34mm

■規 格 1200g(24個)×4×2



#### 7703657 国産肉使用デカ肉だんご(蓮根入り)50

国産鶏肉を使用した大きなサイズの肉だんごです。れんこん入りでシャキシャキとした食感が特徴です。1個約50gタイプです。

■調理方法 熱風200℃ オープン 約10分 56mm 32mm

■規 格 600g(12個)×6×2

#### 7703658 国産肉使用デカ肉だんご(蓮根入り)70

国産鶏肉を使用した大きなサイズの肉だんごです。れんこん入りでシャキシャキとした食感が特徴です。1個約70gタイプです。

■調理方法 熱風200℃ オープン 約13分 62mm 33mm

■規 格 840g(12個)×6×2

### meat ball ミートボール(タレなし) 厳選された素材を使ってうまみをギュッと閉じ込めた、当社自慢のミートボールです。油で揚げたりスープで煮込んだりと、素材として幅広くご利用いただけます。



#### 7703507 (N)KSタレなし肉だんご15

鶏肉を使用した1個約15gのタレなし肉だんごです。フライ後、お好みのソースと和えるか、そのままスープで煮込んでご使用ください。

■調理方法 160~170℃ 約3分 30mm

■規 格 1kg×12

#### 7703625 (W)KSタレなし肉だんご15

鶏肉を使用した1個約15gのタレなし肉だんごです。フライ後、お好みのソースと和えるか、そのままスープで煮込んでご使用ください。

■調理方法 160~170℃ 約3分 30mm

■規 格 1kg×12

#### 7703616 KSタレなし肉だんご23

鶏肉を使用した1個約23gのタレなし肉だんごです。フライ後、お好みのソースと和えるか、そのままスープで煮込んでご使用ください。

■調理方法 160~170℃ 約3分30秒 34mm

■規 格 920g×12

#### 7703564 (W)KSタレなし肉だんご25

鶏肉を使用した1個約25gの大きめのタレなし肉だんごです。フライ後、お好みのソースと和えるか、そのままスープで煮込んでご使用ください。

■調理方法 160~170℃ 約4分 35mm

■規 格 1kg×12



#### 7703645 (N)タレなしシャキシャキ肉だんご

鶏肉・豚肉を使用した大きめの肉だんごに、たまねぎ・れんこんを入れ、シャキシャキとした食感に仕上げました。タレなしのタイプです。

■調理方法 170℃ 約3分 35mm

■規 格 960g×12



#### 7703333 肉だんごタレなし15

鶏肉を使用したミートボールです。フライ後お好みのソースをかけるか、スープで煮込んでお使いいただけます。

■調理方法 160~170℃ 約3分 30mm

■規 格 1kg×6×2

#### 7703252 タレなし肉だんご25

鶏肉を使用した1個約25gの大きめのタレなし肉だんごです。フライ後、お好みのソースと和えるか、そのままスープで煮込んでご使用ください。

■調理方法 160~170℃ 約4分 35mm

■規 格 1kg×10



#### 7703634 徳用ミートボール13(タレなし)

国産鶏肉を使用した1個約13gのタレなし肉だんごです。フライ調理・煮込み調理が可能です。

■調理方法 160~170℃ 約3分 28mm

■規 格 930g×12



#### 7703619 国産鶏肉使用ミートボール8

国産鶏肉使用のタレなしミートボールです。約8gの小粒な肉だんごはスープ、炒め物など様々なメニュー素材として大活躍のアイテムです。

■調理方法 160~170℃ 約1分30秒 約10分 22mm

■規 格 800g×12

plant base **プラントベース** 動物性原材料を使用せず、美味しさを追求した商品です。新しい選択肢のひとつとしてご提案します。



**7703666 ソイリーボール(プレーン)**  
 動物性原材料を使わないプレーンタイプのソイリーボールです。フライ調理・スチコン調理・煮込み調理・電子レンジ調理が可能で幅広くお使いいただけます。

■調理方法  
 フライ調理 160~170°C 約2分  
 スチコン調理 熱風200°C 約5分  
 煮込み調理 約3分  
 電子レンジ 4個の場合 <600W>約1分

■規格 1kg×6×2

※動物性原材料とは、牛肉・豚肉・鶏肉・卵・乳・はちみつなどの畜産物、魚介類を含む原材料を指します。  
 ※原材料を細かくさかのぼった起源原料や製造過程において、一部動物性原材料が含まれる場合があります。  
 ※動物性原材料を含む製品と製造ラインを共有しています。

hamburg steak **ハンバーグ** 自家製ソースを使い、国内工場で製造したこだわりのハンバーグです。給食・仕出し弁当・バイキングなど、様々なシーンでご利用いただけます。



**7703668 ミニハンバーグ(BBQソース)**  
 ミニサイズのハンバーグに、BBQソースを合わせました。ボイル調理・スチコン調理・自然解凍・冷蔵庫解凍が可能です。

■調理方法  
 ボイル 約10分  
 スチコン調理 熱風95°C 約10分  
 自然解凍 室温(約25°C) 約3時間  
 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5°C) [1袋]約12時間

■規格 930g(30個以上)×6×2



**7703588 ミニハンバーグ(デミグラ)**  
 ミニサイズのハンバーグに、コクのあるデミソースを合わせました。ボイル調理・スチコン調理・自然解凍・冷蔵庫解凍が可能です。

■調理方法  
 ボイル 約10分  
 スチコン調理 熱風95°C 約10分  
 自然解凍 室温(約25°C) 約3時間  
 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約10°C) [1袋]約12時間

■規格 930g(30個以上)×6×2

**7703607 ミニハンバーグ(てりやき味)**  
 ミニサイズのハンバーグに、和風のてりやきソースを合わせました。ボイル調理・スチコン調理・自然解凍・冷蔵庫解凍が可能です。

■調理方法  
 ボイル 約10分  
 スチコン調理 熱風95°C 約10分  
 自然解凍 室温(約25°C) 約3時間  
 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約10°C) [1袋]約12時間

■規格 930g(30個以上)×6×2

**ユニバーサルデザインフード商品について**

手軽に美味しくお召し上がりいただけるユニバーサルデザインフード対応の冷凍食品をご用意しました。

ユニバーサルデザインフード区分表				
区分	容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べられる
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい

• 区分「容易にかめる」⇒27品  
 • 区分「歯ぐきでつぶせる」⇒3品  
 計30品

skewers tsukune **串・つくね** 鶏つくねをはじめ、さまざまな色合いや味付けの商品がございます。お弁当の一品にもおすすめです。



■調理方法  
 電子レンジ 約15分

■規格  
 20串(460g)×10×2

**7703415 照焼鶏つくね串**  
 鶏肉をたっぷり使用したつくね串です。ぱりとした歯ごたえと甘辛いタレでご飯がすすむ一品です。



■調理方法  
 電子レンジ 約15分  
 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5°C) 4~5時間

