

[商品一覧]

BUFFET COLLECTION

コードNo.	商品名	規格	調理方法	JANコード	ITFコード
<b>ランチ ビュッフェ</b>					
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	■スチコン:スチーム95℃ 約10分 ■スチコン:熱風200℃ 約12分 ■揚げる:160℃ 約4分30秒	4903017036382	14903017036389
7703639	具材が決め手!お豆腐屋さんのコーンごろごろ豆腐	1kg(20個以上)×6×2	■スチコン:スチーム95℃ 約10分 ■スチコン:熱風200℃ 約12分 ■揚げる:160℃ 約4分30秒	4903017036399	14903017036396
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	■ボイル:約10分 ■スチコン:スチーム95℃ 約10分	4903017035385	14903017035382
7703637	お豆腐屋さんのふんわり豆腐焼売	600g(20個)×8×2	■スチコン:スチーム95℃ 約10分 ■蒸す:約9分 ■揚げる:160℃ 約5分 ■電子レンジ:[5個]<600W>約2分50秒	4903017036375	14903017036372
7700496	五目揚豆腐	1kg(50個以上)×6×2	■揚げる:165℃ 約4分	4903017004961	14903017004968
7703510	国産肉使用 ジャンボ肉だんご	900g(20個以上)×6×2	■ボイル:約15分	4903017031646	04903017035101
7703564	(W)KSタレなし肉だんご25	1kg×12	■揚げる:160~170℃ 約4分 ■煮る	4903017035644	14903017035641
7703441	焼きドーナツ25(豆乳)	10個(250g)×20	■自然:室温(約20℃)[1袋]30分~1時間 ■電子レンジ:[3個]<600W>約30秒	4903017034418	14903017034415
7703583	焼きドーナツ25(いちご味)	10個(250g)×20	■自然:室温(約20℃)[1袋]30分~1時間 ■電子レンジ:[3個]<600W>約30秒	4903017035835	14903017035832
7700432	ベビードッグ	25g×50本×2×2	■揚げる:170~180℃ 約4分	4903017004329	14903017004326
7703642	パリッオーネ(ミートソース)	400g(10個)×6×2	■揚げる:170℃ 3分30秒~4分	4903017036429	14903017036426
7703577	マカロニと3種野菜のトマト仕立て	500g×10×2	■ボイル:約12分 ■スチコン:スチーム95℃ 約16分	4903017035774	14903017035771
7703612	北海道産かぼちゃのクリーミー仕立て	500g×10×2	■ボイル:約14分 ■スチコン:スチーム95℃ 約18分	4903017036122	14903017036129
7703588	ミニハンバーグ(デミグラ)	930g(30個以上)×6×2	■ボイル:約10分 ■スチコン:スチーム95℃ 約10分 ■自然:室温(約25℃)約3時間 ■冷蔵庫:冷蔵庫(約10℃)[1袋]約12時間	4903017035781	04903017035880
7703607	ミニハンバーグ(てりやき味)	930g(30個以上)×6×2	■ボイル:約10分 ■スチコン:スチーム95℃ 約10分 ■自然:室温(約25℃)約3時間 ■冷蔵庫:冷蔵庫(約10℃)[1袋]約12時間	4903017036078	14903017036075
7703507	(N)KSタレなし肉だんご15	1kg×12	■揚げる:160~170℃ 約3分 ■煮る	4903017035071	14903017035078
<b>ディナー ビュッフェ</b>					
7703333	肉だんごタレなし15	1kg×6×2	■揚げる:160~170℃ 約3分 ■煮る	4903017033336	14903017033333
7703631	THE WORLD MEATBALL ビーフミートボール	920g(40個)×10	■揚げる:160℃ 約3分 ■煮る:約8分 ■スチコン:熱風200℃ 約8分	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	■スチコン:熱風200℃ 約12分 ■スチコン:スチーム95℃ 約10分	4903017036276	14903017036273
7703621	牛肉二色巻	2本(190g)×30	■流水解凍:約15分	4903017036214	14903017036211
