

2025年 秋・業務用新商品

コードNo.	商品名	規格	調理方法	JANコード	ITFコード
7708056	東方屋台めくり ポテトカップディッシュ(グリーンカレー味)	432g(24個)×6×2	■スチコン:熱風200℃ 約10分	4903017080569	14903017080566
7708057	東方屋台めくり アーモンド衣の揚げバナナ	550g(24個)×6×2	■揚げる:170℃ 約2分30秒 ■スチコン:熱風200℃ 約8分 ■トースター:<600W>【1~3個】約10分	4903017080576	14903017080573
7703672	たれで食べる肉だんご(国産肉使用)	206g(6個)×24×2	■ボイル:約15分 ■スチコン:スチーム95℃ 約15分 ■自然:室温(約25℃)約1時間30分	4903017036726	14903017036723
7703673	焼きドーナツ(さつまいも味)	10個(230g)×20	■自然:室温(約20℃)30分~1時間 ■電子レンジ:<600W>【3個】約30秒	4903017036733	14903017036730
7703671	プレーン玉子巻	500g(10本)×12×2	■ボイル:約7分 ■スチコン:スチーム95℃ 約8分 ■揚げる:160℃ 約2分 ■電子レンジ:<600W>【1本】約1分 ※「揚げる」もしくは「電子レンジ」の場合、袋のまま約30秒流水後調理して下さい	4903017036719	14903017036716
7703679	国産鶏肉使用 根菜入りつくね(味噌だれ)	850g(30個以上)×12	■ボイル:約9分 ■スチコン:スチーム95℃ 約6分 ■自然:室温(約25℃)約1時間30分 ■冷蔵庫:冷蔵庫(約5℃)【1袋】約5時間	4903017036795	14903017036792

2025年 秋・業務用リニューアル商品

7703675	国産鶏肉使用ミートボールB	1kg×10	■揚げる:160~170℃ 約1分30秒 ■煮る:約10分	4903017036757	14903017036754
7703677	クリスピーカニカマフライ A06	750g×10	■揚げる:160~170℃ 約1分30秒	4903017036771	14903017036778
7703678	ゴロッとイカメンチ	500g(10個)×10×2	■揚げる:170℃ 約5分	4903017036788	14903017036785
7703674	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5℃)【1袋】約12時間	4903017036740	14903017036747

7703676	KS鶏の照焼スライス(トレ入)	850g×6×2	■ボイル:約15分 ■スチコン:スチーム95℃ 約15分	4903017036764	14903017036761
7703680	(N)肉だんごタレ付	920g(50個以上)×6×2	■ボイル:約12分 ■自然:室温(約25℃)約2時間 ■冷蔵庫:冷蔵庫(約5℃)【1袋】約8時間	4903017036801	14903017036808
7703681	国産肉使用 ジャンボ肉だんご	870g(20個以上)×6×2	■ボイル:約15分 ■スチコン:スチーム95℃ 約20分	4903017036818	14903017036815
7703682	(新)KS肉だんご	870g(25個以上)×6×2	■ボイル:約15分 ■スチコン:スチーム95℃ 約18分 ■自然:室温(約25℃)約3時間 ■冷蔵庫:冷蔵庫(約5℃)【1袋】約11時間	4903017036825	14903017036822
7703683	シャキシャキ肉だんご	840g(24個以上)×6×2	■ボイル:約16分 ■スチコン:スチーム95℃ 約16分	4903017036832	14903017036839

調理マーク



ボイルして
下さい。



油であげて
下さい。



煮込んで
下さい。



トーストして
下さい。



電子レンジを
使用して下さい。



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。

【スチームコンベクションオープン】



冷蔵庫で
解凍して下さい。

【スチームコンベクションオープン】



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。



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 / 〒104-0053 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 仙台市青葉区二丁目14番15号 ☎(022)715-8835 (代表)

2025年9月1日より、下記住所へ移転します

〒983-0869 仙台市宮城野区鉄砲町西1番21号

東京事業所 / 〒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)

ホームページは
こちらから



業務用商品
カタログ



このカタログは、植物性インキで印刷しています。



2025年・秋 業務用新商品カタログ





7708056 ポテトカップディッシュ(グリーンカレー味)

ポテトでできた食べられるカップに、グリーンカレーをイメージした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。

■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



7708057 アーモンド衣の揚げバナナ

東南アジアで一般的に食べられているピサンゴレンというスイーツをアレンジした商品です。アーモンドスライスとココナツの衣でバナナを包みました。衣の食感が楽しめる商品です。ソフトクリームのトッピングとしてもおすすめです。

■調理方法 170℃
約2分30秒

■規格 550g(24個)×6×2



7703673 焼きドーナツ(さつまいも味)

さつまいも味に仕上げた焼きドーナツです。季節メニューにもおすすめです。

■調理方法 室温(約20℃)
[1袋]30分~1時間

■規格 10個(230g)×20



7703671 プレーン玉子巻

うす焼玉子を巻き上げたプレーンタイプの商品です。ほんのり甘い味付けにしました。4種の調理方法から選択でき、便利にお使いいただけます。

■調理方法 約7分

■規格 500g(10本)×12×2



7703672 たれで食べる肉だんご(国産肉使用)

国産鶏肉を使用した肉だんごに、酸味の効いた甘酢たれを合わせました。たれが多めに入っているのが特徴です。計量要らずの小袋タイプで調理から盛りまでのオペレーションが簡単です。

■調理方法 約15分

■規格 206g(6個)×24×2



7703675 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

■規格 1kg×10



7703679 国産鶏肉使用 根菜入りつくね(味噌だれ)

国産鶏肉を使用した根菜(ごぼう・にんじん)入りのつくねに和風の味噌だれを合わせました。自然解凍も可能です。

■調理方法 約9分

■規格 850g(30個以上)×12



7703674 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。ポイル調理・スチコン調理・自然解凍・冷蔵庫解凍が可能です。

■調理方法 約10分

■規格 930g(30個以上)×6×2



7703677 クリスピーカニカマフライ A06

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。おつまみにおすすめです。

■調理方法 160~170℃
約1分30秒

■規格 750g×10



7703678 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5分

■規格 500g(10個)×10×2

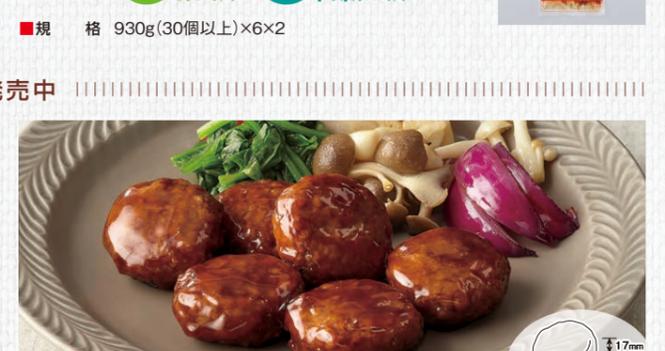


7703668 ミニハンバーグ(BBQソース)

国産鶏肉を使用した根菜(ごぼう・にんじん)入りのつくねに和風の味噌だれを合わせました。自然解凍も可能です。

■調理方法 約10分

■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、コクのあるデミソースを合わせました。ポイル調理・スチコン調理・自然解凍・冷蔵庫解凍が可能です。

■調理方法 約10分

■規格 930g(30個以上)×6×2

※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。

※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。