■規格  
 20串(400g)×10×2

**7703651 (N)徳用つくね串**  
 冷蔵庫解凍でもお召し上がりいただけるつくね串で、お弁当などにも便利です。



■調理方法  
 ボイル 約10分

■規格  
 20串(460g)×10×2

**7703467 (特)きんぴらつくね串**  
 食べやすい大きさの鶏肉つくねににんじん・ごぼう・ひじきを入れました。一味唐辛子の辛味を効かせた照焼つくねです。



■調理方法  
 電子レンジ 約10分

■規格  
 20串(460g)×10×2

**7703468 新きんぴらつくね串(照焼)2個串**  
 鶏肉たっぷりのつくねにひじき・人参・ごぼうを入れた商品です。一味唐辛子がほどよく効いた照焼つくねです。



■調理方法  
 電子レンジ 約10分

■規格  
 20串(400g)×10×2

**7703661 新-黄金てまり串**  
 かぼちゃ・コーンの入った黄色が鮮やかな串だんごです。お弁当のアクセントに最適です。



■調理方法  
 電子レンジ 約10分  
 スチコン調理 熱風95°C 約10分

■規格  
 900g(24個)×6×2

※乳・卵 原料不使用  
 同一ラインで乳・卵を使用した製品も製造しています。

カルシウム・鉄入り

**7703628 国産鶏肉使用つくね(てりやき味)Ca・Fe**  
 国産鶏肉を使用したカルシウム・鉄入りのつくねに、てりやき味のタレを合わせました。乳・卵原料不使用です。



■調理方法  
 スチコン調理 熱風200°C 約9分  
 電子レンジ 170°C 4分~4分30秒

■規格  
 810g×12

**7703670 なんこつ入りつくね 黒コショウ(俵型)**  
 コリコリとした軟骨の食感とピリッと辛い黒コショウがアクセントの俵型つくねです。甘い焼鳥のたれとも相性がよく、そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。1個目安約27gです。



■調理方法  
 スチコン調理 熱風95°C 約4分  
 スチコン調理 熱風200°C 約6分  
 電子レンジ 170°C 約1分30秒

■規格  
 1kg×4×2

**7708050 軟骨入りつくね**  
 軟骨の食感がアクセントのつくねです。おつまみに合う味付けに仕上げました。



roll **巻物** 国内工場です。当社自慢の巻物です。飽きごないおいしさで、さまざまなシーンにご利用いただけます。



**7703585 自然解凍 鶏肉三色巻スライス(トレー入)**

国産の鶏むね肉で野菜(ごぼう・いんげん・にんじん)を丁寧に巻き上げました。便利なスライス済みで、60切ずつ袋に入った商品です。

■調理方法 **自然解凍** 室温(約25℃) 約3時間  
**流水解凍** 50~70分  
**冷凍庫** 約20分  
**冷蔵庫** (約5℃) [1袋] 約12時間

■規格 700g(60切)×10



**7700240 若鳥八幡巻**

ごぼうを若鳥のもも肉で巻き上げ、深みのある独自の味で仕上げました。ごぼうの風味と食感が生きた商品です。

■調理方法 **流水解凍**

■規格 250g×20



**7700263 若鳥二色巻**

人参・いんげんを若鳥で巻き上げ、独自の和風の味付けでおいしく煮込んだ彩りのよい商品です。

■調理方法 **流水解凍**

■規格 250g×20



**7703365 チキン二色巻(スライス)**

にんじんといんげんを国産の鶏むね肉で丁寧に巻き上げました。彩りを添える一品です。便利なスライス済みです。

■調理方法 **流水解凍** 約15分

■規格 220g(20切)×20

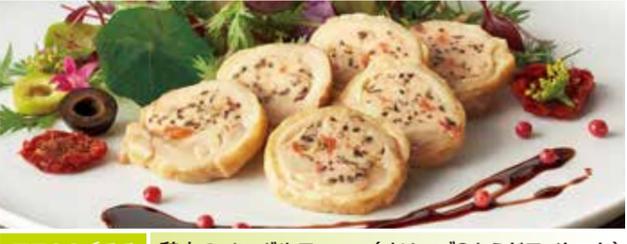


**7700246 チキンロール(スライス)**

ごぼうを若鳥のむね肉で巻き上げ、和風の味に仕上げました。便利なスライス済みです。

■調理方法 **流水解凍** 約15分

■規格 220g(20切)×20

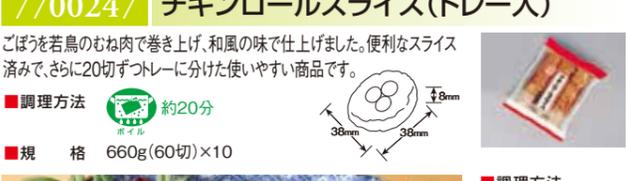


**7703655 鶏肉のインポルティニ(オリーブ&セミドライトマト)**

ダイスオリーブとセミドライトマトを入れ鶏肉で巻き上げました。オリーブの風味を生かした洋風のチキンロールです。便利なスライス済みで、盛り付けも簡単です。ピュッフェメニューや前菜の一品におすすめです。

■調理方法 **流水解凍** 約14分  
**スチーム** 95℃ 約14分  
 [スチームコンベクションオープン]

■規格 230g(20切)×20



**7700247 チキンロールスライス(トレー入)**

ごぼうを若鳥のむね肉で巻き上げ、和風の味に仕上げました。便利なスライス済みで、さらに20切ずつトレーに分けた使いやすい商品です。

■調理方法 **流水解凍** 約20分

■規格 660g(60切)×10



**7703621 牛肉二色巻**

人参といんげんを牛肉で巻いた彩りのよい商品です。牛肉と野菜が美味しく調和した二色巻です。

■調理方法 **流水解凍** 約15分

■規格 2本(190g)×30



**7703620 牛肉八幡巻**

ごぼうの風味を生かし牛肉で巻き上げました。歯ごたえの良い風味豊かな商品です。

■調理方法 **流水解凍** 約15分

■規格 2本(190g)×30

japanese **和風** 素材の味と彩りを大切に、食べるとほっとする味わいに仕上げました。給食・仕出し弁当・バイキングなど、幅広くご利用いただけます。

**いたわり逸品**

◆ **いたわり逸品シリーズのご案内** ◆ **国内工場生産**

和風だしのうまみを生かすことで、美味しさは損なわず食塩相当量1.0g未満(製品100gあたり)に仕上げた、和惣菜のシリーズです。  
 ◀ロゴマーク: 相手をいたわる心のイメージから、「心」の文字をデザイン化しました。



**7703538 いたわり逸品 国産野菜 肉じゃが(牛肉)**

国産のじゃがいも・たまねぎ・にんじんを丁寧に煮込んだ肉じゃがです。かつおだしと北海道産真こんぶのだしの風味を生かし、食塩相当量0.8g(製品100gあたり)に仕上げました。

■調理方法 **流水解凍** 約10分  
**スチーム** 95℃ 約10分  
 [スチームコンベクションオープン]

