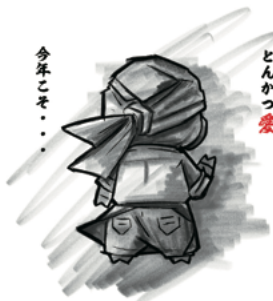


NISSIN
GROUP
四国日清食品

今年こそ...



どんかつ愛

NISSIN 四国日清食品株式会社

本社 受注センター 〒769-1101 香川県三豊市詫間町詫間2112-59

仙台営業所 〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町2-9-5 コア本町ビル9F

東京支店 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-9-3 フォレスト秋葉原ビル7F

名古屋支店 〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦1-7-39 錦エム・アイ・ビル4F

大阪支店 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島4-1-1 日清食品HD大阪本社ビル4F

中国支店 〒732-0807 広島県広島市南区荒神町1-9 ザ・ガーデンプレイス広島駅前5F

福岡営業所 〒810-0073 福岡県福岡市中央区舞鶴3-2-31 舞鶴栄光ビル2F

四国日清食品ホームページ

<https://www.nissinreitou.co.jp>

●本カタログに記載の商品情報は、2026年01月現在のものです。
最新の商品情報は、弊社担当営業までお問い合わせください。

TEL 0875-83-6385 FAX 0875-83-2514

TEL 022-216-5270 FAX 022-216-5271

TEL 03-5823-1688 FAX 03-5823-6055

TEL 052-218-5203 FAX 052-218-5204

TEL 06-6305-2314 FAX 06-6305-2320

TEL 082-536-0032 FAX 082-536-0033

TEL 092-741-7110 FAX 092-741-7120

改訂版
2026年01月



四国日清食品株式会社では、安心・安全な商品のご提供を第一に考え、厳選した素材を使用し、万全の管理体制で国内製造しております。



受賞



日清食品グループの一員として。

「グループだからできること」があります。

例えば、あなたがレストランで食べた「とんかつ」、

お惣菜店で買ってきた「メンチカツ」etc・・・

口にした瞬間「おいしい!」と声をあげたその料理は、

もしかしたら、私たち日清食品の商品かもしれません。

日清食品は、日清食品グループの一員として、

食文化の発展に貢献する業務用冷凍商品の専門メーカーです。

「とんかつ」「メンチカツ」「しゃうまい」を主力商品として、

レストラン・ファストフード店などの外食産業、

学校給食、産業給食、惣菜店、CVS（井店類）、ペーカリー等、

様々なチャンネルに業務用冷凍食品を提供しています。

私たちが目指しているのは、“冷凍食品のイメージを超えたおいしさ”です。

それは手づくりに通じる「おいしい!」の追求であり、

その実現のための「知恵とアイデアと技術とこだわり」を磨いていくことが、

当社の基本スタンスです。





Belief

おもわず笑顔になる時間を わたしたちの手で

大切なこと。それは、安心・安全な商品づくり。

四国日清食品株式会社の商品は、全て国内製造です。

私たちは考えます。

安心・安全な商品のご提供こそが、

笑顔あふれる食事シーンに不可欠だと。

三元豚などこだわりの原料をはじめ、安心してご使用いただける素材を厳選。

管理が行き届いた、国内工場での製造。

食の安全が問われる今、「四国日清食品」をぜひお選びください。

ひとつ上を行くクオリティの商品をご提供いたします。



Assistance

“四国日清食品だからできること”

私たちは商品づくりだけの会社ではありません。
POP・販促シール・メニュー提案・売場づくりなど、
ニーズに合わせた売れる「コト」をご提案。
お店、商品にあったプロモーションを行い、
販売促進のお手伝いをさせていただきます。

POP

お店の雰囲気に合わせてオリジナルのPOPを制作、
サイズ・形も多様に対応させていただきます。



販促シール

種類豊富な専用シールをはじめ、
お店オリジナルシールもご相談下さい。



メニュー提案

お客様のニーズに合ったメニュー提案で、
売上アップに貢献させていただきます。



売場づくり

POP・バナー・テーブルクロス・販促シールなど、
総合演出で、お客様に買っていただける「売場づくり」を
お手伝いさせていただきます。





とんかつ

“とんかつ”はやっぱり「四国日清食品」こだわりの看板商品です。



0102305W

ブライドローズカツ・160

三元豚チルド原料と、表にこだわりの中細パン粉を使用。
チルド原料が約120℃に加熱された状態で、くちどけのよい中細パン粉で、
密着した衣を形成したローズカツです。

