



ミートボール類のご案内



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 / 〒983-0869 仙台市宮城野区鉄砲町西1番地21 ☎(022)715-8835 (代表)
 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)



このカタログは、植物性インキで印刷しています。

2026年1月作成



食事をうれしく、食卓をたのしく。

ケイエス冷凍食品の強み

冷凍ミートボール シェアNo.1メーカー

ミートボール市場について

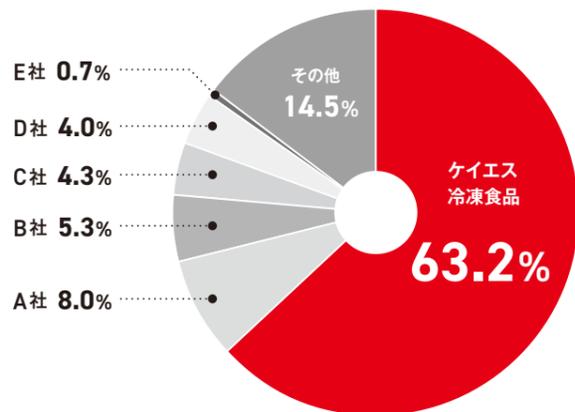
冷凍肉団子・ミートボール市場は、市販用は弁当用途として定着しているほか、業務用では給食のおかず、量販店デリカなどの中食、ホテルの朝食ビュッフェなどの需要を獲得しています。

ケイエス冷凍食品について

ケイエス冷凍食品は63.2%のシェアを誇る冷凍ミートボールNo.1メーカーです。今後もさまざまな食シーンやニーズに対応できる商品を提供して参ります。

ミートボール類の市場シェア

※出典:富士経済 2026年食品マーケティング便覧No.2/冷凍肉団子・ミートボール、2024年実績



ミートボールを作り続けて50年

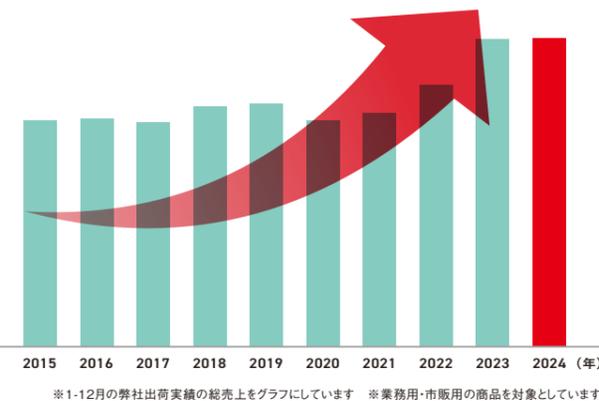
- ✓ 厳選した原材料を使用し、こだわりのミートボールを製造しています
- ✓ 独自の原料調達力により安定供給に努めています

2015年から2024年の10年で**136%**伸長

徹底した安全管理体制の 工場で製造



ミートボール・つくね・ハンバーグ類の販売金額推移



本カタログは主にミートボールを掲載しておりますが、類似カテゴリとしてつくね・串・ハンバーグ・プラントベース等も掲載しています。

POINT 1

バリエーション豊かな形状や大きさを実現可能

丸型、平丸型、ドーム型、俵型などさまざまな形状に成形ができます
スープの具材になる小さなサイズや、メイン料理になる大きいサイズもラインナップしています



POINT 2

豊富なタレの種類

タレは自家配合・製造していることから定番の甘酢や黒酢だけでなく、さまざまなバリエーション展開が可能です
粘度にもこだわり、おいしく見える光沢感や経時変化への対応も可能です



POINT 3

こだわりの組み合わせで作る肉だんご

ひとつひとつ、肉だんごとタレの相性がよい配合に調整しています
肉だんごへの細やかなこだわりがおいしさのひみつです

大きさ別ミートボールとチャネル別用途

※1個重量・サイズは目安であり、ばらつきがあります。

ミートボールのサイズは **多種多様**

最小サイズ



中央サイズ



最大サイズ



外食

給食

中食

8g

素揚げした肉だんごをおつまみに



15g

タレなしタイプはスープの具材にぴったり



カレーの具やお弁当の1マスにも活躍



30g

ビュッフェメニューに



タレ付タイプに季節野菜と合わせて



タレ付タイプで簡単オレーション



50g

メイン料理になる大きな肉だんご



タレなしタイプ

タレ付タイプ

インパクトメニュー



70g

外食

ホテル
ビュッフェ

幅広いお客様に対応
できるラインナップ

女性客には
少量多品種

ファミリーには
キッズメニュー対応

外国人対応



ソイリーボールのトマトソースパスタ

茹でたペンネと調理したソイリーボールをトマトソースと和えるだけ！ボリューム満点のパスタ料理です。

画像商品 7703666 ソイリーボール(プレーン)