7703620	牛肉八幡巻	2本(190g)×30	■流水解凍:約15分	4903017036207	14903017036204
7703626	ゴロッとイカメンチ	600g(10個)×8×2	■揚げる:170℃ 約7分30秒	4903017036269	14903017036266
7703646	あおさ香る たけのこ入りメンチ	600g(10個)×8×2	■揚げる:170℃ 約8分	4903017036467	14903017036464
7703640	クリスピーカニカマフライ	750g×10	■揚げる:160~170℃ 約2分	4903017036405	14903017036402
7703606	ソイリーボール(プレーン)	1kg×6×2	■揚げる:160~170℃ 約2分 ■スチコン:熱風200℃ 約5分 ■煮る:約3分 ■電子レンジ:[4個]<600W>約1分	4903017036061	14903017036068
7703400	シャキシャキ肉だんご	870g(24個以上)×6×2	■ボイル:約18分	4903017034005	14903017034002
7700240	若鳥八幡巻	250g×20	■流水解凍:(夏)約8分(冬)約15分	4903017002400	14903017002407
7700246	チキンロール(スライス)	220g(20切)×20	■ボイル:約15分	4903017002462	14903017002469
7703365	チキン二色巻(スライス)	220g(20切)×20	■ボイル:約15分	4903017033657	14903017033654
7700263	若鳥二色巻	250g×20	■流水解凍:(夏)約8分(冬)約15分	4903017002639	14903017002636
<b>モーニング ビュッフェ</b>					
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	■ボイル:約10分 ■スチコン:スチーム95℃ 約13分	4903017036108	14903017036105
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	■ボイル:約10分 ■スチコン:スチーム95℃ 約13分	4903017036016	14903017036013
7703531	ベーコンエッグ	25g×25個×6×2	■揚げる:160℃ 約3分 ■蒸す:約10分	4903017035316	14903017035313
7703554	バック入り カマンベール入りチーズオムレツ	35g×15個×12×2	■ボイル:約10分	4903017035545	14903017035542
7703481	ジャーマンポテト	500g×10×2	■ボイル:約15分	4903017033756	04903017034814
7703590	KSミートボール(甘酢)	900g(50個以上)×12	■ボイル:約12分 ■スチコン:スチーム95℃ 約12分 ■自然:室温(約25℃)3時間~3時間30分 ■冷蔵庫:冷蔵庫(約5℃)約8時間	4903017035903	14903017035900
7703415	照焼鶏つくね串	20串(460g)×10×2	■ボイル:約15分	4903017034159	14903017034156
7703468	新一きんぴらつくね串(照焼)2個串	20串(460g)×10×2	■ボイル:約10分	4903017034685	14903017034682
<b>アジアン ビュッフェ</b>					
7708033	東方屋台めぐり 貝柱conical	20g×20個×6×2	■揚げる:170℃ 約3分	4903017080330	14903017080337
7708039	東方屋台めぐり イエローカレーconical	20g×20個×6×2	■揚げる:170℃ 約3分	4903017080392	14903017080399
7708046	東方屋台めぐり ベジエビconical	360g(20個)×6×2	■揚げる:170℃ 約3分	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	■スチコン:熱風200℃ 約8分	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	■スチコン:熱風200℃ 約8分 ■揚げる:170℃ 約3分	4903017080521	14903017080528
7703614	なごやか中華 酢豚	1kg×6×2	■ボイル:約25分 ■スチコン:スチーム95℃ 約35分	4903017036146	14903017036143

