



2026

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 / 〒104-0053 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

商品カテゴリ

- ミートボール
- プラントベース
- ハンバーグ
- 串・つくね
- 巻物
- 玉子
- 東方屋台めぐり
- 揚げもの
- 豆腐
- 和風
- 中華
- 洋野菜
- デザート

商品ページ記載内容の見方

商品イメージ写真

商品特徴マーク

商品目安1個サイズ

調理方法マーク・調理時間

商品写真

UDF区分マーク

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。

【JANコード】4903017036238 【パッケージサイズ】280×215×30mm
 【ITFコード】14903017036235 【外装ダンボールサイズ】400×260×(115×2)mm

調理方法マーク

ボイルして下さい。
 油であげて下さい。
 蒸して下さい。
 トーストして下さい。
 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。

※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
 カルシウム 入り
 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 0.8g
 製品100gあたり

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。

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。ミートボールがさらにおいしくなるタレと合わせた商品をバリエーション豊かに揃えました。

●規格 870g/6×2 ※目安個数20個

●調理方法

約15分
 スチーム95℃ 約20分
 自然解凍 約3時間

●商品写真

●商品目安1個サイズ

●調理方法マーク・調理時間

●規格 870g/6×2 ※目安個数25個

●調理方法

約15分
 スチーム95℃ 約18分
 自然解凍 約3時間

●商品写真

●商品目安1個サイズ

7703681 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。※ソース中の砂糖に占める加工黒糖50%、醸造酢に占める米黒酢45%

【JANコード】4903017036818 【パッケージサイズ】280×215×35mm
 【ITFコード】14903017036815 【外装ダンボールサイズ】405×195×(123×2)mm

●規格 1kg/6×2 ※目安個数50個

●調理方法

約11分
 スチーム95℃ 約12分
 自然解凍 約3時間

●商品写真

●商品目安1個サイズ

●調理方法マーク・調理時間

●規格 920g/6×2 ※目安個数50個

●調理方法

約12分
 自然解凍 約2時間

●商品写真

●商品目安1個サイズ

7703687 (N)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糖ソースが特徴です。自然解凍・冷蔵庫解凍でもお召し上がりいただけます。

【JANコード】4903017036870 【パッケージサイズ】310×215×25mm
 【ITFコード】14903017036877 【外装ダンボールサイズ】405×270×(100×2)mm

●規格 1kg/6×2 ※目安個数34個

●調理方法

約15分
 自然解凍 約3時間

●商品写真

●商品目安1個サイズ

●調理方法マーク・調理時間

●規格 870g/6×2 ※目安個数24個

●調理方法

約18分
 自然解凍 約3時間

●商品写真

●商品目安1個サイズ

7703684 CV肉だんご

国産鶏肉を使用した肉だんごに甘酢あんを合わせました。ボイル調理・自然解凍・冷蔵庫解凍が可能です。

【JANコード】4903017036849 【パッケージサイズ】310×215×33mm
 【ITFコード】14903017036846 【外装ダンボールサイズ】390×275×(115×2)mm

●規格 170g(6個)/30×2

●調理方法

自然解凍 約2時間30分
 約12分

●商品写真

●商品目安1個サイズ

●調理方法マーク・調理時間

●規格 206g(6個)/24×2

●調理方法

約15分
 スチーム95℃ 約15分
 自然解凍 約1時間30分

●商品写真

●商品目安1個サイズ

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。少量パックでするのでムダなくご利用いただけます。

【JANコード】4903017036504 【パッケージサイズ】170×146×30mm
 【ITFコード】14903017036501 【外装ダンボールサイズ】480×260×(115×2)mm

●規格 870g/6×2 ※目安個数25個

●調理方法

約15分
 スチーム95℃ 約18分
 自然解凍 約3時間

●商品写真

●商品目安1個サイズ

●調理方法マーク・調理時間

●規格 920g/6×2 ※目安個数50個

●調理方法

約12分
 自然解凍 約2時間

●商品写真

●商品目安1個サイズ

7703682 (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。

【JANコード】4903017036825 【パッケージサイズ】280×215×32mm
 【ITFコード】14903017036822 【外装ダンボールサイズ】405×195×(123×2)mm

●規格 920g/6×2 ※目安個数50個

●調理方法

約12分
 自然解凍 約2時間

●商品写真

●商品目安1個サイズ

●調理方法マーク・調理時間

●規格 870g/6×2 ※目安個数24個

●調理方法

約18分
 自然解凍 約3時間

●商品写真

●商品目安1個サイズ

7703680 (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。

【JANコード】4903017036801 【パッケージサイズ】280×215×27mm
 【ITFコード】14903017036808 【外装ダンボールサイズ】385×270×(95×2)mm

●規格 870g/6×2 ※目安個数24個

●調理方法

約18分
 自然解凍 約3時間

●商品写真

●商品目安1個サイズ

●調理方法マーク・調理時間

●規格 206g(6個)/24×2

●調理方法

約15分
 スチーム95℃ 約15分
 自然解凍 約1時間30分

●商品写真

●商品目安1個サイズ

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。目安約24個/袋で、デリカで使いやすい規格です。

【JANコード】4903017035804 【パッケージサイズ】280×215×34mm
 【ITFコード】14903017035801 【外装ダンボールサイズ】405×195×(133×2)mm

●規格 206g(6個)/24×2

●調理方法

約15分
 スチーム95℃ 約15分
 自然解凍 約1時間30分

●商品写真

●商品目安1個サイズ

●調理方法マーク・調理時間

●規格 170g(6個)/24×2

●調理方法

約15分
 スチーム95℃ 約15分
 自然解凍 約1時間30分

●商品写真

●商品目安1個サイズ

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。

【JANコード】4903017036726 【パッケージサイズ】170×146×32mm
 【ITFコード】14903017036723 【外装ダンボールサイズ】395×200×(165×2)mm

※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。※記載している目安個数には、ばらつきがあります。 02



●規格
840g/6×2
※目安個数24個

●調理方法
ポイル 約16分
スチーム95℃ 約16分
【スチームコンベクションオーブン】

●食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

●32mm

販売シールはケースに内添しております

7703683 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。

【JANコード】 4903017036832 【パッケージサイズ】 280×215×32mm
【ITFコード】 14903017036839 【外装ダンボールサイズ】 405×195×(125×2)mm