キッズメニュー

お子さま向けのメニューにはハンバーグがおすすめ！ミニサイズで食べやすく、主菜にご使用いただけます。

画像商品 7703674 ミニハンバーグ(デミグラ)



ミートボールときのこのグラタン

野菜やきのこなどホワイトソースを合わせ、チーズをかけて焼きました。ミートボールと洋風ソースの相性がバッチリ！

画像商品 7703507 (N)KSタレなし肉だんご15



2種のミートボールタルト

ミートボールにデミグラスソースとホワイトソースを絡め、小さなタルトにトッピングしました。SNSに載せたいメニューです！

画像商品 7703564 (W)KSタレなし肉だんご25



ミニココモコ

ご飯の上にカットトマト、ミートボールと目玉焼きをトッピング。小さなカップに入れて、ミニココモコ丼風に。

画像商品 7703333 肉だんごタレなし15



肉だんごと野菜の甘酢あんかけ(酢豚風)

肉だんごと彩りの良い野菜に甘酢を合わせました。肉だんごで定番の中華メニューです。

画像商品 7703252 タレなし肉だんご25

焼くだけ、煮込むだけなど工程が少なく提供できるメニューを提案します



ミートボールのデミソース煮込み

野菜やきのこなどデミソースで煮込んでメイン料理に。バゲットを添えてもGood!

画像商品 7703616 KSタレなし肉だんご23



クミン香るミートボール串

野菜とミートボールをプロシエットで刺し、ブレンドスパイスをふりかけた豪快メニューです。

画像商品 7703631 THE WORLD MEATBALL ビーフミートボール



ピザ

乗せて焼くだけのスピードメニューです。

画像商品 7703666 ソイールボール(ブレン)



彩りピンチョス

まるくかわいいミートボールを、身近な食材でピンチョスにしました。前菜にもおすすめです。

画像商品 7703252 タレなし肉だんご25



トマト煮込みミートボール

牛肉を使用したミートボールをトマトソースで煮込んだ、食べ応えのある一品です。ワインのおつまみにどうぞ。

画像商品 7703631 THE WORLD MEATBALL ビーフミートボール

スープと煮込むだけ、自然解凍可能など簡単調理の商品を提案します



2種のスライダ

おしゃれなスライダ(ミニハンバーガー)をミートボールでどうぞ。みんなでシェアできるメニューです。

画像商品 7703680 (N)肉だんごタレ付



肉だんご入りフォー

フォー(米麺)にミートボールをトッピングしました。アジアンメニューや、小盛りにして軽食にもどうぞ。

画像商品 7703507 (N)KSタレなし肉だんご15



コフタカレー

調理したミートボールにカレーをかけるだけの簡単メニューです。ランチメニューにぴったり。

画像商品 7703634 徳用ミートボール13(タレなし)



ミートボールサブ

野菜と一緒にパンに挟み、ボリュームのあるサブに。

画像商品 7703564 (W)KSタレなし肉だんご25



スナックミートボール

素揚げしたミートボールにケチャップをかけるだけでパーティメニューに。店舗にあるソースを活用してアレンジ自在。

画像商品 7703333 肉だんごタレなし15



ミートボールのトマトソースパスタ

茹でたペンネと調理したミートボールを和えるだけ。ボリューム満点のパスタ料理です。

画像商品 7703594 KSミートボール(ナポリタン)

学校給食+ 高齢者施設

学校給食



カルシウム・鉄・食物繊維 が摂れる商品を使ったメニューです

管理栄養士
監修メニュー

肉だんとさつまいもの甘酢あん

○材料【1人前】
 KS肉だんご(甘酢あん)30-Ca-Fe-DF
 (肉だんご 60g(2個)
 タレ 30g
 さつまいも 40g
 たまねぎ 13g

牛乳 200ml

みかんゼリー 50g

豆乳みそスープ

○材料【1人前】
 ぶたひき肉 14.2g
 油揚げ 6.3g
 にんじん 13.4g
 青ネギ 4.9g
 白みそ 6.5g
 豆乳 19.8g
 顆粒中華だし 0.54g
 水 114.4g