■規格 500g×10×2

食塩相当量 0.8g  
 製品100gあたり



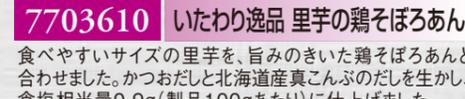
**7703601 いたわり逸品 高野豆腐の玉子とじ**

高野豆腐・グリーンピース・玉子そぼろを彩りよく煮込んだ一品です。かつおだしと北海道産真こんぶのだしの風味を生かし、食塩相当量0.9g(製品100gあたり)に仕上げました。

■調理方法 **流水解凍** 約10分  
**スチーム** 95℃ 約13分  
 [スチームコンベクションオープン]

■規格 500g×10×2

食塩相当量 0.9g  
 製品100gあたり



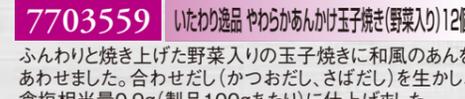
**7703610 いたわり逸品 里芋の鶏そぼろあん**

食べやすいサイズの里芋を、旨みのきいた鶏そぼろあんと合わせました。かつおだしと北海道産真こんぶのだしを生かし、食塩相当量0.9g(製品100gあたり)に仕上げました。

■調理方法 **流水解凍** 約10分

■規格 500g×10×2

食塩相当量 0.9g  
 製品100gあたり



**7703559 いたわり逸品 やわらかあんかけ玉子焼き(野菜入り)12個**

ふわりと焼き上げた野菜入りの玉子焼きに和風のあんをあわせました。合わせだし(かつおだし、さばだし)を生かし、食塩相当量0.9g(製品100gあたり)に仕上げました。

■調理方法 **流水解凍** 約10分

■規格 490g(12個)×12×2

食塩相当量 0.9g  
 製品100gあたり



**7702591 鶏そぼろ**

国産鶏肉を使用し、しょうがの効いた特製タレで煮込んだ鶏そぼろです。丼物のトッピングや、また和風タレと合わせてそぼろあんなど、様々な料理にお使い頂けます。

■調理方法 **流水解凍** 約10分

■規格 500g×10×2



**7703636 なごやか中華 エビのチリソース煮**

ピリッと辛いチリソースが決め手のエビのチリソースです。豆板醤とりんごの甘みがマッチしたチリソースをからめました。

■調理方法 **流水解凍** 約10分

■規格 150g×30×2



**7703614 なごやか中華 酢豚**

豚フリッターと野菜の入った定番の酢豚です。黒酢を使用した甘酢あん(黒糖入り)を絡めました。

■調理方法 **流水解凍** 約25分  
**スチーム** 95℃ 約35分  
 [スチームコンベクションオープン]