【原材料】 約175℃の油で、約6分30秒

【規格/重量】 2880g(10個)×3合

ITFコード 04981167023056
JANコード 4981167023056
規格・サイズ 343×290×90mm



0102289W

三元豚手切りローズカツ・30

こだわりの三元豚チルド原料を使用した、一口サイズのローズカツです。
解凍にこだわって、一食一食丁寧に切っています。

【原材料】 170～175℃の油で、約4分30秒

【規格/重量】 600g(20個)×6レトレーパック3合

ITFコード 04981167022896
JANコード 4981167022899
規格・サイズ 410×310×120mm



「ブライドローズカツ」「三元豚手切りローズカツ」の原料肉はチルド原料を使用

「ブライドローズカツ」「三元豚手切りローズカツ」の原料肉は、加工後チルド形で輸送されます。チルドで輸送した場合、ずっぴりとうま味成分が増えます。



原料加工



チルド形で輸送中に
うま味成分アップ!!

冷凍輸送ではうま味成分が増えない。冷蔵輸送(チルド形)



当社指定工場



0102432W

Aging Ⅲ ローズカツ・150

原料肉を14日間Agingすることで、肉の旨味と柔らかさを引き出しました。
解凍でも美味しくジューシーで、冷凍ローズカツでありながら、
チルドローズカツに匹敵する美味しさです。

【原材料】 約170℃の油で、約6分30秒

【規格/重量】 2700g(10個)×4合

ITFコード 04981167024329
JANコード 4981167024329
規格・サイズ 450×210×100mm



Aging

エイジング

Agingブランドとは・・・
熟成・三元豚・無添加にこだわった
豚肉を使用したローズカツです。



P. Agingローズカツ シリーズ

熟成・三元豚・無添加にこだわったローズカツです。
Aging(熟成)することで、解凍でも美味しくジューシーなローズカツに
仕上がっています。解凍が良く軽い衣のパン粉を使用しています。

0102426W

P. Agingローズカツ・90

【原材料】 約170℃の油で、約5分

【規格/重量】 2700g(30個)×4合

ITFコード 04981167024266
JANコード 4981167024266
規格・サイズ 410×185×115mm



0102428W

P. Agingローズカツ・120

【原材料】 約170℃の油で、約7分

【規格/重量】 2400g(20個)×4合

ITFコード 04981167024282
JANコード 4981167024282
規格・サイズ 285×190×130mm



0102437T

Aging Pork ローズカツ・70

熟成・三元豚・無添加にこだわったローズカツです。
Aging(熟成)することで、解凍も美味しくジューシーなローズカツに
仕上がっています。

【原材料】 約170℃の油で、約4分30秒

【規格/重量】 3500g(50個)×3合

ITFコード 04981167024374
JANコード 4981167024374
規格・サイズ 430×255×110mm



カツサンド専用 四角いシリーズ

サンドイッチに最適な四角い形のシリーズです。



四角いロースカツのこだわりポイント

三元豚を使用する事により、豚肉本来の旨みを最大限に引き出しました。

食パンのサイズは、耳ありパン(約90×120mm)、耳なしパン(約90×110mm)が平均で、どちらも対応できるサイズにしています。

(120g)約12mm、(100g)約9mmでスライスしたロース一枚肉を使用したもので、見た目にもボリューム感があります。

パン粉メッシュ16mmの超焼白パン粉を使用する事により、パンのモチリ感と夜のサクミ、三元豚の食感が引き立ちます。

0102352W

四角い熟成三元豚のロースカツ・100

カツサンドに最適!!
原料肉にこだわった四角いロースカツです。
原料肉は「熟成三元豚」、パン粉は「乳化剤」「イーストフード」
不使用です。

約170℃の油で、5分30秒～6分
規格/重量 100g×24個×4箱

ITFコード 14981167023527
JANコード 4981167023544
箱E-サイズ 315×210×115mm



0102355W

P. 四角いロースカツ(三元豚)・110

カツサンド用にカーズ1枚肉を標準した四角いロースカツです。
原料肉は「三元豚」にこだわら、サイズもカツサンドにピッタリで
見た目もきれいに仕上がります。
焼立ちが良く、食感のパン粉も標準しています。

約175℃の油で、約7分
規格/重量 2640g(24個)×4箱

ITFコード 04981167023551
JANコード 4981167023551
箱E-サイズ 315×210×115mm



0102354W

P. 四角いロースカツ(三元豚)・120

カツサンド用にカーズ1枚肉を使用した四角いロースカツです。
原料肉は「三元豚」にこだわら、サイズもカツサンドにピッタリで
見た目もきれいに仕上がります。
焼立ちが良く、食感のパン粉も標準しています。

約175℃の油で、約9分
規格/重量 2880g(24個)×3箱

ITFコード 04981167023544
JANコード 4981167023544
箱E-サイズ 315×210×130mm



様々なカットに対応!!
無駄のない四角い形にした
サンドイッチ専用シリーズ!!