ごはん 200g



画像商品 7703644 肉だんご(甘酢あん)30-Ca-Fe-DF

高齢者施設

ユニバーサルデザインフード対応の商品を使ったメニューです



画像商品 7703591 KSミートボール(柚子おろし)

デリカ 惣菜

調理スキルを問わず同じクオリティの商品を提供可能です
ミートボールは温惣菜やお弁当の副菜におすすめです

温惣菜



たれで食べる肉だんご

画像商品 7703672 たれで食べる肉だんご(国産肉使用)

中華肉だんご

画像商品 7703633 (N)デリカシャキシャキ肉だんご

野菜と肉だんごの甘酢あん

画像商品 7703580 国産肉使用 デリカ肉だんご(黒酢)

お弁当



ミートボール入りグリーンカレー

画像商品 7703634 徳用ミートボール13(タレなし)

肉だんごの中華弁当(酢豚風)

画像商品 7703650 (N)業務用肉だんご 6個入

つくね串のおにぎりセット

画像商品 7703467 (特)きんぴらつくね串

2月

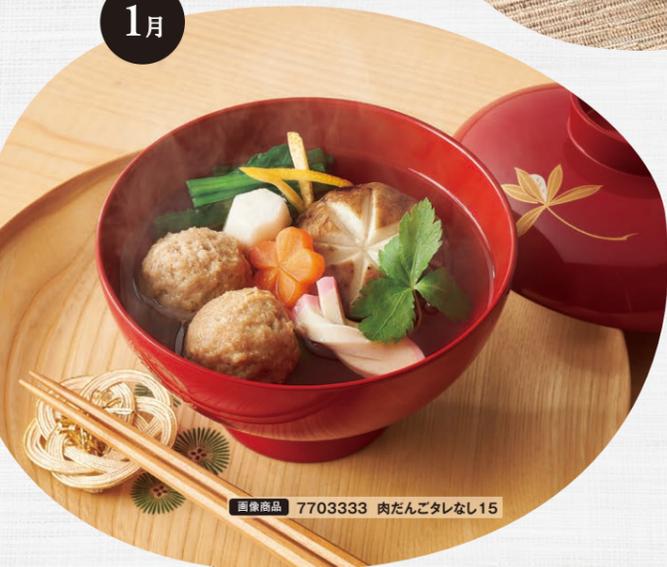
初午いなり



画像商品 7703643 肉だんご(甘酢あん)15-Ca・Fe・DF

1月

お雑煮



画像商品 7703333 肉だんごタレなし15

7月

七夕そうめん



画像商品 7703591 KSミートボール(柚子おろし)

8月

夏祭り



画像商品 7703625 (W)KSタレなし肉だんご15

3月

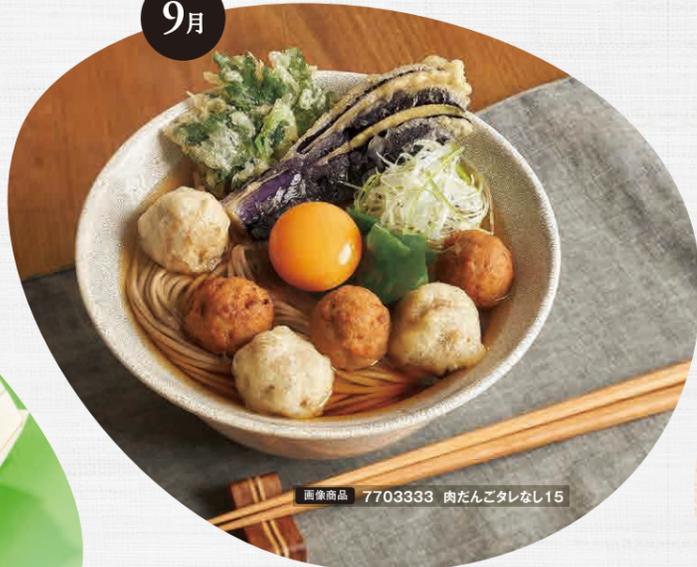
ひな祭り



画像商品 7703661 新一黄金てまり串

9月

お月見そば



画像商品 7703333 肉だんごタレなし15

4月

イースター



画像商品 7703623 肉だんご(トマトソース)15-Ca・Fe・DF

5月

母の日



画像商品 7703634 徳用ミートボール13(タレなし)