■規格 1kg×6×2



■調理方法  
 170℃  
 3分～3分30秒  
 ※油であげる

■規格  
 1080g(12個)×6×2

85mm 18mm 85mm

**7703470** 豆腐とすり身のふわふわ揚げ(黒ごま・コーン)  
 豆腐をくずし、すり身・たまねぎ・にんじん・とうもろこし・ごまを彩りよく合わせました。



■調理方法  
 170℃  
 3分～3分30秒  
 ※油であげる

■規格  
 1080g(12個)×6×2

85mm 18mm 85mm

**7703471** 豆腐とすり身のふわふわ揚げ(ひじき)  
 豆腐をくずし、すり身・ひじき・にんじん・たまねぎを合わせました。ひじきと野菜の彩りがよい一品です。



■調理方法  
 170℃  
 3分～3分30秒  
 ※油であげる

■規格  
 1080g(12個)×6×2

85mm 18mm 85mm

**7703472** 豆腐とすり身のふわふわ揚げ(ネギ・しょうが)  
 豆腐をくずし、すり身・ネギ・しょうがを合わせました。ネギとしょうがのすっきりした風味が特徴です。



■調理方法  
 170℃  
 3分～3分30秒  
 ※油であげる

■規格  
 1080g(12個)×6×2

85mm 18mm 85mm

**7703473** 豆腐とすり身のふわふわ揚げ(枝豆)  
 豆腐をくずし、すり身・えだまめ・にんじん・たまねぎを合わせました。えだまめの鮮やかな色と食感をお楽しみください。



■調理方法  
 150℃  
 約4分  
 ※油であげる

約6分  
 蒸し器

■規格  
 720g(30個以上)×10

45mm 18mm 45mm

**7703228** 新・豆腐のふわふわミニ(黒ごま・コーン)  
 豆腐をくずし、すり身・たまねぎ・にんじん・とうもろこし・ごまを加え、ひとくちサイズに仕上げました。



■調理方法  
 150℃  
 約4分  
 ※油であげる

約6分  
 蒸し器

■規格  
 720g(30個以上)×10

45mm 18mm 45mm

**7703229** 新・豆腐のふわふわミニ(枝豆)  
 豆腐をくずし、すり身・えだまめをたっぷり加えて、ひとくちサイズに仕上げました。



■調理方法  
 スチーム95℃  
 スライス約10分  
 【スチームコンベクションオーブン】

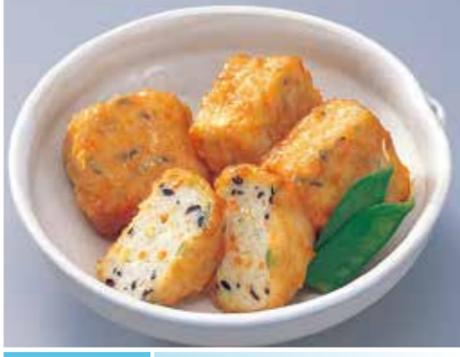
熱風200℃  
 約12分  
 【スチームコンベクションオーブン】

160℃  
 約4分30秒  
 ※油であげる

■規格  
 1kg(20個以上)×6×2

58mm 26mm 58mm

**7703638** 具材が決め手!お豆腐屋さんの枝豆ごろごろ豆腐  
 豆腐の生地に和風の具材(枝豆・ひじき)を加え、ふっくら仕上げた豆腐寄せです。枝豆の食感が特徴の商品です。



■調理方法  
 165℃  
 約4分  
 ※油であげる

■規格  
 1kg(50個以上)×6×2

34mm 22mm 30mm

**7700496** 五目揚げ豆腐  
 豆腐とすり身の生地に5種類の具材(にんじん・えだまめ・たけのこ・たまねぎ・ひじき)を合わせました。



**7703656** 食べると白和え風  
 お豆腐の生地にほうれん草・にんじん・ねぎを加え、白和え風に仕上げました。やわらかく食べやすい食感です。

■調理方法  
 スチーム95℃  
 約6分  
 【スチームコンベクションオーブン】

【5個の場合】  
 <600W>約1分40秒  
 ※電子レンジ

■規格  
 1kg(40個以上)×10

46mm 20mm 46mm



■調理方法  
 165～170℃  
 約3分30秒  
 ※油であげる

■規格  
 1kg(50個以上)×6×2

38mm 16mm 50mm

★乳・卵 原料不使用  
 同一ラインで乳・卵を使用した製品も製造しています。

カルシウム・鉄入り

**7703648** TOFUナゲットCa・Fe  
 くずした豆腐に魚肉すり身・豆乳等を合わせたふんわり生地を、ひとくちサイズのナゲット風に仕上げました。乳・卵原料不使用です。



■調理方法  
 160～170℃  
 約3分  
 ※油であげる

約5分  
 蒸し器

スチーム95℃  
 約5分  
 【スチームコンベクションオーブン】

■規格  
 900g(50個以上)×6×2

36mm 26mm 36mm

**7703635** 豆腐つくねだんご  
 豆腐や鶏肉・水クワイを使用し、あっさりとした風味の豆腐だんごに仕上げました。お好みのソース等を絡めてお召し上がりください。



■調理方法  
 160℃  
 約3分  
 ※油であげる

約5分  
 蒸し器

■規格  
 800g(50個以上)×6×2

40mm 15mm 40mm

**7703163** ふんわり花型豆腐(菜の花)  
 豆腐とすり身の生地に、菜の花・にんじん・たまねぎを入れ、花型で彩りも良く、華やかさを添える商品です。



■調理方法  
 165℃  
 約3分30秒  
 ※油であげる

■規格  
 1kg(50個以上)×6×2

38mm 19mm 50mm

**7703174** 豆腐の磯辺揚げ  
 豆腐をくずし、魚肉すり身や豆乳等と合わせた生地を、一口サイズの磯辺揚げにしました。スナック感覚のおつまみなどにどうぞ。



■調理方法  
 160℃  
 約3分  
 ※油であげる

■規格  
 1kg(50個以上)×6×2

38mm 15mm 38mm

**7703308** 豆腐真丈  
 すり身と豆腐の生地に、たまねぎ・にんじん・さいいんげん・ひじきを合わせました。フライ調理と煮込み調理の両方にお使いいただけます。



■調理方法  
 160℃  
 約2分30秒  
 ※油であげる

約5分  
 蒸し器

■規格  
 750g(50個以上)×6×2

32mm 10mm 56mm

**7703431** ふんわり木の葉豆腐(かぼちゃ)  
 豆腐とすり身の生地にかぼちゃを加え、彩り良く仕上げました。木の葉の形が料理を華やかに彩ります。



egg **玉子** 玉子と相性の良い具材を合わせ、さまざまな形に仕上げました。選ぶのが楽しくなるラインナップです。



25春  
新商品

**7703669 国産野菜入りオムレツ(カット済)**  
 国産野菜(にんじん・ピーマン・たまねぎ)入りのオムレツです。コンソメで洋風に味付けしました。カット済みのため調理後すぐに提供できます。  
**調理方法** 約16分  
 自然解凍 室温(約25℃) 約2時間30分  
 冷蔵解凍 冷蔵庫(約5℃) [1袋] 約9時間  
**規格** 300g(18個)×16×2



**7703531 ベーコンエッグ**  
 角型のプレーンオムレツにベーコンを入れました。ベーコンの風味と卵がぴったり組み合わせです。  
**調理方法** 約3分  
 約10分  
**規格** 625g(25個)×6×2



**7703058 ウィナー玉子巻**  
 ウィナーをうす焼玉子で巻き上げました。お子様のお弁当メニューに人気の組み合わせです。  
**調理方法** 約10分  
 スチーム95℃ 約10分  
**規格** 500g(10本)×12×2



**7703622 あんかけ玉子(五目)**  
 5種具材入りの玉子焼きに、ごま油の風味のしょうゆあんを合わせました。食塩相当量0.8g(製品100gあたり)に仕上げました。  
**調理方法** 約15分  
 スチーム95℃ 約15分  
**規格** 500g(10個)×10×2  
 食塩相当量 0.8g  
 製品100gあたり



**7703660 パック入りカマンベール入りチーズオムレツ**  
 カマンベール風チーズが入ったオムレツです。とろ〜りチーズと卵の組み合わせが絶妙です。やわらかく、食べやすい食感に仕上げました。  
**調理方法** 約10分  
 スチーム95℃ 約10分  
**規格** 525g(15個)×12×2



**7703541 かにかま玉子巻**  
 かに風味かまぼこをうす焼玉子で巻き上げました。食事に彩りを添える一品です。  
**調理方法** 約10分  
**規格** 500g(10本)×12×2



**7703659 ミニ丼の具(天津飯)**  
 ふんわり卵としょうゆベースのつま味たっぷりのあんので仕上げた一品です。ミニ丼の具としてご活用ください。  
**調理方法** 約8分  
**規格** 120g×30×3

fry **揚げもの** さまざまな中具を包み、おいしさに工夫を凝らした揚げ物です。デリカ・給食・外食など、幅広くご利用いただけます。



**7703562 カレールー包み揚げ**  
 トロリとした美味しいカレーをそのまま包み揚げにしました。ピリリと心地よい辛味とまろやかなカレーの旨味が絶妙です。  
**調理方法** 170~180℃ 約3分30秒  
**規格** 560g(20個)×8×2



**7703652 たまごサラダ包み揚げ**  
 まろやかなマヨネーズ風ソースで仕上げた卵サラダをそのまま包み揚げにしました。お弁当にも最適なひとくちサイズの包み揚げシリーズの一品です。  
**調理方法** 170~180℃ 約3分30秒  
**規格** 560g(20個)×8×2

fry **揚げもの** さまざまな中具を包み、おいしさに工夫を凝らした揚げ物です。デリカ・給食・外食など、幅広くご利用いただけます。



**7703626 ゴロツとイカメンチ**  
 3種野菜(たまねぎ・にんじん・青ねぎ)を使用したイカメンチカツです。イカの風味と食感が楽しめ、おかずやおつまみに合う一品です。  
**調理方法** 170℃ 約7分30秒  
**規格** 600g(10個)×8×2



**7703667 パリツオーネ(ホワイトソース)**  
 1個約40gのカルツオーネ型のフライです。グラタンをイメージした味付けの、5種野菜(キャベツ・たまねぎ・じゃがいも・コン・にんじん)入りホワイトソースを包みました。  
**調理方法** 170℃ 3分~3分30秒  
**規格** 400g(10個)×6×2



**7703237 じゃがいももち(チーズ)**  
 北海道産のじゃがいもを使用したチーズ入りのじゃがいももち。モチモチした食感のじゃがいもととろ〜りチーズが絶妙です。  
**調理方法** 170℃ 約6分  
**規格** 760g(20個)×6×2



**7703495 でっかいちくわの磯辺揚げ**  
 大きなちくわを半割りにし、あおさの風味豊かな衣で揚げました。ボリューム感のある一品です。  
**調理方法** 170℃ 2分~2分30秒  
**規格** 1425g(25個)×4×2