2等分



3等分



4等分



0102260K

四角いヒレカツ(三元豚)・100

カツサンドに最適!! 三元豚のヒレ肉を使用したこだわりのヒレカツです。
サイズもサンドイッチに最適で、見た目もきれいに仕上がります。

約170℃の油で、約6分
規格/重量 3600g(36個)×3箱

ITFコード 04981167022608
JANコード 4981167022608
箱E-サイズ 315×210×135mm



0102373W

N. 四角いビーフカツ・100

カツサンドに最適!!
原料にこだわりの「母牛ハラミ」を使用した四角いビーフカツです。
やわらかい母牛ハラミは、サンドイッチとの相性も抜群です。
母牛ハラミ 92%使用(牛肉に占める割合)

約170℃の油で、約6分
規格/重量 2400g(24個)×4箱

ITFコード 04981167023735
JANコード 4981167023735
箱E-サイズ 315×210×105mm



バーガーにも最適!!





P. 熟成三元豚のロースカツ シリーズ

厳選した「三元豚」を低温でじっくり熟成させておりますので、肉質は柔らかくジューシーです。
剣立ちが良く軽い食感のパン粉を使用しています。

0102511W

P. 熟成三元豚のロースカツ・100

【使用油】 約175℃の油で、約6分
【規格/重量】 3000g(30個)×3合
ITFコード 04981167025111
JANコード 4981167025111
箱サイズ 385×190×140mm



0102513W

P. 熟成三元豚のロースカツ・140

【使用油】 約175℃の油で、約7分30秒
【規格/重量】 2800g(20個)×3合
ITFコード 04981167025135
JANコード 4981167025135
箱サイズ 315×205×140mm



0102515W

P. 熟成三元豚のロースカツ・160

【使用油】 約175℃の油で、約8分
【規格/重量】 3200g(20個)×3合
ITFコード 04981167025159
JANコード 4981167025159
箱サイズ 320×205×140mm



0102505W

N. 厚切!!三元豚のロースとんかつ・170

肉厚と三元豚にこだわったソースとんかつです。
肉厚は約1.6mmでスタイルしています。

【使用油】 約170℃の油で、12~13分
【規格/重量】 3060g(18個)×3合

ITFコード 14981167025057
JANコード 4981167025057



0102482W

O. 厚切三元豚のロースカツ・220

厳選した「三元豚」を使用し、厚切りでクリーム感のあるソースです。

【使用油】 約170℃の油で、約14分
【規格/重量】 2640g(12個)×4合

ITFコード 04981167024824
JANコード 4981167024824
箱サイズ 325×225×105mm



満腹!!
満腹!!



0102512W

P. 熟成三元豚のロースカツ・120

【使用油】 約175℃の油で、約7分
【規格/重量】 2400g(20個)×4合
ITFコード 04981167025126
JANコード 4981167025126
箱サイズ 295×190×145mm



0102514W

P. 熟成三元豚のロースカツ・150

【使用油】 約175℃の油で、約7分30秒
【規格/重量】 3600g(24個)×3合
ITFコード 04981167025142
JANコード 4981167025142
箱サイズ 468×205×120mm



パン粉にまで「こだわり」

剣立ち・食感を改良

四国日産食品が求める「見た目」「食感」をパン粉メーカーとの
共同開発で約2年かけて完成させたパン粉に実装。
パン粉の配合、篩選、攪き方、保存方法まで、
四国日産食品のために考え抜かれて完成したパン粉です。

※商品名の横に「P.」がついている商品はこのパン粉を使用しています。



ヒレカツ

こだわりのヒレカツシリーズです。



0102307W

手切り棒ヒレカツ(三元豚)・110

三元豚のヒレ肉を丁寧に手切りし、衣を付けた棒ヒレカツです。
ヒレ肉の筋端、柔らかさ、香りを生かした一品です。

【原材料】 約170℃の油で、約7分30秒
【規格・重量】 1980g(18個)×5台
【サイズ】 177mm×40mm
JANコード 4981167023070
JANコード 4981167023070
規格・サイズ 330×280×95mm



0102286W

三元豚ぶつ切りヒレカツ・30

こだわりの三元豚を丁寧に、一枚一枚丁寧に切ったぶつ切りヒレカツです。
ヒレ肉の筋端、柔らかさ、香りを生かした一品です。
こだわりのカット方法で仕上げたプレミアム品です。