6月

父の日



画像商品 7703670 なんこつ入りつくね 黒コショウ(徳用)

10月

トマトの日



画像商品 7703624 肉だんご(トマトソース)30-Ca・Fe・DF

11月

和食の日



画像商品 7703681 国産肉使用 ジャンボ肉だんご

12月

クリスマス



画像商品 7703666 ソイリーボール(ブレン)

季節別メニュー

のご提案

1月から12月まで様々な行事に合わせて肉だんご・つくねなどをアレンジしました。1年を通して使用できる便利なアイテムです。

世界のミートボール

スウェーデン

ショットブッラル
(スウェーデンミートボール)

画像商品 7703333 肉だんごタレなし15



アメリカ

ミートボールパスタ

画像商品
7703624 肉だんご(トマトソース)
30-Ca・Fe・DF



中国

獅子頭(シーズトウ)

画像商品
7703658 国産肉使用
ドデカ肉だんご(蓮根入り)70



日本

つくね

画像商品
7703670 なんごつ入りつくね
黒コショウ(徳型)



イタリア

ボルベッティニ

画像商品
7703631 THE WORLD MEATBALL
ビーフミートボール



ベトナム

肉だんご入りフォー

画像商品 7703333 肉だんごタレなし15

【商品一覧】

コードNo.	商品名	規格	調理方法	パッケージサイズ	JANコード	
				たて×よこ×高さ(mm)		
				外装ダンボールサイズ	ITFコード	
				たて×よこ×高さ(mm)		
ミートボール(タレ付)						
7703681	国産肉使用 ジャンボ肉だんご	870g/6×2	ポイル 約15分 自然解凍 室温(約25℃)約3時間	スチームコンベクション スチーム95℃ 約20分	280×215×35 405×195×(123×2)	4903017036818 14903017036815
7703682	(新)KS肉だんご	870g/6×2	ポイル 約15分 自然解凍 室温(約25℃)約3時間	スチームコンベクション スチーム95℃ 約18分 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) [1袋]約11時間	280×215×32 405×195×(123×2)	4903017036825 14903017036822
7703687	(N)国産肉使用 業務用肉だんご(黒糖黒酢ソース)	1kg/6×2	ポイル 約11分 自然解凍 室温(約25℃)約3時間30分	スチームコンベクション スチーム95℃ 約12分 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) [1袋]約12時間	310×215×25 405×270×(100×2)	4903017036870 14903017036877
7703680	(N)肉だんごタレ付	920g/6×2	ポイル 約12分 自然解凍 室温(約25℃)約2時間	スチームコンベクション スチーム95℃ 約12分 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) [1袋]約8時間	280×215×27 385×270×(95×2)	4903017036801 14903017036808
7703684	CV肉だんご	1kg/6×2	ポイル 約15分 自然解凍 室温(約25℃)約3時間	スチームコンベクション スチーム95℃ 約12分 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) [1袋]約10時間	310×215×33 390×275×(115×2)	4903017036849 14903017036846
7703580	国産肉使用 デリカ肉だんご(黒酢)	870g/6×2	ポイル 約18分	スチームコンベクション スチーム95℃ 約16分	280×215×34 405×195×(133×2)	4903017035804 14903017035801
7703650	(N)業務用肉だんご 6個入	170g(6個)/30×2	自然解凍 室温(約20℃)約2時間30分 ポイル 約12分		170×146×30 480×260×(115×2)	4903017036504 14903017036501
7703672	たれで食べる肉だんご(国産肉使用)	206g(6個)/24×2	ポイル 約15分 自然解凍 室温(約25℃)約1時間30分	スチームコンベクション スチーム95℃ 約15分	170×146×32 395×200×(165×2)	4903017036726 14903017036723
7703683	シャキシャキ肉だんご	840g/6×2	ポイル 約16分	スチームコンベクション スチーム95℃ 約16分	280×215×32 405×195×(125×2)	4903017036832 14903017036839
7703633	(N)デリカシャキシャキ肉だんご	800g/6×2	ポイル 約15分	スチームコンベクション スチーム95℃ 約18分	280×215×32 405×195×(120×2)	4903017036337 14903017036334
7703254	惣菜肉だんご(黒糖黒酢ソース)	肉だんご1kg + 添付ソース300g/4×2	<だんご> 揚げる 160~170℃ 約4分 <添付ソース> ポイル 約5分		<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	ポイル 約18分	スチームコンベクション スチーム95℃ 約20分	310×215×35 405×195×(133×2)	4903017036542 14903017036549
7703643	肉だんご(甘酢あん) 15-Ca・Fe・DF	900g(40個)/6×2	ポイル 約12分	スチームコンベクション スチーム95℃ 約15分	280×215×30 400×260×(115×2)	4903017036436 14903017036433
7703644	肉だんご(甘酢あん) 30-Ca・Fe・DF	900g(20個)/6×2	ポイル 約15分	スチームコンベクション スチーム95℃ 約20分	280×215×38 375×255×(125×2)	4903017036443 14903017036440
7703623	肉だんご(トマトソース) 15-Ca・Fe・DF	900g(40個)/6×2	ポイル 約12分	スチームコンベクション スチーム95℃ 約15分	280×215×30 400×260×(115×2)	4903017036238 14903017036235
7703624	肉だんご(トマトソース) 30-Ca・Fe・DF	900g(20個)/6×2	ポイル 約15分	スチームコンベクション スチーム95℃ 約20分	280×215×38 385×255×(125×2)	4903017036245 14903017036242
7703590	KSミートボール(甘酢)	900g/12	ポイル 約12分 自然解凍 室温(約25℃)3時間~3時間30分	スチームコンベクション スチーム95℃ 約12分 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) [1袋]約8時間	280×215×27 470×203×190	4903017035903 14903017035900
7703591	KSミートボール(柚子おろし)	900g/12	ポイル 約12分 自然解凍 室温(約25℃)3時間~3時間30分	スチームコンベクション スチーム95℃ 約12分 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) [1袋]約8時間	280×215×27 470×203×190	4903017035910 14903017035917
7703592	KSミートボール(黒酢)	900g/12	ポイル 約12分 自然解凍 室温(約25℃)3時間~3時間30分	スチームコンベクション スチーム95℃ 約12分 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) [1袋]約8時間	280×215×27 470×203×185	4903017035927 14903017035924
7703593	KSミートボール(オニオンソース)	900g/12	ポイル 約12分 自然解凍 室温(約25℃)3時間~3時間30分	スチームコンベクション スチーム95℃ 約12分 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) [1袋]約8時間	280×215×28 470×203×190	4903017035934 14903017035931
7703594	KSミートボール(ナポリタン)	900g/12	ポイル 約12分 自然解凍 室温(約25℃)3時間~3時間30分	スチームコンベクション スチーム95℃ 約12分 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) [1袋]約8時間	280×215×27 470×203×185	4903017035941 14903017035948