●規格
800g/6×2
※目安個数24個

●調理方法
ポイル 約15分
スチーム95℃ 約18分
【スチームコンベクションオーブン】

●食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

●32mm

販売シールはケースに内添しております

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。

【JANコード】 4903017036337 【パッケージサイズ】 280×215×32mm
【ITFコード】 14903017036334 【外装ダンボールサイズ】 405×195×(120×2)mm



●規格
900g/12
※目安個数50個

●調理方法
ポイル 約12分
スチーム95℃ 約12分
【スチームコンベクションオーブン】
自然解凍 室温(約25℃) 3時間~3時間30分
冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) (1袋)約8時間

●食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

●24mm

容易にかめる

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。

【JANコード】 4903017035903 【パッケージサイズ】 280×215×27mm
【ITFコード】 14903017035900 【外装ダンボールサイズ】 470×203×190mm



●規格
900g/12
※目安個数50個

●調理方法
ポイル 約12分
スチーム95℃ 約12分
【スチームコンベクションオーブン】
自然解凍 室温(約25℃) 3時間~3時間30分
冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) (1袋)約8時間

●食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

●24mm

容易にかめる

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。

【JANコード】 4903017035910 【パッケージサイズ】 280×215×27mm
【ITFコード】 14903017035917 【外装ダンボールサイズ】 470×203×190mm



●規格
肉だんご1kg+添付ソース300g/4×2
※目安個数40個

●調理方法
<だんご> 160~170℃ 約4分
<添付ソース> 約5分
ポイル

●食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

●35mm

販売シールはケースに内添しております

7703254 惣菜肉だんご(黒糖黒酢ソース)

粗挽ごしょうがアクセントの大きめの肉だんご、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。

【JANコード】 - 【パッケージサイズ】 (だんご)350×255×35 (添付ソース)210×145×10mm
【ITFコード】 04903017032544 【外装ダンボールサイズ】 420×290×(85×2)mm



●規格
870g/6×2
※目安個数24個

●調理方法
ポイル 約18分
スチーム95℃ 約20分
【スチームコンベクションオーブン】

●食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

●33mm

販売シールはケースに内添しております

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。

【JANコード】 4903017036542 【パッケージサイズ】 310×215×35mm
【ITFコード】 14903017036549 【外装ダンボールサイズ】 405×195×(133×2)mm



●規格
900g/12
※目安個数50個

●調理方法
ポイル 約12分
スチーム95℃ 約12分
【スチームコンベクションオーブン】
自然解凍 室温(約25℃) 3時間~3時間30分
冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) (1袋)約8時間

●食塩相当量 0.9g
製品100gあたり

●24mm

容易にかめる

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。

【JANコード】 4903017035927 【パッケージサイズ】 280×215×27mm
【ITFコード】 14903017035924 【外装ダンボールサイズ】 470×203×185mm



●規格
900g/12
※目安個数50個

●調理方法
ポイル 約12分
スチーム95℃ 約12分
【スチームコンベクションオーブン】
自然解凍 室温(約25℃) 3時間~3時間30分
冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) (1袋)約8時間

●食塩相当量 0.9g
製品100gあたり

●24mm

容易にかめる

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。

【JANコード】 4903017035934 【パッケージサイズ】 280×215×28mm
【ITFコード】 14903017035931 【外装ダンボールサイズ】 470×203×190mm



●規格
900g(40個)/6×2

●調理方法
ポイル 約12分
スチーム95℃ 約15分
【スチームコンベクションオーブン】

●食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

●29mm

カルシウム・鉄・食物繊維入り
★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。

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に、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。

【JANコード】 4903017036436 【パッケージサイズ】 280×215×30mm
【ITFコード】 14903017036433 【外装ダンボールサイズ】 400×260×(115×2)mm



●規格
900g(40個)/6×2

●調理方法
ポイル 約12分
スチーム95℃ 約15分
【スチームコンベクションオーブン】

●食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

●29mm

カルシウム・鉄・食物繊維入り
★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。

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。

【JANコード】 4903017036238 【パッケージサイズ】 280×215×30mm
【ITFコード】 14903017036235 【外装ダンボールサイズ】 400×260×(115×2)mm



●規格
900g/12
※目安個数50個

●調理方法
ポイル 約12分
スチーム95℃ 約12分
【スチームコンベクションオーブン】
自然解凍 室温(約25℃) 3時間~3時間30分
冷蔵庫解凍 冷蔵庫(約5℃) (1袋)約8時間

●食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

●24mm

容易にかめる

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。

【JANコード】 4903017035941 【パッケージサイズ】 280×215×27mm
【ITFコード】 14903017035948 【外装ダンボールサイズ】 470×203×185mm



●規格
900g(20個)/6×2

●調理方法
ポイル 約15分
スチーム95℃ 約20分
【スチームコンベクションオーブン】

●食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

●36mm

カルシウム・鉄・食物繊維入り
★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。

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に、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。

【JANコード】 4903017036443 【パッケージサイズ】 280×215×38mm
【ITFコード】 14903017036440 【外装ダンボールサイズ】 375×255×(125×2)mm



●規格
900g(20個)/6×2

●調理方法
ポイル 約15分
スチーム95℃ 約20分
【スチームコンベクションオーブン】

●食塩相当量 0.9g
製品100gあたり

●36mm

カルシウム・鉄・食物繊維入り
★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。

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。

【JANコード】 4903017036245 【パッケージサイズ】 280×215×38mm
【ITFコード】 14903017036242 【外装ダンボールサイズ】 385×255×(125×2)mm

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。



●規格
920g(40個)/10

●調理方法
160℃ 約3分
約8分
熱風200℃ 約8分
【スチームコンベクションオーブン】

34mm

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。

【JANコード】 4903017036313 【パッケージサイズ】 350×255×34mm
【ITFコード】 14903017036310 【外装ダンボールサイズ】 440×295×180mm



●規格
600g(12個)/6×2

●調理方法
熱風200℃ 約10分
【スチームコンベクションオーブン】
スチーム95℃ 約10分
【スチームコンベクションオーブン】

56mm 32mm 56mm

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。

【JANコード】 4903017036573 【パッケージサイズ】 280×240×32mm
【ITFコード】 14903017036570 【外装ダンボールサイズ】 405×285×(125×2)mm



●規格
930g/12

●調理方法
160~170℃ 約3分
約10分

28mm

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。

【JANコード】 4903017036344 【パッケージサイズ】 350×255×28mm
【ITFコード】 14903017036341 【外装ダンボールサイズ】 465×295×195mm