【原材料】 約170℃の油で、5〜6分
【規格・重量】 1080g(36個)×6台
【サイズ】 177mm×40mm
JANコード 4981167022865
規格・サイズ 285×195×90mm

【サイズ】 285×195×90mm



0102685W

手切りヒレカツ(三元豚)・27

脂肪が少ない、柔らかくジューシーなヒレ肉を一枚一枚丁寧に手切りし、サクサクの衣で包んだ定番のヒレカツです。

【原材料】 約175℃の油で、約5分
【規格・重量】 2160g(80個)×5台
【サイズ】 177mm×40mm
JANコード 4981167026859
規格・サイズ 345×265×105mm

【サイズ】 345×265×105mm



N.手切りヒレカツ シリーズ

脂肪が少ない、柔らかくジューシーなヒレ肉を安心安全の国内工場で一貫して丁寧に手切りし、サクサクの衣で包んだ定番のヒレカツです。
ヒレ肉の筋端と柔らかさ、衣のサクサク感を生かした一品です。
価格は、安いサイズ15個入りの数量タイプに仕上げました。

0102677W

N.手切りヒレカツ・30

【原材料】 約175℃の油で、約5分

【規格・重量】 450g(15個)×4袋×4台

【サイズ】 177mm×40mm
JANコード 4981167026771
規格・サイズ 345×245×105mm

0102678W

N.手切りヒレカツ・40

【原材料】 約175℃の油で、約5分30秒

【規格・重量】 600g(15個)×4袋×4台

【サイズ】 177mm×40mm
JANコード 4981167026781
規格・サイズ 345×245×110mm

P.味わいデリカヒレカツ シリーズ (成肉用)

味わい深い豚肉にヒレ肉のどくろカツ。
当社の独自の「チキム」食感製造法で、肉の旨みを最大限に引き出した、高品質な食感と味わい、食感の両方を生かしています。
【原材料】 約175℃の油で、約5分

0102247W

P.味わいデリカヒレカツ・30

【原材料】 約170℃の油で、約4分30秒

【規格・重量】 1800g(60個)×6台

【サイズ】 177mm×40mm
JANコード 4981167022479
規格・サイズ 330×210×117mm

0102248W

P.味わいデリカヒレカツ・35

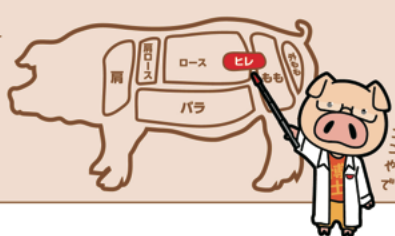
【原材料】 約170℃の油で、約4分30秒

【規格・重量】 2100g(60個)×4台

【サイズ】 177mm×40mm
JANコード 4981167022486
規格・サイズ 340×220×121mm

ヒレ肉とは

ヒレ肉は豚1頭から
約1kgしかとれません。
豚肉では最もきめが細かく
やわらかい部分です。
脂肪が少ないので
あっさりとしています。



ロープライス商品群



0102915W

肉厚ロースカツ・230

(成形肉)

肉厚で食べ応えのある大ボリュームのロースカツです。
カツ丼やカツカレーなどに使用すると、
インパクトのあるメニューとして提供できます。
惣菜店を営まれるお客様にピッタリな商品です。

約170℃の油で、約12分

約4600g(20個)×2合

ITFコード 04981167029157

JANコード 4981167029157

規格・サイズ 340×230×170mm



LPロースカツ シリーズ

(成形肉)

食べ応えのあるLPロースカツをLow Priceにて提供。
冷めてもソフトな食感のLPロースカツです。

0102906W

LPロースカツ・80

約170℃の油で、4分30秒～5分

約3200g(40個)×3合

ITFコード 04981167029062

JANコード 4981167029062

規格・サイズ 400×230×100mm



0102907W

LPロースカツ・100

約170℃の油で、5分～5分30秒

約3000g(30個)×3合

ITFコード 04981167029079

JANコード 4981167029079

規格・サイズ 380×180×110mm



0102908W

LPロースカツ・120

約170℃の油で、5分～5分30秒

約2400g(20個)×4合

ITFコード 04981167029089

JANコード 4981167029089

規格・サイズ 290×200×120mm



お値打ち豚かつ シリーズ

(成形肉)