**7703640 クリスピーカニカマフライ**  
 カニカマを一口サイズに成形し、発芽玄米フレークをまとわせた商品です。かりかりした食感と香ばしさが特長の商品です。  
**調理方法** 160~170℃ 約2分  
**規格** 750g×10



**7703646 あおさ香る たけのこ入りメンチ**  
 国産鶏肉にシャキシャキ食感のたけのこ淡路島の藻塩を加えたメンチカツです。たけのこの食感とあおさの香りをお楽しみいただけます。  
**調理方法** 170℃ 約8分  
**規格** 600g(10個)×8×2



**7703642 パリツオーネ(ミートソース)**  
 1個約40gのカルツオーネ型のフライです。国産鶏肉・たまねぎを使用し、トマトケチャップを加えたどこか懐かしい風味のミートソース味に仕上げました。  
**調理方法** 170℃ 3分30秒~4分  
**規格** 400g(10個)×6×2



**7703374 花レンコンの磯辺揚げ**  
 花型にしたれんこんを磯辺揚げにしました。サクサクとした食感が生きた味わいのある商品です。  
**調理方法** 170℃ 1分~1分30秒  
**規格** 1kg×6×2



**7703609 ちくわチーズの磯辺揚げ**  
 やわらかい食感のちくわの中にチーズを入れ、磯辺揚げにしました。お弁当に、またお酒のおつまみにご利用ください。  
**調理方法** 170℃ 約3分  
**規格** 1300g(25個)×4×2



**7703255 KS鶏の照焼スライス**  
 若鶏のもも肉を、ほどよいきつね色においしく焼き上げました。便利なスライス調理済みです。丼物やいろいろな料理にお使いください。  
 ■調理方法 約10分  
 ■規 格 130g×30×2

**7703371 KS鶏の照焼スライス(トレー入)**  
 当社自慢の鶏の照焼スライスをトレーに入れ、さらに手軽にお使いいただけるようにしました。丼物やいろいろな料理にお使いください。  
 ■調理方法 約15分  
 ■規 格 850g×6×2



**7703653 ジャーマンポテト**  
 フライした角切ポテトと炒めたベーコン・たまねぎを合わせました。香ばしく豊かな風味が自慢です。  
 ■調理方法 約15分  
 ■規 格 500g×10×2



**7703577 マカロニと3種野菜のトマト仕立て**  
 小さめのマカロニを、3種類の野菜(じゃがいも・たまねぎ・にんじん)とともにトマト仕立てにした、色合いの良い一品です。食塩相当量0.6g(製品100gあたり)です。  
 ■調理方法 約12分 スチーム95°C 約16分  
 [スチームコンベクションオープン]  
 ■規 格 500g×10×2 食塩相当量 0.6g 製品100gあたり



**7703576 クリーミーベーコンポテト**  
 ■調理方法 約14分 スチーム95°C 約16分  
 [スチームコンベクションオープン]  
 ■規 格 500g×10×2 食塩相当量 0.9g 製品100gあたり



**7703612 北海道産かぼちゃのクリーミー仕立て**  
 ■調理方法 約14分 スチーム95°C 約18分  
 [スチームコンベクションオープン]  
 ■規 格 500g×10×2 食塩相当量 0.8g 製品100gあたり

**7703600 クリーミーベーコンポテト250g**  
 ■調理方法 約10分 スチーム95°C 約12分  
 [スチームコンベクションオープン]  
 ■規 格 250g×20×2 食塩相当量 0.9g 製品100gあたり

**7703613 北海道産かぼちゃのクリーミー仕立て250g**  
 ■調理方法 約10分 スチーム95°C 約12分  
 [スチームコンベクションオープン]  
 ■規 格 250g×20×2 食塩相当量 0.8g 製品100gあたり

北海道産のじゃがいもを、ベーコン入りのクリーミーホワイトソースで和えました。副菜におすすめの一品です。食塩相当量0.9g(製品100gあたり)です。

北海道産野菜(かぼちゃ・たまねぎ・じゃがいも)とマカロニを、北海道産牛乳を使用したソースでなめらかに仕上げました。食塩相当量0.8g(製品100gあたり)です。

※イラストの商品サイズは平均値であり、ばらつきがあります。



**7703629 焼きドーナツ(豆乳)**  
 国産大豆を原料とした豆乳を使用し、しっとりとした焼きドーナツに仕上げました。カルシウム・鉄入りです。  
 ■調理方法 室温(約20°C) [1個]30分~1時間 【1個の場合】<600W>約20秒  
 ■規 格 10個(230g)×16 **カルシウム・鉄入り**



**7703630 焼きドーナツ(いちご味)**  
 いちご味のしっとりとした焼きドーナツに仕上げました。カルシウム・鉄入りです。  
 ■調理方法 室温(約20°C) [1個]30分~1時間 【1個の場合】<600W>約20秒  
 ■規 格 10個(230g)×16 **カルシウム・鉄入り**



**7703441 焼きドーナツ25(豆乳)**  
 国産大豆を原料とした「豆乳」を使用した焼きドーナツです。  
 ■調理方法 室温(約20°C) [1袋]30分~1時間 【3個の場合】<600W>約30秒  
 ■規 格 10個(250g)×20



**7703583 焼きドーナツ25(いちご味)**  
 あざやかな色合いに仕上げた、いちご味の焼きドーナツです。  
 ■調理方法 室温(約20°C) [1袋]30分~1時間 【3個の場合】<600W>約30秒  
 ■規 格 10個(250g)×20



**7703443 焼きドーナツ25(チョコ味)**  
 ココアパウダーを使用して人気のチョコ味に仕上げた焼きドーナツです。  
 ■調理方法 室温(約20°C) [1袋]30分~1時間 【3個の場合】<600W>約30秒  
 ■規 格 10個(250g)×20