●規格
1kg/6×2

●調理方法
160~170℃ 約3分
約3分

30mm

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。

【JANコード】 4903017033336 【パッケージサイズ】 350×230×30mm
【ITFコード】 14903017033333 【外装ダンボールサイズ】 425×315×(110×2)mm



●規格
840g(12個)/6×2

●調理方法
熱風200℃ 約13分
【スチームコンベクションオーブン】
スチーム95℃ 約12分
【スチームコンベクションオーブン】

62mm 33mm 62mm

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。

【JANコード】 4903017036580 【パッケージサイズ】 310×240×33mm
【ITFコード】 14903017036587 【外装ダンボールサイズ】 400×310×(135×2)mm



●規格
1kg/12

●調理方法
160~170℃ 約3分
約3分

30mm

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利用ください。

【JANコード】 4903017035071 【パッケージサイズ】 350×255×30mm
【ITFコード】 14903017035078 【外装ダンボールサイズ】 445×305×195mm



●規格
1kg/12

●調理方法
160~170℃ 約3分
約3分

30mm

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利用ください。

【JANコード】 4903017036252 【パッケージサイズ】 350×230×30mm
【ITFコード】 14903017036259 【外装ダンボールサイズ】 430×300×235mm



●規格
920g/12

●調理方法
160~170℃ 約3分30秒
約3分

34mm

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利用ください。

【JANコード】 4903017036160 【パッケージサイズ】 350×255×34mm
【ITFコード】 14903017036167 【外装ダンボールサイズ】 440×295×205mm



●規格
1kg/12

●調理方法
160~170℃ 約4分
約4分

35mm

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利用ください。

【JANコード】 4903017035644 【パッケージサイズ】 350×230×35mm
【ITFコード】 14903017035641 【外装ダンボールサイズ】 430×300×235mm



●規格
1kg/10

●調理方法
160~170℃ 約1分30秒
約10分

★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。

22mm

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。

【JANコード】 4903017036757 【パッケージサイズ】 360×230×22mm
【ITFコード】 14903017036754 【外装ダンボールサイズ】 415×300×215mm

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。



●規格
1kg/6×2

●調理方法
160~170℃ 約2分
約3分
熱風200℃ 約5分
【スチームコンベクションオーブン】
約3分
【電子レンジ】<600W> [4個]約1分

32mm

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。

【JANコード】 4903017036665 【パッケージサイズ】 350×255×32mm
【ITFコード】 14903017036662 【外装ダンボールサイズ】 460×315×(105×2)mm



●規格
1kg/10

●調理方法
160~170℃ 約4分
約4分

35mm

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利用ください。

【JANコード】 4903017032520 【パッケージサイズ】 350×255×35mm
【ITFコード】 14903017032527 【外装ダンボールサイズ】 440×295×170mm



●規格
960g/12

●調理方法
170℃ 約3分
約3分

35mm

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。

【JANコード】 4903017036450 【パッケージサイズ】 350×230×35mm
【ITFコード】 14903017036457 【外装ダンボールサイズ】 430×300×235mm

※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。

ハンバーグ

国内工場で製造した当社ならではのハンバーグシリーズです。
ピュッフェ・仕出し弁当・給食など、様々なシーンでご利用いただけます。



7703685 ミニハンバーグ(トマトソース)

ミニサイズのハンバーグに、トマト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。

【JANコード】 4903017036856 【パッケージサイズ】 320×215×20mm
【ITFコード】 14903017036853 【外装ダンボールサイズ】 405×325×(85×2)mm

●規格
930g/6×2
※目安個数30個

●調理方法

約10分

スチム コバクッ

スチーム 95℃ 約10分

【スチームコンベクションオープン】

自然解凍

室温(約25℃) 約3時間

冷蔵庫解凍

冷蔵庫(約5℃) (1袋)約12時間



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。
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。

【JANコード】 4903017036740 【パッケージサイズ】 320×215×20mm
【ITFコード】 14903017036747 【外装ダンボールサイズ】 405×325×(85×2)mm

●規格
930g/6×2
※目安個数30個

●調理方法

約10分

スチム コバクッ

スチーム 95℃ 約10分

【スチームコンベクションオープン】

自然解凍

室温(約25℃) 約3時間

冷蔵庫解凍

冷蔵庫(約5℃) (1袋)約12時間



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。

【JANコード】 4903017036689 【パッケージサイズ】 330×215×20mm
【ITFコード】 14903017036686 【外装ダンボールサイズ】 405×325×(85×2)mm

●規格
930g/6×2
※目安個数30個

●調理方法

約10分

スチム コバクッ

スチーム 95℃ 約10分

【スチームコンベクションオープン】

自然解凍

室温(約25℃) 約3時間

冷蔵庫解凍

冷蔵庫(約5℃) (1袋)約12時間



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。

【JANコード】 4903017036078 【パッケージサイズ】 330×215×20mm
【ITFコード】 14903017036075 【外装ダンボールサイズ】 405×325×(85×2)mm

●規格
930g/6×2
※目安個数30個

●調理方法

約10分

スチム コバクッ

スチーム 95℃ 約10分

【スチームコンベクションオープン】

自然解凍

室温(約25℃) 約3時間

冷蔵庫解凍

冷蔵庫(約10℃) (1袋)約12時間

串・つくね

様々な味付けのつくね商品がございます。
デリカやお弁当の一品にもおすすめです。



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。

【JANコード】 4903017036795 【パッケージサイズ】 320×215×20mm
【ITFコード】 14903017036792 【外装ダンボールサイズ】 405×305×140mm

●規格
850g/12
※目安個数30個

●調理方法

約9分

スチム コバクッ

スチーム 95℃ 約6分

【スチームコンベクションオープン】

自然解凍

室温(約25℃) 約1時間30分

冷蔵庫解凍

冷蔵庫(約5℃) (1袋)約5時間



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。

【JANコード】 4903017036511 【パッケージサイズ】 240×405×25mm
【ITFコード】 14903017036518 【外装ダンボールサイズ】 375×345×(145×2)mm

●規格
400g(20串)/10×2

●調理方法

約15分

スチム コバクッ

スチーム 95℃ 約6分

【スチームコンベクションオープン】

自然解凍

室温(約25℃) 約3時間

冷蔵庫解凍

冷蔵庫(約5℃) 4~5時間



7703468 新一金ぴらつくね串(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。

【JANコード】 4903017034685 【パッケージサイズ】 240×405×29mm
【ITFコード】 14903017034682 【外装ダンボールサイズ】 375×345×(155×2)mm