冷めてもソフトな食感で、お買い得な豚かつです。

0102119W

お値打ち豚かつ・60

約170～175℃の油で、約4分

約3000g(50個)×3合

ITFコード 04981167021199

JANコード 4981167021199

規格・サイズ 340×240×110mm



0102120W

お値打ち豚かつ・80

約170～175℃の油で、約4分

約4000g(50個)×3合

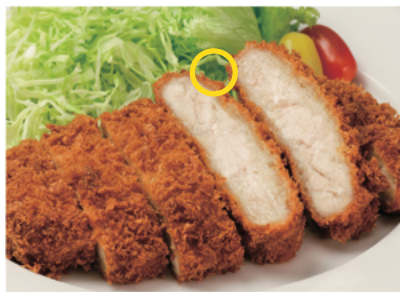
ITFコード 04981167021202

JANコード 4981167021202

規格・サイズ 400×260×110mm



写真は120です



その他こだわりのカツ



0102829W

九州しょうゆ仕立て馬肉カツ・45

(成形肉)

馬肉の脂バラ、胸肉部位を食べやすく加工したカツです。
甘口の九州しょうゆとにんにくが香る、こだわりの商品。
1袋あたり15個以上

約170℃の油で、約5分

約675g(6袋)×2合

ITFコード 04981167028294

JANコード 4981167028297

規格・サイズ 350×230×170mm



0102234W

P.ビーフカツ・85

(成形肉)

赤身でヘルシーなキヌメ肉を使用したシンガポールビーフカツです。
成立ちが良く食感のパン粉を使用しています。

約170℃の油で、約5分

約2550g(30個)×4合

ITFコード 04981167022340

JANコード 4981167022340

規格・サイズ 440×190×110mm



0102661W

豚ロールカツ(梅しそ)



豚ロース厚切り肉で梅しそを巻いた手まり豚のあるロールカツです。
長さ約16cmでメニューのバリエーションも広がります。

約170℃の油で、6～7分

約800g(10本)×6袋×2合

ITFコード 04981167026610

JANコード 4981167026613

規格・サイズ 380×230×200mm





メンチカツ

こだわり素材にアレンジメンチカツ。多彩なバリエーションをご用意しました。

株式会社日本食糧新聞社主催
第29回業務用加工食品ヒット賞受賞
「ご当地メンチカツシリーズ」



ご当地メンチカツ!! シリーズ



「ご当地メンチカツシリーズ」はご当地食料・メニューにこだわったメンチカツを相次いで開発し、好評を得ています。
現在、全6種をラインナップしており、これからも日本全国の地域活性化を目指した商品開発を行っています。



ご当地メンチカツ!! シリーズ



0105656W 怪獣レモンミンチカツ・70

県内産「怪獣レモン」を使用したさわやかな味わいのメンチカツです。
コーンフleur入りの衣でゴツゴツした食感とさわやかな食感に仕上げました。
【原材料】鶏ミンチ 40g/箱(内訳)
【賞味期限】約170℃の油で、約5分30秒
【価格/箱】700g(10個)×4袋×3合

ITFコード 14981167056563
JANコード 4981167056563
箱サイズ 420×340×103mm



「怪獣レモンメンチカツ」は、サクサク食感が美味しい、コーンフleur入り衣を使用。
県内で加工したコーンフleurを口当たりが最適な比率でパン粉に配合した、当社のコーンフleur入り衣を使用。冷めてもサクサク食感が楽しめます。

ご当地メンチカツ!! シリーズ



岩下の新生姜のやさしい辛味と爽やかな風味を引き立て、新生姜のシャキッを感じられるようにふんわりと軽い食感に仕上げました!!

0105657W 岩下の新生姜メンチカツ・70

豚、鶏肉ベースのミンチに「岩下の新生姜」のみじん切を混ぜ込んだ、新生姜の爽やかな風味が美味しいメンチカツです。

【原材料】鶏ミンチ 40g/箱(内訳)
【賞味期限】約170℃の油で、約5分30秒
【価格/箱】840g(12個)×4袋×3合

ITFコード 14981167056570
JANコード 4981167056570
箱サイズ 420×340×103mm



岩下の新生姜とは、やさしい辛味、爽やかな香り、シャキシャキとした歯切れの良さが特徴の生薑産地です。本家を構える栃木県に「岩下の新生姜ミュージアム」を開館。たくさんのコナファンを抱える人気産地です。

※岩下の新生姜は岩下食品株式会社登録商標です。

ゴ当地
メンチカツ
シリーズ

九州・沖縄産
黒毛和牛使用



黒毛和牛メンチカツ シリーズ

九州・沖縄産の黒毛和牛にこだわったビーフメンチカツです。
黒毛の良いハンバーグでバランス良く仕上げました。

0105640W

N.黒毛和牛メンチカツ・45(銀付)