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。



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)  
 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)  
 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 / 〒731-5125 広島市佐伯区五日市駅前1丁目10番55号 ☎(082)924-2311 (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。

2024年1月作成



# BUFFET COLLECTION







盛り付けイメージ



盛り付けイメージ

# ランチ ビュッフェ

# Lunch Buffet

**1** 具材が決め手!  
お豆腐屋さんの枝豆ごろごろ豆腐

【規格】1kg(20個以上)×6×2  
【調理方法】



**2** 具材が決め手!  
お豆腐屋さんのコーンごろごろ豆腐

【規格】1kg(20個以上)×6×2  
【調理方法】



**3** 和食へのこだわり いたわり逸品  
国産野菜 肉じゃが(牛肉)

【規格】500g×10×2  
【調理方法】



**4** お豆腐屋さんのふんわり豆腐焼売

【規格】600g(20個)×8×2  
【調理方法】



**5** 五目揚豆腐

【規格】1kg(50個以上)×6×2  
【調理方法】



**6** 国産肉使用 ジャンボ肉だんご

【規格】900g(20個以上)×6×2  
【調理方法】



**7** (W)KSタレなし肉だんご25

【規格】1kg×12  
【調理方法】



**8** 焼きドーナツ25(豆乳)

【規格】10個(250g)×20  
【調理方法】



**9** 焼きドーナツ25(いちご味)

【規格】10個(250g)×20  
【調理方法】



**10** ベビードッグ

【規格】25g×50本×2×2  
【調理方法】



**11** パリツォーネ(ミートソース)

【規格】400g(10個)×6×2  
【調理方法】



**12** マカロニと3種野菜のトマト仕立て

【規格】500g×10×2  
【調理方法】



**13** 北海道産かぼちゃのクリーミー仕立て

【規格】500g×10×2  
【調理方法】



**14** ミニハンバーグ(デミグラ)

【規格】930g(30個以上)×6×2  
【調理方法】



**15** (N)KSタレなし肉だんご15

【規格】930g(30個以上)×6×2  
【調理方法】



**15** (N)KSタレなし肉だんご15

【規格】1kg×12  
【調理方法】



姉妹品のご紹介

ミニハンバーグ(てりやき味)

【規格】930g(30個以上)×6×2  
【調理方法】







盛り付けイメージ



盛り付けイメージ

# ディナー ビュッフェ

# Dinner Buffet

## 1 肉だんごタレなし15

【規格】1kg×6×2  
【調理方法】



## 2 THE WORLD MEATBALL ビーフミートボール

【規格】920g(40個)×10  
【調理方法】



## 3 国産肉使用ドデカ肉だんご(チーズ風味ソース入り)

【規格】1200g(24個)×4×2  
【調理方法】



## 4 牛肉二色巻

【規格】2本(190g)×30  
【調理方法】



### 姉妹品のご紹介

#### 牛肉八幡巻

【規格】2本(190g)×30  
【調理方法】



## 5 ゴロツとイカメンチ

【規格】600g(10個)×8×2  
【調理方法】



## 6 あおさ香る たけのこ入りメンチ

【規格】600g(10個)×8×2  
【調理方法】



## 7 クリスピーカニカマフライ

【規格】750g×10  
【調理方法】



## 10 若鳥八幡巻

【規格】250g×20  
【調理方法】



### 姉妹品のご紹介

#### チキンロール(スライス)

【規格】220g(20切)×20  
【調理方法】



## 8 ソイリーボール(プレーン)

【規格】1kg×6×2  
【調理方法】



## 11 チキン二色巻(スライス)

【規格】220g(20切)×20  
【調理方法】



### 姉妹品のご紹介

#### 若鳥二色巻

【規格】250g×20  
【調理方法】







盛り付けイメージ

## モーニング ビュッフェ

## Morning Buffet

### 1 和食へのこだわり いたわり逸品 里芋の鶏そぼろあん

【規格】500g×10×2  
【調理方法】



### 2 和食へのこだわり いたわり逸品 高野豆腐の玉子とじ

【規格】500g×10×2  
【調理方法】



### 3 ベーコンエッグ

【規格】25g×25個×6×2  
【調理方法】



### 4 バック入り カマンベール入りチーズオムレツ

【規格】35g×15個×12×2  
【調理方法】



### 5 ジャーマンポテト

【規格】500g×10×2  
【調理方法】



### 6 KSミートボール(甘酢)

【規格】900g(50個以上)×12  
【調理方法】



### 7 照焼鶏つくね串

【規格】20串(460g)×10×2  
【調理方法】



### 8 新-さんびらつくね串(照焼)2個串

【規格】20串(460g)×10×2  
【調理方法】



盛り付けイメージ

## アジアン ビュッフェ

## Asian Buffet

### 1 東方屋台めぐり 貝柱conical

【規格】20g×20個×6×2  
【調理方法】



### 2 東方屋台めぐり イエローカレーconical

【規格】20g×20個×6×2  
【調理方法】



### 3 東方屋台めぐり ベジエビconical

【規格】360g(20個)×6×2  
【調理方法】



### 4 東方屋台めぐり エスニックチキン(タンドリー風)

【規格】500g×10×2  
【調理方法】



### 5 東方屋台めぐり エスニックチキン(ケバブ風)

【規格】500g×10×2  
【調理方法】



### 6 なごやか中華 酢豚

【規格】1kg×6×2  
【調理方法】



#### 調理マーク



ポイルして  
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。



蒸して  
下さい。



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。

【スチームコンベクションオープン】

【スチームコンベクションオープン】

※調理時間は目安です。機種により多少異なります。