●規格
460g(20串)/10×2

●調理方法

約10分

スチム コバクッ

スチーム 95℃ 約6分

【スチームコンベクションオープン】

自然解凍

室温(約25℃) 約3時間

冷蔵庫解凍

冷蔵庫(約5℃) 4~5時間



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、また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。

【JANコード】 4903017036702 【パッケージサイズ】 350×255×31mm
【ITFコード】 14903017036709 【外装ダンボールサイズ】 420×295×205mm

●規格
810g/12

●調理方法

約9分

スチム コバクッ

スチーム 95℃ 約6分

【スチームコンベクションオープン】

自然解凍

室温(約25℃) 約3時間

冷蔵庫解凍

冷蔵庫(約5℃) 4~4分30秒



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。
ぶりっとした歯ごたえと甘いタレでご飯がすすむ一品です。

【JANコード】 4903017034159 【パッケージサイズ】 240×405×28mm
【ITFコード】 14903017034156 【外装ダンボールサイズ】 375×345×(155×2)mm

●規格
460g(20串)/10×2

●調理方法

約15分

スチム コバクッ

スチーム 95℃ 約6分

【スチームコンベクションオープン】

自然解凍

室温(約25℃) 約3時間

冷蔵庫解凍

冷蔵庫(約5℃) (1袋)約5時間



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。

【JANコード】 4903017034678 【パッケージサイズ】 240×405×28mm
【ITFコード】 14903017034675 【外装ダンボールサイズ】 375×345×(155×2)mm

●規格
460g(20串)/10×2

●調理方法

約10分

スチム コバクッ

スチーム 95℃ 約6分

【スチームコンベクションオープン】

自然解凍

室温(約25℃) 約3時間

冷蔵庫解凍

冷蔵庫(約5℃) 4~5時間



7703661 新一金ぴらつくね串

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。

【JANコード】 4903017034692 【パッケージサイズ】 240×405×29mm
【ITFコード】 14903017034699 【外装ダンボールサイズ】 375×345×(155×2)mm

●規格
400g(20串)/10×2

●調理方法

約10分

スチム コバクッ

スチーム 95℃ 約6分

【スチームコンベクションオープン】

自然解凍

室温(約25℃) 約3時間

冷蔵庫解凍

冷蔵庫(約5℃) 4~5時間



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。

【JANコード】 4903017036283 【パッケージサイズ】 330×215×24mm
【ITFコード】 14903017036280 【外装ダンボールサイズ】 390×310×(105×2)mm

●規格
900g(24個)/6×2

●調理方法

約10分

スチム コバクッ

スチーム 95℃ 約10分

【スチームコンベクションオープン】

自然解凍

室温(約25℃) 約3時間

冷蔵庫解凍

冷蔵庫(約5℃) (1袋)約12時間

串・つくね

巻物

国内工場てひとつひとつ手巻きした、当社自慢の巻物です。
飽きのこないおいしさで、様々なシーンにご利用いただけます。



●規格
700g(60切)/10

●調理方法

- 自然解凍 室温(約25℃) 約3時間
- 冷蔵解凍 冷蔵庫(約5℃) [1袋]約12時間
- 流水解凍 50~70分
- ポイル 約20分

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。便利スライス済みで、60切ずつ袋に入った商品です。

【JANコード】4903017035859 【パッケージサイズ】260×190×44mm
【ITFコード】14903017035856 【外装ダンボールサイズ】427×336×98mm



●規格
250g/20

●調理方法

- 流水解凍

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。

【JANコード】4903017002400 【パッケージサイズ】280×126×50mm
【ITFコード】14903017002407 【外装ダンボールサイズ】465×255×100mm



●規格
250g/20

●調理方法

- 流水解凍

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。

【JANコード】4903017002639 【パッケージサイズ】280×126×50mm
【ITFコード】14903017002636 【外装ダンボールサイズ】465×255×100mm



●規格
220g(20切)/20

●調理方法

- ポイル 約15分

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。

【JANコード】4903017033657 【パッケージサイズ】270×126×44mm
【ITFコード】14903017033654 【外装ダンボールサイズ】450×245×100mm



●規格
220g(20切)/20

●調理方法

- ポイル 約15分

7700246 チキンロール(スライス)

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

【JANコード】4903017002462 【パッケージサイズ】126×270×41mm
【ITFコード】14903017002469 【外装ダンボールサイズ】449×255×100mm



●規格
660g(60切)/10

●調理方法

- ポイル 約20分

7700247 チキンロールスライス(トレー入)

ごぼうを若鳥のもも肉で巻き上げ、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。

【JANコード】4903017002479 【パッケージサイズ】260×190×38mm
【ITFコード】14903017002476 【外装ダンボールサイズ】427×336×98mm



●規格
190g(2本)/30

●調理方法

- 流水解凍 約15分

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。

【JANコード】4903017036207 【パッケージサイズ】210×126×30mm
【ITFコード】14903017036204 【外装ダンボールサイズ】470×200×170mm



●規格
190g(2本)/30

●調理方法

- 流水解凍 約15分

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。

【JANコード】4903017036214 【パッケージサイズ】210×126×30mm
【ITFコード】14903017036211 【外装ダンボールサイズ】470×200×170mm

玉子

玉子と相性の良い具材を合わせ、様々な形に仕上げました。
和・洋・中と取り揃えており、あらゆるシーンでご利用いただけます。



●規格
300g(18個)/16×2

●調理方法

- 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

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。

【JANコード】4903017036696 【パッケージサイズ】75×240×30mm
【ITFコード】14903017036693 【外装ダンボールサイズ】285×220×(130×2)mm



●規格
500g(10本)/12×2

●調理方法

- ポイル 約10分
- スチーム(クイック) スチーム95℃ 約10分 [スチームコンベクションオープン]

7703058 ウィンナー玉子巻

ウィン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。

【JANコード】4903017030588 【パッケージサイズ】195×190×25mm
【ITFコード】14903017030585 【外装ダンボールサイズ】390×180×(190×2)mm



●規格
525g(15個)/12×2

●調理方法

- ポイル 約10分
- スチーム(クイック) スチーム95℃ 約10分 [スチームコンベクションオープン]

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。



【JANコード】4903017035545 【パッケージサイズ】375×240×18mm
【ITFコード】14903017035542 【外装ダンボールサイズ】480×360×(120×2)mm