※黒毛和牛5%使用

■黒毛和牛15枚/箱(内部)

約170℃の油で、4分～4分30秒

2700g(60個)×4台

ITFコード 04981167056405

JANコード 4981167056405

※E-サイズ 380×235×130mm



0105650W

黒毛和牛メンチカツ・70

※黒毛和牛4%使用

約170℃の油で、約4分30秒

2800g(40個)×4台

ITFコード 04981167056504

JANコード 4981167056504

※E-サイズ 360×190×125mm



0105629W

黒毛和牛メンチカツ・80

※黒毛和牛3%使用

約170℃の油で、4分～4分30秒

3200g(40個)×3台

ITFコード 04981167056290

JANコード 4981167056290

※E-サイズ 385×195×125mm



ゴ当地
メンチカツ
シリーズ

宮崎県産
霧島黒豚使用



010562W

N.霧島黒豚メンチカツ・45(銀付)

宮崎県 霧島黒豚を使ったメンチカツです。
純粋なバーシャー種黒豚ならではのコクと甘みが特徴です。

※霧島黒豚1%使用

■黒毛和牛15枚/箱(内部)

約170℃の油で、4分～4分30秒

2700g(60個)×4台

ITFコード 04981167056429

JANコード 4981167056429

※E-サイズ 380×225×130mm



010562W

PH霧島黒豚メンチカツ・80

宮崎県 霧島黒豚を使ったメンチカツです。
純粋なバーシャー種黒豚ならではのコクと甘みが特徴です。

※霧島黒豚1%使用

■黒毛和牛15枚/箱(内部)

約170℃の油で、約5分

3200g(40個)×3台

ITFコード 04981167056528

JANコード 4981167056528

※E-サイズ 385×195×125mm



0105643W

黒毛黒豚メンチカツ・80

「九州・沖縄産の黒毛和牛」と「宮崎県産の霧島黒豚」を
贅沢に合わせた黒毛とコクのあるメンチカツ。
パン粉はフランスに輸入の良いサクサクとしたパン粉で仕上げました。

黒毛和牛4%・霧島黒豚3%使用

約170℃の油で、約5分

3200g(40個)×3台

ITFコード 04981167056436

JANコード 4981167056436

※E-サイズ 385×195×125mm





0105649W

京産 九条ねぎ塩ミンチカツ・80

京産九条ねぎ塩を使用した、ねぎ塩味のメンチカツ。
タマネギに辛味唐辛子を入れることで、
ネギ塩が(京産)ねぎ16%使用
■販売サイズ 48枚/箱(1箱)

約170℃の油で、約5分
約96g(12個)×4枚×3合

ITPコード 14981167056495
JANコード 4981167056498
販売サイズ 420×340×103mm



でら旨!! 台湾ミンチカツ バーガー



0105648W

でら旨!! 台湾ミンチカツ・80

豚肉とニラのミンチを唐辛子、ニンニク等で味付け、
タマネギとネギのミンチにタマネギとニンニクを仕上げた。
■販売サイズ 48枚/箱(1箱)