※イラストの商品サイズは平均値であり、ばらつきがあります。

照焼

その他

その他

# 東方屋台めぐりとは？

「東方屋台めぐり」シリーズは、3つの要素を柱として展開します。

CONCEPT

手軽に旅行気分

アジアの屋台メニュー

屋台をめぐるワクワク感

気軽に食べられる

カジュアル感

女性が食べやすいサイズ

ケイエスがアレンジした創作料理です

オリジナリティ

ヒントは現地の料理



**調理方法**  
170℃ 約3分  
油で揚げる

**規格**  
360g(20個)×6×2

65mm  
25mm  
40mm

**7708055 海老conical**  
えび入りの具材をスイートチリソースで味付けし、ライスペーパーで円錐形に(conical)包んだ揚げ春巻です。レモングラスの風味がアクセントです。



**調理方法**  
170℃ 約3分  
油で揚げる

**規格**  
400g(20個)×6×2

65mm  
25mm  
40mm

**7708033 貝柱conical**  
貝柱が入った旨みたっぷりの具材をライスペーパーで円錐形に(conical)包んだ揚げ春巻です。貝柱の食感とたっぷり詰まった魚介の旨みをお楽しみください。



**調理方法**  
170℃ 約3分  
油で揚げる

**規格**  
400g(20個)×6×2

65mm  
25mm  
40mm

**7708039 イエローカレーconical**  
いかと野菜が入ったイエローカレーを黄色いライスペーパーで円錐形に(conical)包んだ揚げ春巻です。コナツミルクの風味がアクセントです。



**調理方法**  
170℃ 約3分  
油で揚げる

**規格**  
360g(20個)×6×2

65mm  
25mm  
40mm

**7708046 ベジエビconical**  
えびと野菜を炒めた具材を色鮮やかなオレンジ色のライスペーパーで円錐形に(conical)包んだ揚げ春巻です。ナンプレーと五香粉の風味が特徴です。



**調理方法**  
熱風200℃ 約8分  
[スチームコンベクションオープン]

**規格**  
500g×10×2

**7708051 エスニックチキン(タンドリー風)**  
鶏もも肉をスパイスで味付けし、タンドリーチキン風に仕上げました。スパイスの香り豊かな商品です。



**調理方法**  
熱風200℃ 約8分  
[スチームコンベクションオープン]

**規格**  
500g×10×2

**7708052 エスニックチキン(ケバブ風)**  
トルコ料理のケバブを参考に、鶏もも肉をスパイスに仕上げた商品です。ケセになる味と香りをお楽しみください。



**調理方法**  
170℃ 約3分30秒  
油で揚げる

**規格**  
400g(20個)×8×2

20mm  
27mm  
70mm

**7708053 えびのうずまきスナック**  
えびにポテト衣を巻き付け、かわいらしい見た目に仕上げました。お好みのソースと合わせてお召上がりください。



**調理方法**  
熱風200℃ 約10分  
[スチームコンベクションオープン]

**規格**  
432g(24個)×6×2

49mm  
28mm  
49mm

**7708054 ポテトカップディッシュ(トマト味)**  
ポテトでできた食べられるカップに、彩りのよい具材をトッピングしました。調理後そのまま提供していただけます。

コードNo.	商品名	規格	パッケージサイズ たて×よこ×高さ(mm)	外装ダンボールサイズ たて×よこ×高さ(mm)	JANコード	ITFコード
P01-03	ミートボール(タレ付)					
7703663	国産肉使用 ジャンボ肉だんご	900g(20個以上)×6×2	280×215×35	405×195×(123×2)	4903017031646	04903017035101
7703664	(新)KS肉だんご	900g(25個以上)×6×2	280×215×33	405×195×(123×2)	4903017031837	04903017035118
7703665	国産肉使用 業務用肉だんご(黒糖黒酢ソース)	1kg(50個以上)×6×2	310×215×25	405×270×(100×2)	4903017031929	04903017035125
7703649	(N)肉だんごタレ付	1kg(50個以上)×6×2	310×215×32	385×285×(95×2)	4903017036498	14903017036495
7703650	(N)業務用肉だんご 6個入	170g(6個)×30×2	170×146×30	480×260×(115×2)	4903017036504	14903017036501
7703662	シャキシャキ肉だんご	870g(24個以上)×6×2	280×215×33	405×195×(125×2)	4903017034005	14903017034002
7703633	(N)デリカシャキシャキ肉だんご	800g(24個以上)×6×2	280×215×32	405×195×(120×2)	4903017036337	14903017036334
7703580	国産肉使用 デリカ肉だんご(黒酢)	870g(24個以上)×6×2	310×215×34	405×195×(133×2)	4903017035804	14903017035801
7703254	葱菜肉だんご(黒糖黒酢ソース)	(肉だんご1kg(40個以上) +添付ソース300g)×4×2	(だんご)350×255×35 (添付ソース)210×145×10	420×290×(85×2)	—	04903017032544
7703654	国産肉使用 根菜入り肉だんご	870g×6×2	310×215×35	405×195×(133×2)	4903017036542	14903017036549
7703590	KSミートボール(甘酢)	900g(50個以上)×12	310×215×27	470×203×190	4903017035903	14903017035900
7703591	KSミートボール(柚子おろし)	900g(50個以上)×12	310×215×27	470×203×190	4903017035910	14903017035917
7703592	KSミートボール(黒酢)	900g(50個以上)×12	310×215×27	470×203×185	4903017035927	14903017035924
7703593	KSミートボール(オニオンソース)	900g(50個以上)×12	310×215×28	470×203×190	4903017035934	14903017035931
7703594	KSミートボール(ナポリタン)	900g(50個以上)×12	310×215×27	470×203×185	4903017035941	14903017035948
7703643	肉だんご(甘酢あん)15-Ca-Fe-DF	900g(40個)×6×2	310×215×30	400×260×(115×2)	4903017036436	14903017036433
7703644	肉だんご(甘酢あん)30-Ca-Fe-DF	900g(20個)×6×2	310×215×38	375×255×(125×2)	4903017036443	14903017036440
7703623	肉だんご(トマトソース)15-Ca-Fe-DF	900g(40個)×6×2	310×215×30	400×260×(115×2)	4903017036238	14903017036235
7703624	肉だんご(トマトソース)30-Ca-Fe-DF	900g(20個)×6×2	310×215×38	385×255×(125×2)	4903017036245	14903017036242
P03-04	ミートボール(タレなし)					
7703631	THE WORLD MEATBALL ビーフミートボール	920g(40個)×10	350×255×34	440×295×180	4903017036313	14903017036310
7703627	国産肉使用ドデカ肉だんご(チーズ風味ソース入り)	1200g(24個)×4×2	320×240×35	405×285×(130×2)	4903017036276	14903017036273
7703657	国産肉使用ドデカ肉だんご(蓮根入り)50	600g(12個)×6×2	280×240×32	405×285×(125×2)	4903017036573	14903017036570
7703658	国産肉使用ドデカ肉だんご(蓮根入り)70	840g(12個)×6×2	310×240×33	400×310×(135×2)	4903017036580	14903017036587
7703507	(N)KSタレなし肉だんご15	1kg×12	350×255×30	445×305×195	4903017035071	14903017035078
7703625	(W)KSタレなし肉だんご15	1kg×12	350×230×30	430×300×235	4903017036252	14903017036259
7703616	KSタレなし肉だんご23	920g×12	350×255×34	440×295×205	4903017036160	14903017036167
7703564	(W)KSタレなし肉だんご25	1kg×12	350×230×35	430×300×235	4903017035644	14903017035641
7703333	肉だんごタレなし15	1kg×6×2	350×230×30	425×315×(110×2)	4903017033336	14903017033333
7703252	タレなし肉だんご25	1kg×10	350×255×35	440×295×170	4903017032520	14903017032527
7703634	徳用ミートボール13(タレなし)	930g×12	350×255×28	465×295×195	4903017036344	14903017036341
7703645	(N)タレなしシャキシャキ肉だんご	960g×12	350×230×35	430×300×235	4903017036450	14903017036457
7703619	国産鶏肉使用ミートボール8	800g×12	350×255×22	455×305×180	4903017036191	14903017036198
P05	ブラントベース					
7703666	ソーリーボール(プレーン)	1kg×6×2	350×255×32	460×315×(105×2)	4903017036665	14903017036662
P05	ハンバーグ					
7703668	ミニハンバーグ(BBQソース)	930g(30個以上)×6×2	330×215×20	405×325×(85×2)	4903017036689	14903017036686
7703588	ミニハンバーグ(デミグラ)	930g(30個以上)×6×2	330×215×20	405×325×(85×2)	4903017035781	04903017035880
7703607	ミニハンバーグ(てりやき味)	930g(30個以上)×6×2	330×215×20	405×325×(85×2)	4903017036078	14903017036075
P06	串・つくね					
7703415	照焼鶏つくね串	20串(460g)×10×2	240×405×28	375×345×(155×2)	4903017034159	14903017034156
7703651	(N)徳用つくね串	20串(400g)×10×2	240×405×25	375×345×(145×2)	4903017036511	14903017036518
7703467	(特)きんぴらつくね串	20串(460g)×10×2	240×405×28	375×345×(155×2)	4903017034678	14903017034675
7703468	新-きんぴらつくね串(照焼)2個串	20串(460g)×10×2	240×405×29	375×345×(155×2)	4903017034685	14903017034682
7703661	新-黄金てまり串	20串(400g)×10×2	240×405×29	375×345×(155×2)	4903017034692	14903017034699
7703628	国産鶏肉使用つくね(てりやき味)Ca-Fe	900g(24個)×6×2	330×215×24	390×310×(105×2)	4903017036283	14903017036280
7703670	なんごつ入りつくね 黒コショウ(俵型)	810g×12	350×255×31	420×295×205	4903017036702	14903017036709
7708050	軟骨入りつくね	1kg×4×2	360×240×51	430×280×(125×2)	4903017080507	14903017080504