●規格
500g(10個)/10×2

●調理方法

- ポイル 約15分
- スチーム(クイック) スチーム95℃ 約15分 [スチームコンベクションオープン]

食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

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。



【JANコード】4903017036221 【パッケージサイズ】195×235×26mm
【ITFコード】14903017036228 【外装ダンボールサイズ】350×245×(170×2)mm



●規格
500g(10本)/12×2

●調理方法

- ポイル 約7分
- スチーム(クイック) スチーム95℃ 約8分 [スチームコンベクションオープン]
- 160℃ 約2分
- <600W> [1本]約1分

※「油であげる」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

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。

【JANコード】4903017036719 【パッケージサイズ】195×190×25mm
【ITFコード】14903017036716 【外装ダンボールサイズ】390×180×(170×2)mm



●規格
500g(10本)/12×2

●調理方法

- ポイル 約10分

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。

【JANコード】4903017035415 【パッケージサイズ】236×244×25mm
【ITFコード】14903017035412 【外装ダンボールサイズ】405×220×(170×2)mm



●規格
625g(25個)/6×2

●調理方法

- 160℃ 約3分
- ポイル 約10分

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びったりの組み合わせです。

【JANコード】4903017035316 【パッケージサイズ】300×245×30mm
【ITFコード】14903017035313 【外装ダンボールサイズ】400×255×(115×2)mm



●規格
120g/30×3

●調理方法

- ポイル 約8分

7703659 ミニ丼の具(天津飯)

ふんわり卵としょうゆベースのう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。

【JANコード】4903017034234 【パッケージサイズ】115×125×20mm
【ITFコード】14903017034231 【外装ダンボールサイズ】360×250×(110×3)mm

※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。

巻物

玉子

東方屋台めぐり

アジアの屋台料理を参考に、屋台をめぐるようなワクワク感を味わっていただけるよう、
ケイエスがアレンジした創作料理のシリーズです。見た目も味もお楽しみいただけます。

CONCEPT

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。

手軽に旅行気分

気軽に食べられる

ケイエスがアレンジした
創作料理です

アジアの
屋台メニュー

カジュアル感

オリジナリティ

屋台をめぐる
ワクワク感

女性が食べやすい
サイズ

ヒントは
現地の料理



●規格
360g(20個)/6×2

●調理方法
コバカヨ
オーブン 170℃
約3分
【スチームコンベクションオーブン】

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、網目状のライスペーパーで円錐形に
(conical) 包んだ揚げ春巻です。レモンガラスの風味がアクセントです。

【JANコード】 4903017080552 【パッケージサイズ】 320×190×30mm
【ITFコード】 14903017080559 【外装ダンボールサイズ】 340×240×(110×2)mm



●規格
400g(20個)/6×2

●調理方法
コバカヨ
オーブン 170℃
約3分
【スチームコンベクションオーブン】

7708059 貝柱conical

貝柱が入った旨みたっぷりの具材を網目状の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。

【JANコード】 4903017080590 【パッケージサイズ】 320×190×30mm
【ITFコード】 14903017080597 【外装ダンボールサイズ】 340×240×(110×2)mm



●規格
400g(20個)/6×2

●調理方法
コバカヨ
オーブン 170℃
約3分
【スチームコンベクションオーブン】

7708058 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網目状のライスペーパーで円錐形に
(conical) 包んだ揚げ春巻です。ココナッツミルクの風味がアクセントです。

【JANコード】 4903017080583 【パッケージサイズ】 320×190×30mm
【ITFコード】 14903017080580 【外装ダンボールサイズ】 340×240×(110×2)mm



●規格
360g(20個)/6×2

●調理方法
コバカヨ
オーブン 170℃
約3分
【スチームコンベクションオーブン】

7708060 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網目状のライスペーパーで円錐形に
(conical) 包んだ揚げ春巻です。ナンブラーと五香粉の風味が特徴です。

【JANコード】 4903017080606 【パッケージサイズ】 320×190×30mm
【ITFコード】 14903017080603 【外装ダンボールサイズ】 340×240×(110×2)mm



●規格
500g/10×2

●調理方法
コバカヨ
オーブン 熱風200℃
約8分
【スチームコンベクションオーブン】

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。

【JANコード】 4903017080514 【パッケージサイズ】 280×200×40mm
【ITFコード】 14903017080511 【外装ダンボールサイズ】 430×280×(125×2)mm



●規格
400g(20個)/8×2

●調理方法
コバカヨ
オーブン 170℃
約3分30秒
【スチームコンベクションオーブン】

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仕上げました。
お好みのソースと合わせてお召し上がりください。

【JANコード】 4903017080538 【パッケージサイズ】 315×225×31mm
【ITFコード】 14903017080535 【外装ダンボールサイズ】 365×250×(130×2)mm



●規格
576g(48個)/8

●調理方法
コバカヨ
オーブン 熱風200℃
約8分
【スチームコンベクションオーブン】

【電子レンジとオーブントースターを使用する場合】
① <600W> [1個]約30秒
② <800W> [1個]約3分

7708061 ポテトカップベース

ポテトでできた食べられるカップです。お好みの具材をトッピングしアレンジを
楽しんでいただけるようベースタイプに仕上げました。

【JANコード】 4903017080613 【パッケージサイズ】 430×310×45mm
【ITFコード】 14903017080610 【外装ダンボールサイズ】 485×345×185mm



●規格
432g(24個)/6×2

●調理方法
コバカヨ
オーブン 熱風200℃
約10分
【スチームコンベクションオーブン】

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。

【JANコード】 4903017080569 【パッケージサイズ】 390×290×30mm
【ITFコード】 14903017080566 【外装ダンボールサイズ】 460×340×(110×2)mm



●規格
432g(24個)/6×2

●調理方法
コバカヨ
オーブン 熱風200℃
約10分
【スチームコンベクションオーブン】

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。

【JANコード】 4903017080545 【パッケージサイズ】 390×290×30mm
【ITFコード】 14903017080542 【外装ダンボールサイズ】 460×340×(110×2)mm



●規格
550g(24個)/6×2

●調理方法
コバカヨ
オーブン 170℃
約2分30秒
【スチームコンベクションオーブン】

コバカヨ
オーブン 熱風200℃
約8分
【スチームコンベクションオーブン】

コバカヨ
オーブン <800W>
[1~3個]約10分

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コ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。

【JANコード】 4903017080576 【パッケージサイズ】 390×290×30mm
【ITFコード】 14903017080573 【外装ダンボールサイズ】 460×340×(105×2)mm