約170℃の油で、約5分
約96g(12個)×4枚×3合

ITPコード 14981167056488
JANコード 4981167056481
販売サイズ 420×340×103mm



台湾ミンチとは

醤油ベースの味付けをベースに
唐辛子の辛さがピリッとした
台湾ラーメン本にのって
焼く肉のことです。



0105658W

国産キャベツメンチカツ(塩こうじ仕立て)・80

国産キャベツを使用した国産、牛肉ベースのメンチカツ。
塩こうじが素材の旨味を引き立てます。

約170℃の油で、約6分30秒
約3200g(40個)×3合

ITPコード 04981167056580
JANコード 4981167056580
販売サイズ 320×190×140mm



E.ソフトメンチカツ シリーズ

誰でもアツアツで食べやすい、お手頃プライスのメンチカツです。
サクッと揚げたパン粉を使用しています。

0105616A

E.ソフトメンチカツ・60

約165℃の油で、4分～4分30秒
約4800g(80個)×2合

ITPコード 04981167056160
JANコード 4981167056160
販売サイズ 425×305×102mm



0105618A

E.ソフトメンチカツ・80

約165℃の油で、4分～4分30秒
約4800g(60個)×2合

ITPコード 04981167056184
JANコード 4981167056184
販売サイズ 375×275×123mm



写真は60℃

0111822W

N.ホタテ風味カツ・40

海の幸「ホタテ」の風味を活かした、豪華な一品です。
ホタテの風味をさらにから揚げで美味しく召喚します。

約170℃の油で、約4分
約2400g(60個)×4合

ITPコード 04981167115225
JANコード 4981167115225
販売サイズ 280×230×120mm





しゅうまい

ごろっとパツプンの素材感はメインディッシュの風格。

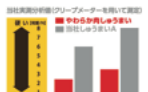


0107448H

やわらか肉しゅうまい・30

肉しゅうまいにカニエキスを加え、肉と野菜の甘みで喉ごしをさらに仕上げました。添加物としての調味料(アミノ酸等)不使用。冷めてもやわらかい食感がお弁当にも最適。

商品名	賞味期限	約12分
電子レンジ	600W: 2個 約1分10秒 1400W: 2個 約30秒	
自然解凍	袋のまま室温約20℃で、約4時間	
規格/容量	450g(15個)×12トレイパック×2台	
ITFコード	14881167074482	
JANコード	4981167074485	
箱サイズ	485×255×150mm	



0107447H

S. れんこんしゅうまい・26

れんこんのシャキシャキとした食感が美味しいしゅうまいです。

商品名	賞味期限	約12分
電子レンジ	約160℃の油で、約5分30秒 電子レンジ 600W: 2個 約1分 1400W: 2個 約30秒	
自然解凍	袋のまま室温約20℃で、約4時間	
規格/容量	390g(15個)×8トレイパック×3台	
ITFコード	14881167074475	
JANコード	4981167074478	
箱サイズ	320×265×140mm	



0107445H

S. ビッグ肉しゅうまい・26

肉の旨味が味わえるシャウマイに仕上げました。

商品名	賞味期限	約12分
電子レンジ	約160℃の油で、約5分30秒 電子レンジ 600W: 2個 約1分 1400W: 2個 約30秒	
自然解凍	袋のまま室温約20℃で、約4時間	
規格/容量	390g(15個)×8トレイパック×3台	
ITFコード	14881167074451	
JANコード	4981167074454	
箱サイズ	320×265×140mm	



0107446H

S. ビッグ海鮮シュウマイ・26

いかとかにの旨みを活かした海鮮シュウマイに仕上げました。

商品名	賞味期限	約12分
電子レンジ	約160℃の油で、約5分30秒 電子レンジ 600W: 2個 約1分 1400W: 2個 約30秒	
自然解凍	袋のまま室温約20℃で、約4時間	
規格/容量	390g(15個)×8トレイパック×3台	
ITFコード	14881167074468	
JANコード	4981167074461	
箱サイズ	320×265×140mm	



彩りしゅうまいシリーズ

鮮やかな色合いで、お弁当に彩りを添えます。
ただのこ・枝豆・かぼちゃなど、四季折々の食材を使用し、
彩り鮮やかに品揃えいたしました。



0107441H

彩りたけのこしゅうまい・26

たけのこのコッパコッとした食感がアツアツのしゅうまいです。
ピンクの皮がメニューの色と彩りを添えます。

商品名	賞味期限	約12分
電子レンジ	600W: 2個 約1分 1400W: 2個 約30秒	
自然解凍	袋のまま室温約20℃で、約4時間	
規格/容量	390g(15個)×8トレイパック×3台	
ITFコード	14881167074413	
JANコード	4981167074416	
箱サイズ	320×265×140mm	



0107442H

彩り枝豆しゅうまい・26

つぶつぶの枝豆が特徴的なしゅうまいです。
緑色の皮がメニューの色と彩りを添えます。

商品名	賞味期限	約12分
電子レンジ	600W: 2個 約1分 1400W: 2個 約30秒	
自然解凍	袋のまま室温約20℃で、約4時間	
規格/容量	390g(15個)×8トレイパック×3台	
ITFコード	14881167074420	
JANコード	4981167074423	
箱サイズ	320×265×140mm	



0107443H

彩りかぼちゃしゅうまい・26

ダイスカットのかぼちゃの香りをばめ、
黄と赤の皮がメニューの色と彩りを添えます。

商品名	賞味期限	約12分
電子レンジ	600W: 2個 約1分 1400W: 2個 約30秒	
自然解凍	袋のまま室温約20℃で、約4時間	
規格/容量	390g(15個)×8トレイパック×3台	
ITFコード	14881167074437	
JANコード	4981167074430	
箱サイズ	320×265×140mm	



0107826H

E. 豚肉シュウマイ・15

お手頃価格ながらも、使い手の良い肉シュウマイです。
しっかりとした味付けがお弁当に最適です。

商品名	賞味期限	約160℃の油で、約4分
電子レンジ	約8分 電子レンジ 600W: 3個 約50秒 1400W: 3個 約30秒	
規格/容量	750g(50個)×5パック×3台	
ITFコード	14881167078268	
JANコード	4981167078261	
箱サイズ	360×235×140mm	



0107825H

PH肉シュウマイ・15

お手頃価格の肉シュウマイです。
賞味後の日持ち向上を目的とした商品で、
お弁当に最適です。

商品名	賞味期限	約8分
電子レンジ	750g(50個)×6パック×2台	
ITFコード	14881167078254	
JANコード	4981167078254	
箱サイズ	400×230×155mm	



30℃
48時間
品質維持

お家で揚げたて! シリーズ



揚げたては
美味しい!!