※イラストの商品サイズは平均値であり、ばらつきがあります。

コードNo.	商品名	規格	パッケージサイズ たて×よこ×高さ(mm)	外装ダンボールサイズ たて×よこ×高さ(mm)	JANコード	ITFコード
<b>P07</b>	<b>巻物</b>					
7703585	自然解凍 鶏肉三色巻スライス(トレー入)	700g(60切)×10	260×190×44	427×336×98	4903017035859	14903017035856
7700240	若鳥八幡巻	250g×20	280×126×50	465×255×100	4903017002400	14903017002407
7700263	若鳥二色巻	250g×20	280×126×50	465×255×100	4903017002639	14903017002636
7703365	チキン二色巻(スライス)	220g(20切)×20	270×126×44	450×245×100	4903017033657	14903017033654
7700246	チキンロール(スライス)	220g(20切)×20	126×270×41	449×255×100	4903017002462	14903017002469
7700247	チキンロールスライス(トレー入)	660g(60切)×10	260×190×38	427×336×98	4903017002479	14903017002476
7703655	鶏肉のインポルティニーニ(オリーブ&セミドライトマト)	230g(20切)×20	125×280×41	465×255×100	4903017036559	14903017036556
7703620	牛肉八幡巻	2本(190g)×30	210×126×30	470×200×170	4903017036207	14903017036204
7703621	牛肉二色巻	2本(190g)×30	210×126×30	470×200×170	4903017036214	14903017036211
<b>P08</b>	<b>和風</b>					
7703538	和食へのこだわり いたわり逸品 国産野菜 肉じゃが(牛肉)	500g×10×2	260×180×35	320×(190×2)×220	4903017035385	14903017035382
7703601	和食へのこだわり いたわり逸品 高野豆腐の玉子とじ	500g×10×2	250×160×23	300×250×(160×2)	4903017036016	14903017036013
7703610	和食へのこだわり いたわり逸品 里芋の鶏そぼろあん	500g×10×2	250×160×23	300×250×(150×2)	4903017036108	14903017036105
7703559	和食へのこだわり いたわり逸品 やわらかあんかけ玉子焼き(野菜入り)12個	490g(12個)×12×2	195×235×27	350×245×(200×2)	4903017035590	14903017035597
7702591	鶏そぼろ	500g×10×2	300×180×18	380×264×(122×2)	4903017025911	14903017025918
<b>P08</b>	<b>中華</b>					
7703636	なごやか中華 エビのチリソース煮	150g×30×2	150×146×17	375×284×(115×2)	4903017036368	14903017036365
7703614	なごやか中華 酢豚	1kg×6×2	300×200×30	365×290×(108×2)	4903017036146	14903017036143
<b>P09-10</b>	<b>豆腐</b>					
7703470	豆腐とすり身のふわふわ揚げ(黒ごま・コーン)	1080g(12個)×6×2	350×280×40	432×308×(145×2)	4903017034708	14903017034705
7703471	豆腐とすり身のふわふわ揚げ(ひじき)	1080g(12個)×6×2	350×280×40	432×308×(145×2)	4903017034715	14903017034712
7703472	豆腐とすり身のふわふわ揚げ(ネギ・しょうが)	1080g(12個)×6×2	350×280×40	432×308×(145×2)	4903017034722	14903017034729
7703473	豆腐とすり身のふわふわ揚げ(枝豆)	1080g(12個)×6×2	350×280×40	432×308×(145×2)	4903017034739	14903017034736
7703228	新-豆腐のふわふわミニ(黒ごま・コーン)	720g(30個以上)×10	380×220×40	432×308×160	4903017032285	14903017032282
7703229	新-豆腐のふわふわミニ(枝豆)	720g(30個以上)×10	380×220×40	432×308×160	4903017032292	14903017032299
7703638	具材が決め手!お豆腐屋さんの枝豆ごろごろ豆腐	1kg(20個以上)×6×2	380×220×40	405×295×(140×2)	4903017036382	14903017036389
7700496	五目揚豆腐	1kg(50個以上)×6×2	380×220×40	405×295×(155×2)	4903017004961	14903017004968
7703656	食べると白和え風	1kg(40個以上)×10	380×250×40	432×308×180	4903017036566	14903017036563
7703648	TOFUナゲットCa・Fe	1kg(50個以上)×6×2	380×250×65	420×294×(160×2)	4903017036481	14903017036488
7703174	豆腐の磯辺揚げ	1kg(50個以上)×6×2	380×250×20	420×294×(160×2)	4903017031745	14903017031742
7703635	豆腐つくねだんご	900g(50個以上)×6×2	380×220×40	420×294×(120×2)	4903017036351	14903017036358
7703308	豆腐真丈	1kg(50個以上)×6×2	380×220×40	420×294×(130×2)	4903017033084	14903017033081
7703163	ふんわり花型豆腐(菜の花)	800g(50個以上)×6×2	380×220×20	420×294×(120×2)	4903017031639	14903017031636
7703431	ふんわり木の葉豆腐(かぼちゃ)	750g(50個以上)×6×2	380×220×40	420×294×(120×2)	4903017034319	14903017034316
<b>P11</b>	<b>玉子</b>					
7703669	国産野菜入りオムレツ(カット済)	300g(18個)×16×2	75×240×30	285×220×(130×2)	4903017036696	14903017036693
7703531	ベーコンエッグ	625g(25個)×6×2	300×245×30	400×255×(115×2)	4903017035316	14903017035313
7703660	バック入り カマンベール入りチーズオムレツ	525g(15個)×12×2	375×240×18	480×360×(120×2)	4903017035545	14903017035542
7703058	ウィンナー玉子巻	500g(10本)×12×2	195×190×25	390×180×(190×2)	4903017030588	14903017030585
7703541	かにかま玉子巻	500g(10本)×12×2	236×244×25	405×220×(170×2)	4903017035415	14903017035412
7703622	あんかけ玉子(五目)	500g(10個)×10×2	195×235×26	350×245×(170×2)	4903017036221	14903017036228
7703659	ミニ丼の具(天津飯)	120g×30×3	115×125×20	360×250×(110×3)	4903017034234	14903017034231