揚げもの



●規格
560g(20個)/8×2

●調理方法
コバカヨ
オーブン 170~180℃
約3分30秒
【スチームコンベクションオーブン】

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。

【JANコード】 4903017035620 【パッケージサイズ】 110×305×40mm
【ITFコード】 14903017035627 【外装ダンボールサイズ】 310×235×(183×2)mm



●規格
560g(20個)/8×2

●調理方法
コバカヨ
オーブン 170~180℃
約3分30秒
【スチームコンベクションオーブン】

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。

【JANコード】 4903017035606 【パッケージサイズ】 110×305×40mm
【ITFコード】 14903017035603 【外装ダンボールサイズ】 310×235×(183×2)mm



●規格
400g(10個)/6×2

●調理方法
コバカヨ
オーブン 170℃
3分~3分30秒
【スチームコンベクションオーブン】

★乳・卵 原料不使用
国産鶏肉で乳・卵を使用した
製品も製造しています。

7703667 パリツォーネ(ホワイトソース)

1個目安約40gのカルツォーネ型のフライです。グル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・コーン・にんじん)入りホワイトソースを包みました。

【JANコード】 4903017036672 【パッケージサイズ】 440×310×25mm
【ITFコード】 14903017036679 【外装ダンボールサイズ】 395×298×(169×2)mm



●規格
400g(10個)/6×2

●調理方法
コバカヨ
オーブン 170℃
3分30秒~4分
【スチームコンベクションオーブン】

★乳・卵 原料不使用
国産鶏肉で乳・卵を使用した
製品も製造しています。

7703642 パリツォーネ(ミートソース)

1個約40gのカルツォ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とこ懐かしい風味のミートソース味に仕上げました。

【JANコード】 4903017036429 【パッケージサイズ】 440×310×25mm
【ITFコード】 14903017036426 【外装ダンボールサイズ】 395×298×(169×2)mm

※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。



●規格
500g(10個)/10×2

●調理方法
170℃
約5分
油で揚げ



7703678 ゴロツとイカメンチ

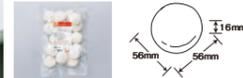
3種野菜(たまねぎ・にんじん・青ねぎ)を使用したイカメンチカツです。イカの風味と食感が楽しめる、おかずやおつまみに合う一品です。

【JANコード】4903017036788 【パッケージサイズ】110×145×70mm
【ITFコード】14903017036785 【外装ダンボールサイズ】405×340×(135×2)mm



●規格
760g(20個)/6×2

●調理方法
170℃
約6分
油で揚げ



7703688 ジャがいももち(チーズ)

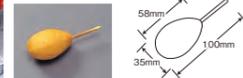
北海道産のじゃがいもを使用したチーズ入りのじゃがいももち。モチモチした食感のじゃがいもととろ〜りチーズが絶妙です。

【JANコード】4903017036887 【パッケージサイズ】330×220×50mm
【ITFコード】14903017036884 【外装ダンボールサイズ】370×270×(130×2)mm



●規格
1250g(50本)/2×2

●調理方法
170~180℃
約4分
油で揚げ



7700432 ベビードッグ

ウィンナーソーセージをケーキミックス粉の衣で包みました。手軽なミニサイズのドッグです。

【JANコード】4903017004329 【パッケージサイズ】400×280×60mm
【ITFコード】14903017004326 【外装ダンボールサイズ】420×240×(117×2)mm



●規格
1425g(25個)/4×2

●調理方法
170℃
2分~2分30秒
油で揚げ



7703495 でっかいちくわの磯辺揚げ

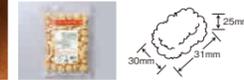
大きなちくわを半割りにし、あおさの風味豊かな衣で揚げました。ボリューム感のある一品です。

【JANコード】4903017034951 【パッケージサイズ】380×260×80mm
【ITFコード】14903017034958 【外装ダンボールサイズ】345×280×(150×2)mm



●規格
750g/10

●調理方法
160~170℃
約1分30秒
油で揚げ



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。

【JANコード】4903017036771 【パッケージサイズ】340×230×25mm
【ITFコード】14903017036778 【外装ダンボールサイズ】400×280×240mm



●規格
1kg/6×2

●調理方法
170℃
1分~1分30秒
油で揚げ



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。

【JANコード】4903017033749 【パッケージサイズ】380×260×80mm
【ITFコード】14903017033746 【外装ダンボールサイズ】410×270×(171×2)mm



●規格
1100g(50本)/2×2

●調理方法
170~180℃
約3分30秒
油で揚げ



7703434 チーズドッグ

チーズをケーキミックス粉の衣で包んだドッグです。まるい形が見た目にもかわいい、ミニサイズのスナックです。

【JANコード】4903017034340 【パッケージサイズ】380×270×70mm
【ITFコード】14903017034347 【外装ダンボールサイズ】420×245×(120×2)mm



●規格
1300g(25個)/4×2

●調理方法
170℃
約3分
油で揚げ



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。

【JANコード】4903017036092 【パッケージサイズ】380×260×65mm
【ITFコード】14903017036099 【外装ダンボールサイズ】415×280×(140×2)mm

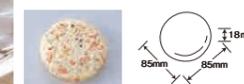
豆腐

豆腐と具材を彩りよく合わせました。さまざまな形やサイズ揃えておりますので、デリカ・給食・外食など、用途に合わせてご利用ください。



●規格
1080g/6×2
※目安個数12個

●調理方法
170℃
3分~3分30秒
油で揚げ



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。

【JANコード】4903017034708 【パッケージサイズ】350×280×40mm
【ITFコード】14903017034705 【外装ダンボールサイズ】432×308×(145×2)mm



●規格
1080g/6×2
※目安個数12個

●調理方法
170℃
3分~3分30秒
油で揚げ



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。

【JANコード】4903017034722 【パッケージサイズ】350×280×40mm
【ITFコード】14903017034729 【外装ダンボールサイズ】432×308×(145×2)mm



●規格
720g/10
※目安個数30個

●調理方法
150℃
約4分
油で揚げ



7703228 新豆腐のふわふわミニ(黒ごま・コーン)

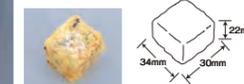
豆腐をくずし、すり身・たまねぎ・にんじん・とうもろこし・ごまを加え、ひとくちサイズに仕上げました。

【JANコード】4903017032285 【パッケージサイズ】380×220×40mm
【ITFコード】14903017032282 【外装ダンボールサイズ】432×308×160mm