※調理時間は目安です。機種により多少異なります。

【商品一覧】

コードNo.	商品名	規格	調理方法	パッケージサイズ たて×よこ×高さ(mm)	JANコード
				外装ダンボールサイズ たて×よこ×高さ(mm)	ITFコード
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	揚げる 160℃ 約3分 煮る 約8分	350×255×34 440×295×180	4903017036313 14903017036310
7703657	国産肉使用ドデカ肉だんご (蓮根入り)50	600g(12個)/6×2	コンベクション オーブン 熱風200℃ 約10分 スチーム コンベクション スチーム95℃ 約10分	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	コンベクション オーブン 熱風200℃ 約13分 スチーム コンベクション スチーム95℃ 約12分	310×240×33 400×310×(135×2)	4903017036580 14903017036587
7703645	(N)タレなしシャキシャキ肉だんご	960g/12	揚げる 170℃ 約3分	350×230×35 430×300×235	4903017036450 14903017036457
7703507	(N)KSタレなし肉だんご15	1kg/12	揚げる 160~170℃ 約3分 煮る	350×255×30 445×305×195	4903017035071 14903017035078
7703333	肉だんごタレなし15	1kg/6×2	揚げる 160~170℃ 約3分 煮る	350×230×30 425×315×(110×2)	4903017033336 14903017033333
7703625	(W)KSタレなし肉だんご15	1kg/12	揚げる 160~170℃ 約3分 煮る	350×230×30 430×300×235	4903017036252 14903017036259
7703616	KSタレなし肉だんご23	920g/12	揚げる 160~170℃ 約3分30秒 煮る	350×255×34 440×295×205	4903017036160 14903017036167
7703252	タレなし肉だんご25	1kg/10	揚げる 160~170℃ 約4分 煮る	350×255×35 440×295×170	4903017032520 14903017032527
7703564	(W)KSタレなし肉だんご25	1kg/12	揚げる 160~170℃ 約4分 煮る	350×230×35 430×300×235	4903017035644 14903017035641
7703634	徳用ミートボール13(タレなし)	930g/12	揚げる 160~170℃ 約3分 煮る	350×255×28 465×295×195	4903017036344 14903017036341
7703675	国産鶏肉使用ミートボール8	1kg/10	揚げる 160~170℃ 約1分30秒 煮る 約10分	360×230×22 415×300×215	4903017036757 14903017036754
コードNo.	商品名	規格	調理方法	パッケージサイズ たて×よこ×高さ(mm)	JANコード
				外装ダンボールサイズ たて×よこ×高さ(mm)	ITFコード
プラントベース					
7703666	ソイリーボール(プレーン)	1kg/6×2	揚げる 160~170℃ 約2分 煮る 約3分 電子レンジ <600W> [4個]約1分	350×255×32 460×315×(105×2)	4903017036665 14903017036662