コードNo.	商品名	規格	パッケージサイズ たて×よこ×高さ(mm)	外装ダンボールサイズ たて×よこ×高さ(mm)	JANコード	ITFコード
<b>P11-12</b>	<b>揚げもの</b>					
7703562	カレールー包み揚げ	560g(20個)×8×2	110×305×40	310×235×(183×2)	4903017035620	14903017035627
7703652	たまごサラダ包み揚げ	560g(20個)×8×2	110×305×40	310×235×(183×2)	4903017035606	14903017035603
7703626	ゴロッとイカメンチ	600g(10個)×8×2	140×150×70	325×310×(155×2)	4903017036269	14903017036266
7703646	あおさ香る たけのこ入りメンチ	600g(10個)×8×2	120×140×70	325×300×(165×2)	4903017036467	14903017036464
7703667	パリッオーネ(ホワイトソース)	400g(10個)×6×2	440×310×25	395×298×(169×2)	4903017036672	14903017036679
7703642	パリッオーネ(ミートソース)	400g(10個)×6×2	440×310×25	395×298×(169×2)	4903017036429	14903017036426
7703237	じゃがいももち(チーズ)	760g(20個)×6×2	330×220×50	370×270×(130×2)	4903017032377	14903017032374
7703374	花レンコンの磯辺揚げ	1kg×6×2	380×260×80	410×270×(171×2)	4903017033749	14903017033746
7703495	でっかいちくわの磯辺揚げ	1425g(25個)×4×2	380×260×80	345×280×(150×2)	4903017034951	14903017034958
7703609	ちくわチーズの磯辺揚げ	1300g(25個)×4×2	380×260×65	415×280×(140×2)	4903017036092	14903017036099
7703640	クリスピーカニカマフライ	750g×10	340×230×25	400×280×240	4903017036405	14903017036402
<b>P13</b>	<b>照焼</b>					
7703255	KS鶏の照焼スライス	130g×30×2	180×146×20	380×200×(133×2)	4903017032551	14903017032558
7703371	KS鶏の照焼スライス(トレー入)	850g×6×2	340×260×21	300×230×(160×2)	4903017032568	04903017033718
<b>P13-14</b>	<b>その他</b>					
7703653	ジャーマンポテト	500g×10×2	300×200×35	440×200×(190×2)	4903017033756	04903017034814
7703577	マカロニと3種野菜のトマト仕立て	500g×10×2	265×152×23	285×260×(135×2)	4903017035774	14903017035771
7703576	クリーミーベーコンポテト	500g×10×2	265×152×23	285×260×(135×2)	4903017035767	14903017035764
7703600	クリーミーベーコンポテト250g	250g×20×2	180×152×18	350×285×(115×2)	4903017036009	14903017036006
7703612	北海道産かぼちゃのクリーミー仕立て	500g×10×2	265×152×23	285×260×(135×2)	4903017036122	14903017036129
7703613	北海道産かぼちゃのクリーミー仕立て250g	250g×20×2	180×152×18	350×285×(115×2)	4903017036139	14903017036136
7703629	焼きドーナツ(豆乳)	10個(230g)×16	270×250×30	410×315×280	4903017036290	14903017036297
7703630	焼きドーナツ(いちご味)	10個(230g)×16	270×250×30	410×315×280	4903017036306	14903017036303
7703441	焼きドーナツ25(豆乳)	10個(250g)×20	230×250×30	485×312×220	4903017034418	14903017034415
7703583	焼きドーナツ25(いちご味)	10個(250g)×20	230×250×30	485×312×220	4903017035835	14903017035832
7703443	焼きドーナツ25(チョコ味)	10個(250g)×20	230×250×30	485×312×220	4903017034432	14903017034439
<b>P15</b>	<b>東方屋台めぐり</b>					
7708055	東方屋台めぐり 海老conical	360g(20個)×6×2	320×190×30	340×240×(110×2)	4903017080552	14903017080559
7708033	東方屋台めぐり 貝柱conical	400g(20個)×6×2	320×190×30	340×240×(110×2)	4903017080330	14903017080337
7708039	東方屋台めぐり イエローカレーconical	400g(20個)×6×2	350×190×30	340×240×(110×2)	4903017080392	14903017080399
7708046	東方屋台めぐり ベジエビconical	360g(20個)×6×2	320×190×30	340×240×(110×2)	4903017080460	14903017080467
7708051	東方屋台めぐり エスニックチキン(タンドリー風)	500g×10×2	280×200×40	430×280×(125×2)	4903017080514	14903017080511
7708052	東方屋台めぐり エスニックチキン(ケバブ風)	500g×10×2	280×200×45	430×280×(125×2)	4903017080521	14903017080528
7708053	東方屋台めぐり えびのうすまきスナック	400g(20個)×8×2	315×225×31	365×250×(130×2)	4903017080538	14903017080535
7708054	東方屋台めぐり ポテトカップディッシュ(トマト味)	432g(24個)×6×2	390×290×30	460×340×(110×2)	4903017080545	14903017080542

**調理マーク**

- ボイルして下さい。
- 油であげて下さい。
- 蒸して下さい。
- 煮込んで下さい。
- 電子レンジを使用して下さい。
- スチームカプセル 蒸して下さい。
- スチームコンベクションオープン 焼いて下さい。
- 流水解凍して下さい。
- 冷蔵庫で解凍して下さい。
- 自然解凍して下さい。

※調理時間は目安です。機種により多少異なります。

**商品特徴マーク**

- 乳・卵原料不使用  
同一ラインで乳・卵を使用した製品も製造しています。
- カルシウム・鉄入り
- カルシウム・鉄・食物繊維入り
- 食塩相当量 0.9g  
製品100gあたり

※商品によって、製品100gあたりの数値が変わります。(0.9~0.6g)

・掲載商品のリストは場合により内容が変更になる場合がございますので、弊社営業担当に御確認ください。