●規格
1kg/6×2
※目安個数50個

●調理方法
165℃
約4分
油で揚げ



7700496 五目揚豆腐

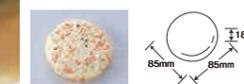
豆腐とすり身の生地(5種類の具材(にんじん・えだまめ・たけのこ・たまねぎ・ひじき)を合わせました。

【JANコード】4903017004961 【パッケージサイズ】380×220×40mm
【ITFコード】14903017004968 【外装ダンボールサイズ】405×295×(155×2)mm



●規格
1080g/6×2
※目安個数12個

●調理方法
170℃
3分~3分30秒
油で揚げ



7703471 豆腐とすり身のふわふわ揚げ(ひじき)

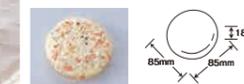
豆腐をくずし、すり身・ひじき・にんじん・たまねぎを合わせました。ひじきと野菜の彩りがよい一品です。

【JANコード】4903017034715 【パッケージサイズ】350×280×40mm
【ITFコード】14903017034712 【外装ダンボールサイズ】432×308×(145×2)mm



●規格
1080g/6×2
※目安個数12個

●調理方法
170℃
3分~3分30秒
油で揚げ



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。

【JANコード】4903017034739 【パッケージサイズ】350×280×40mm
【ITFコード】14903017034736 【外装ダンボールサイズ】432×308×(145×2)mm



●規格
720g/10
※目安個数30個

●調理方法
150℃
約4分
油で揚げ



7703229 新豆腐のふわふわミニ(枝豆)

豆腐をくずし、すり身・えだまめを加えて、ひとくちサイズに仕上げました。

【JANコード】4903017032292 【パッケージサイズ】380×220×40mm
【ITFコード】14903017032299 【外装ダンボールサイズ】432×308×160mm



●規格
900g/6×2
※目安個数50個

●調理方法
160~170℃
約3分
油で揚げ



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。

【JANコード】4903017036351 【パッケージサイズ】380×220×40mm
【ITFコード】14903017036358 【外装ダンボールサイズ】420×294×(120×2)mm



容易にかめる



●規格
1kg/6×2
※目安個数50個

●調理方法
165℃
約3分30秒
油で揚げ

38mm 50mm 19mm

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。

【JANコード】 4903017031745 【パッケージサイズ】 380×250×20mm
【ITFコード】 14903017031742 【外装ダンボールサイズ】 420×294×(160×2)mm



●規格
800g/6×2
※目安個数50個

●調理方法
160℃
約3分
油で揚げ

約5分
蒸す

40mm 40mm 15mm

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・たまねぎを入れました。花型で彩りも良く、華やかさを添える商品です。

【JANコード】 4903017031639 【パッケージサイズ】 380×220×20mm
【ITFコード】 14903017031636 【外装ダンボールサイズ】 420×294×(120×2)mm



●規格
1kg/6×2
※目安個数50個

●調理方法
160℃
約3分
油で揚げ

38mm 38mm 15mm

7703308 豆腐真丈

すり身と豆腐の生地に、たまねぎ・にんじん・さやいんげん・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。

【JANコード】 4903017033084 【パッケージサイズ】 380×220×40mm
【ITFコード】 14903017033081 【外装ダンボールサイズ】 420×294×(130×2)mm



●規格
1kg/6×2
※目安個数50個

●調理方法
165~170℃
約3分30秒
油で揚げ

38mm 50mm 16mm

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。

【JANコード】 4903017036481 【パッケージサイズ】 380×250×65mm
【ITFコード】 14903017036488 【外装ダンボールサイズ】 420×294×(160×2)mm



●規格
750g/6×2
※目安個数50個

●調理方法
160℃
約2分30秒
油で揚げ

32mm 50mm 10mm

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。

【JANコード】 4903017034319 【パッケージサイズ】 380×220×40mm
【ITFコード】 14903017034316 【外装ダンボールサイズ】 420×294×(120×2)mm

和風

素材と味の彩りを大切に、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・ビュッフェなど、幅広くご利用いただけます。



●規格
500g/10×2

●調理方法
約10分
蒸す

165℃
約10分
蒸す

165℃
約10分
蒸す

食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

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。

【JANコード】 4903017035385 【パッケージサイズ】 260×180×35mm
【ITFコード】 14903017035382 【外装ダンボールサイズ】 320×(190×2)×220mm



●規格
500g/10×2

●調理方法
約10分
蒸す

165℃
約13分
蒸す

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。

【JANコード】 4903017036108 【パッケージサイズ】 250×160×23mm
【ITFコード】 14903017036105 【外装ダンボールサイズ】 300×250×(150×2)mm



●規格
850g/6×2

●調理方法
約15分
蒸す

165℃
約15分
蒸す

7703676 KS鶏の照焼スライス(トレー入)

自家製タレをつけて焼き上げた鶏肉をスライスし、タレと一緒にトレーに入れた商品です。丼物などいろいろな料理にお使いください。

【JANコード】 4903017036764 【パッケージサイズ】 340×260×21mm
【ITFコード】 14903017036761 【外装ダンボールサイズ】 300×230×(170×2)mm



●規格
500g/10×2

●調理方法
約10分
蒸す

165℃
約13分
蒸す

食塩相当量 0.9g
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。

【JANコード】 4903017036016 【パッケージサイズ】 250×160×23mm
【ITFコード】 14903017036013 【外装ダンボールサイズ】 300×250×(160×2)mm



●規格
490g(12個)/12×2

●調理方法
約10分
蒸す

165℃
約15分
蒸す

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

ふん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。

【JANコード】 4903017035590 【パッケージサイズ】 195×235×27mm
【ITFコード】 14903017035597 【外装ダンボールサイズ】 350×245×(200×2)mm



●規格
130g/30×2

●調理方法
約10分
蒸す

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。

【JANコード】 4903017032551 【パッケージサイズ】 180×146×20mm
【ITFコード】 14903017032558 【外装ダンボールサイズ】 380×200×(133×2)mm

中華

素材の味を生かして仕上げた中華シリーズです。簡単調理で便利にご利用いただけます。



●規格
150g/30×2

●調理方法
約10分
蒸す

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。

【JANコード】 4903017036368 【パッケージサイズ】 150×146×17mm
【ITFコード】 14903017036365 【外装ダンボールサイズ】 375×284×(115×2)mm