精肉コーナー専用商品

リパック後内添シールを貼るだけでお手軽に販売できます。

※冷凍試験の販売では使用できません



切り取り線付のラベルだから、
一括表示が不要なお客様にもご提案可能!!

販売イメージ



0102306W

お家で揚げたて!!三元豚ヒレカツ

脂身が少ない、柔らかくジューシーなヒレ肉を一枚一枚丁寧に手切りし、
マヨネーズを衣に絡めこんで衣揚げのヒレカツです。

■販売シール20枚/箱(内添)

販売方法 リパック後、内添シールを貼り、温度帯を変更して販売。

規格/内容 2160g(80個)×4合

ITFコード 04981167023063

JANコード 4981167023063

箱サイズ 343×265×105mm



0105663W

お家で揚げたて!!黒毛和牛メンチカツ・45

大根・沖繩産の黒毛和牛にこだわったビーフメンチカツです。

■販売シール12枚/箱(内添)

販売方法 リパック後、内添シールを貼り、温度帯を変更して販売。

規格/内容 2700g(60個)×4合

ITFコード 04981167056634

JANコード 4981167056634

箱サイズ 280×235×130mm



バーグ

根強い人気商品。



0104332W

ペーコンポテトバーグ・35

ホクホクとしたポテトの食感とペーコンの旨味が特徴のバーグ。

1個あたり約36個

販売方法 揚げ時間 約170℃の油で、約2分30秒

オープン調理 約200℃で、約9分

規格/内容 1260g×4袋×2合

ITFコード 04981167043327

JANコード 4981167043327

箱サイズ 420×280×135mm





学校給食向け商品

卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。



写真は30です

SL手切りヒレカツ シリーズ

やわらかくジューシーなヒレ肉を、安心安全の国内工場で一統一統丁寧に手切りし、サクサク衣で包んだヒレカツです。
卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。

0102250W

SL手切りヒレカツ・30

【原材料】 約175℃の油で、約5分
【規格/重量】 1800g(60個)×4台
【JTFコード】 04981167022509
【JANコード】 49881167022509
【箱サイズ】 335×265×95mm



豚ヒレ肉本来の
旨味と食感!!



0102251W

SL手切りヒレカツ・40

【原材料】 約175℃の油で、約5分30秒
【規格/重量】 2400g(60個)×4台
【JTFコード】 04981167022516
【JANコード】 49881167022516
【箱サイズ】 380×230×105mm



国産豚ヒレカツ シリーズ

国産の豚ヒレ肉を使い、一統一統丁寧に手揚げた手切りヒレカツです。
卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。

0102244W

国産豚ヒレカツ・30

【原材料】 約175℃の油で、約4分30秒
【規格/重量】 1800g(60個)×4台
【JTFコード】 04981167022448
【JANコード】 49881167022448
【箱サイズ】 330×215×110mm



0102245W

国産豚ヒレカツ・50

【原材料】 約170℃の油で、約6分
【規格/重量】 3000g(60個)×3台
【JTFコード】 04981167022455
【JANコード】 49881167022455
【箱サイズ】 335×245×110mm



写真は30です



写真は40です

国産豚とさやかチキンのミンチカツFe シリーズ

国産豚とさやかチキンを使用し最小単位化したミンチカツです。
卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。

【原材料】 約170℃の油で、約5分
【規格/重量】 4000g(100個)×2台
【JTFコード】 14988116705023
【JANコード】 4988116705023
【箱サイズ】 330×265×125mm

0105503W

国産豚とさやかチキンのミンチカツFe・40

【原材料】 約170℃の油で、約5分
【規格/重量】 4000g(100個)×2台



0105503W

国産豚とさやかチキンのミンチカツFe・60

【原材料】 約170℃の油で、約5分
【規格/重量】 6000g(100個)×2台
【JTFコード】 14988116705030
【JANコード】 4988116705030
【箱サイズ】 410×303×130mm



こだわりの
国産原料使用!!