※調理時間は目安です。機種により多少異なります。

【商品一覧】

コードNo.	商品名	規格	調理方法	パッケージサイズ たて×よこ×高さ(mm)	JANコード
				外装ダンボールサイズ たて×よこ×高さ(mm)	ITFコード
ハンバーグ					
7703674	ミニハンバーグ(デミグラ)	930g/6×2	ポイル 約10分 自然解凍 室温(約25℃) 約3時間 スチーム コンベクション スチーム95℃ 約10分 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) [1袋]約12時間	320×215×20 405×325×(85×2)	4903017036740 14903017036747
7703607	ミニハンバーグ(てりやき味)	930g/6×2	ポイル 約10分 自然解凍 室温(約25℃) 約3時間 スチーム コンベクション スチーム95℃ 約10分 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約10℃) [1袋]約12時間	330×215×20 405×325×(85×2)	4903017036078 14903017036075
7703668	ミニハンバーグ(BBQソース)	930g/6×2	ポイル 約10分 自然解凍 室温(約25℃) 約3時間 スチーム コンベクション スチーム95℃ 約10分 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) [1袋]約12時間	330×215×20 405×325×(85×2)	4903017036689 14903017036686
7703685	ミニハンバーグ(トマトソース)	930g/6×2	ポイル 約10分 自然解凍 室温(約25℃) 約3時間 スチーム コンベクション スチーム95℃ 約10分 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) [1袋]約12時間	320×215×20 405×325×(85×2)	4903017036856 14903017036853
コードNo.	商品名	規格	調理方法	パッケージサイズ たて×よこ×高さ(mm)	JANコード
				外装ダンボールサイズ たて×よこ×高さ(mm)	ITFコード
串・つくね					
7703679	国産鶏肉使用 根菜入りつくね(味噌だれ)	850g/12	ポイル 約9分 自然解凍 室温(約25℃) 約1時間30分 スチーム コンベクション スチーム95℃ 約6分 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) [1袋]約5時間	320×215×20 405×305×140	4903017036795 14903017036792
7703415	照焼鶏つくね串	460g(20串)/10×2	ポイル 約15分	240×405×28 375×345×(155×2)	4903017034159 14903017034156
7703651	(N)徳用つくね串	400g(20串)/10×2	ポイル 約15分 冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) [1袋]4~5時間	240×405×25 375×345×(145×2)	4903017036511 14903017036518
7703467	(特)きんぴらつくね串	460g(20串)/10×2	ポイル 約10分	240×405×28 375×345×(155×2)	4903017034678 14903017034675
7703468	新-きんぴらつくね串(照焼)2個串	460g(20串)/10×2	ポイル 約10分	240×405×29 375×345×(155×2)	4903017034685 14903017034682
7703661	新-黄金てまり串	400g(20串)/10×2	ポイル 約10分	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	ポイル 約10分 スチーム コンベクション スチーム95℃ 約10分	330×215×24 390×310×(105×2)	4903017036283 14903017036280
7703670	なんごつ入りつくね 黒コンショウ(俵型)	810g/12	コンベクション オーブン 熱風200℃ 約9分 揚げる 170℃ 4分~4分30秒 電子レンジ <600W> [5個]約1分50秒	350×255×31 420×295×205	4903017036702 14903017036709

※調理時間は目安です。機種により多少異なります。

ユニバーサルデザインフード商品について



ユニバーサルデザインフード

手軽に美味しくお召上がりいただける
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づらい
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

- 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。
- 画像はイメージです。