●規格
1kg/6×2

●調理方法
約25分
蒸す

165℃
約35分
蒸す

7703614 なごやか中華 酢豚

豚フィレット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。

【JANコード】 4903017036146 【パッケージサイズ】 300×200×30mm
【ITFコード】 14903017036143 【外装ダンボールサイズ】 365×290×(108×2)mm

和風
中華

洋惣菜

洋風惣菜などを取り揃えております。
給食やピュッフェなどにおすすめです。



- 規格 500g/10×2
- 調理方法
 - ポイル 約14分
 - スチーム95℃ 約16分
 - 【スチームコンベクションオーブン】

食塩相当量 0.9g
製品100gあたり

7703689 クリーミーベーコンポテト

北海道産のじゃがいもを、北海道産牛乳を使用したベーコン入りの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。



【JANコード】 4903017036894 【パッケージサイズ】 265×152×23mm
【ITFコード】 14903017036891 【外装ダンボールサイズ】 285×260×(135×2)mm



- 規格 250g/20×2
- 調理方法
 - ポイル 約10分
 - スチーム95℃ 約12分
 - 【スチームコンベクションオーブン】

食塩相当量 0.9g
製品100gあたり

7703690 クリーミーベーコンポテト250g

北海道産のじゃがいもを、北海道産牛乳を使用したベーコン入りのホワイトソースで和えました。使いやすい小袋タイプです。食塩相当量0.9g(製品100gあたり)です。



【JANコード】 4903017036900 【パッケージサイズ】 180×152×18mm
【ITFコード】 14903017036907 【外装ダンボールサイズ】 350×285×(115×2)mm



- 規格 500g/10×2
- 調理方法
 - ポイル 約15分

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。

【JANコード】 4903017033756 【パッケージサイズ】 300×200×35mm
【ITFコード】 04903017034814 【外装ダンボールサイズ】 440×200×(190×2)mm



- 規格 500g/10×2
- 調理方法
 - ポイル 約14分
 - スチーム95℃ 約18分
 - 【スチームコンベクションオーブン】

食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

7703691 北海道産かぼちゃのクリーミーテイスト

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

【JANコード】 4903017036917 【パッケージサイズ】 265×152×23mm
【ITFコード】 14903017036914 【外装ダンボールサイズ】 285×260×(135×2)mm



- 規格 250g/20×2
- 調理方法
 - ポイル 約10分
 - スチーム95℃ 約12分
 - 【スチームコンベクションオーブン】

食塩相当量 0.8g
製品100gあたり

7703692 北海道産かぼちゃのクリーミーテイスト250g

北海道産野菜(かぼちゃ・じゃがいも・たまねぎ)とマカロニを、北海道産牛乳を使用したソースでクリーミーに仕上げました。使いやすい小袋タイプです。食塩相当量0.8g(製品100gあたり)です。

【JANコード】 4903017036924 【パッケージサイズ】 180×152×18mm
【ITFコード】 14903017036921 【外装ダンボールサイズ】 350×285×(115×2)mm

デザート

色とりどりのデザートを取り揃えております。
ピュッフェ・カフェ・レジャー施設・学校給食などにおすすめです。



- 規格 230g(1個包装×10)/16
- 調理方法
 - 自然解凍 室温(約20℃) 【1個】30分~1時間
 - 電子レンジ <600W> 【1個】約20秒

カルシウム・鉄入り

7703629 焼きドーナツ(豆乳)個包装

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。自然解凍・電子レンジ調理可能です。



【JANコード】 4903017036290 【パッケージサイズ】 270×250×30mm
【ITFコード】 14903017036297 【外装ダンボールサイズ】 410×315×280mm



- 規格 250g(10個)/20
- 調理方法
 - 自然解凍 室温(約20℃) 【1袋】30分~1時間
 - 電子レンジ <600W> 【3個】約30秒

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。
自然解凍・電子レンジ調理可能です。



【JANコード】 4903017034418 【パッケージサイズ】 230×250×30mm
【ITFコード】 14903017034415 【外装ダンボールサイズ】 485×312×220mm



- 規格 250g(10個)/20
- 調理方法
 - 自然解凍 室温(約20℃) 【1袋】30分~1時間
 - 電子レンジ <600W> 【3個】約30秒

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。自然解凍・電子レンジ調理可能です。



【JANコード】 4903017034432 【パッケージサイズ】 230×250×30mm
【ITFコード】 14903017034439 【外装ダンボールサイズ】 485×312×220mm



- 規格 230g(1個包装×10)/16
- 調理方法
 - 自然解凍 室温(約20℃) 【1個】30分~1時間
 - 電子レンジ <600W> 【1個】約20秒

カルシウム・鉄入り

7703630 焼きドーナツ(いちご味)個包装

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。自然解凍・電子レンジ調理可能です。



【JANコード】 4903017036306 【パッケージサイズ】 270×250×30mm
【ITFコード】 14903017036303 【外装ダンボールサイズ】 410×315×280mm



- 規格 250g(10個)/20
- 調理方法
 - 自然解凍 室温(約20℃) 【1袋】30分~1時間
 - 電子レンジ <600W> 【3個】約30秒

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。
自然解凍・電子レンジ調理可能です。



【JANコード】 4903017035835 【パッケージサイズ】 230×250×30mm
【ITFコード】 14903017035832 【外装ダンボールサイズ】 485×312×220mm



- 規格 230g(10個)/20
- 調理方法
 - 自然解凍 室温(約20℃) 【1袋】30分~1時間
 - 電子レンジ <600W> 【3個】約30秒

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。自然解凍・電子レンジ調理可能です。



【JANコード】 4903017036733 【パッケージサイズ】 230×250×30mm
【ITFコード】 14903017036730 【外装ダンボールサイズ】 485×312×220mm



- 規格 250g/15×2
※目安個数10個
- 調理方法
 - 自然解凍 室温(約25℃) 【1袋】約30分
 - 蒸し器 約4分
 - 電子レンジ <600W> 【3個】約50秒

カルシウム 入り

7703686 お豆腐の蒸しパン風

お豆腐屋さんの豆腐を仕込み時に約45%使用して蒸しパン風に仕上げました。やさしい味としっとりとした食感が特徴です。デザートだけでなく主食としてもおすすめです。(カルシウム入り)



【JANコード】 4903017036863 【パッケージサイズ】 230×235×30mm
【ITFコード】 14903017036860 【外装ダンボールサイズ】 405×295×(155×2)mm

※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。※記載している目安個数には、ばらつきがあります。