

市販用商品

コロッケ

0013340

かれまる



(35g×6個)×10パック/2合

レンジタイプ

レンジで簡単に調理できる、もちもちとした食感のカレー入りいもちです。

調理方法

凍ったままの商品をお皿に並べて、ラップをかけずに加熱してください。

JANコード 4904591199326

サイズ 単品/59×59×25mm
パック/190×145×35mm
ケース/360×285×130mm

0015780

田舎のコロッケ



(50g×5個)×16パック/2合

レンジタイプ

どこか懐かしさを感じる、素朴な味わいの俵型コロッケです。

調理方法

凍ったままの商品をお皿に並べて、ラップをかけずに加熱してください。

JANコード 4904591199708

サイズ 単品/81×41×31mm
パック/185×145×40mm
ケース/500×300×125mm

畜肉製品

0081300

てりたまメンチ



(120g×3個)×10パック/3合

レンジタイプ

とろーりたまごが濃厚でおいしい、照り焼きソースづけメンチカツです。レンジで簡単に調理できる商品です。※本品の卵は、卵黄風ソースを包んだ卵加工品を使用しています。

調理方法

凍ったままの商品をお皿に並べて、ラップをかけずに加熱してください。

JANコード 4904591179120

サイズ 単品/90×85×29mm
パック/185×265×30mm
ケース/520×280×120mm

0086300

鬼辛棒メンチ



630g(15本以上)×10パック/2合

自然解凍タイプ

レンジタイプ

鶏肉を使用した、スティック状のヤンニョムたれづけメンチカツです。

調理方法

〈自然解凍の場合〉商品を袋から取り出し、凍ったままお皿にのせ、目安時間まで解凍してください。
〈電子レンジの場合〉凍ったままの商品をお皿に並べて、ラップをかけずに加熱してください。

JANコード 4904591178956

サイズ 単品/102×27×19mm
パック/ケース/450×370×175mm

シール30枚

0075320

ささみチーズフライ【5個P】



(50g×5個)×14パック/3合

自然解凍タイプ

レンジタイプ

自然解凍や電子レンジで調理できる、チーズささみフライです。※鶏ささみはミンチ加工しております。

調理方法

〈自然解凍の場合〉商品を袋から取り出し、凍ったままお皿にのせ、目安時間まで解凍してください。
〈電子レンジの場合〉凍ったままの商品をお皿に並べて、ラップをかけずに加熱してください。

JANコード 4904591178697

サイズ 単品/117×42×23mm
パック/200×155×45mm
ケース/360×340×135mm

0074300

スパイシーささみ揚げ



(40g×4個)×14パック/3合

自然解凍タイプ

レンジタイプ

おかずやおつまみにぴったりな、自然解凍や電子レンジで簡単に調理できるスパイシーなささみ揚げです。衣に揚げ玉を混ぜ込んだ、食感も楽しめる商品です。※鶏ささみはミンチ加工しております。

調理方法

〈自然解凍の場合〉商品を袋から取り出し、凍ったままお皿にのせ、目安時間まで解凍してください。
〈電子レンジの場合〉凍ったままの商品をお皿に並べて、ラップをかけずに加熱してください。

JANコード 4904591178857

サイズ 単品/114×43×23mm
パック/205×155×40mm
ケース/430×335×120mm

0075300

ヤンニョムチキンスティック



500g×12パック/2合

約14～16個/袋

自然解凍タイプ

レンジタイプ

ピリッと甘辛い、ヤンニョムダレづけのチキンスティックです。

調理方法

〈自然解凍の場合〉商品は凍ったままお弁当箱に入れ、そのまま解凍してお召し上がりください。
〈電子レンジの場合〉凍ったままの商品をお皿に並べて、ラップをかけずに加熱してください。

JANコード 4904591178321

サイズ 単品/104×26×18mm
パック/245×240×50mm
ケース/450×370×170mm

シール48枚

0086000

甘酢あんのスティックメンチ



570g(15本以上)×10パック/2合

自然解凍タイプ

レンジタイプ

自然解凍やレンジで簡単に調理できる、スティック状の甘酢あんづけメンチカツです。

調理方法

〈自然解凍の場合〉商品を袋から取り出し、凍ったままお皿にのせ、目安時間まで解凍してください。
〈電子レンジの場合〉凍ったままの商品をお皿に並べて、ラップをかけずに加熱してください。

JANコード 4904591178949

サイズ 単品/103×28×18mm
パック/265×245×50mm
ケース/450×370×175mm

シール30枚

0071900

旨辛ダレのとり軟骨



190g×12パック/3合

約26個/袋

自然解凍タイプ

レンジタイプ

自然解凍やレンジで簡単に調理できる、ヤンニョムソースづけのやげん軟骨です。

調理方法

〈自然解凍の場合〉袋のまま目安時間まで解凍してください。
〈電子レンジの場合〉商品をお皿に取り出し、ラップをかけずに温めてください。

JANコード 4904591178840

サイズ 単品/不定形
パック/200×180×40mm
ケース/390×320×135mm

シール36枚

業務用商品

コロッケ

0015790

ごまおさつコロッケ（紫芋）



(50g×15個)×8パック/2合

揚げタイプ

シール24枚

調理方法

凍ったままの商品を目安時間まで揚げてください。調理後、約3分程度油切りをすることでできあがりです。
〈170℃の場合〉6分30秒間
〈180℃の場合〉6分間

JANコード 4904591141257

サイズ 単品/60×42×42mm
パック/260×275×41mm
ケース/440×245×170mm

紫芋を100%使用し、衣に黒ゴマを混ぜ込んだこだわりのコロッケです。

0012010

コーンクリーミーコロッケ



(25g×20個)×10パック/2合

揚げタイプ

シール36枚

調理方法

凍ったままの商品を油で揚げてください。
〈170℃の場合〉5分間
〈180℃の場合〉4分30秒間

JANコード 4904591141240

サイズ 単品/55×35×35mm
パック/335×240×38mm
ケース/460×300×190mm

コーンの甘さを感じる、クリーミーな味わいのミニコロッケです。

畜肉製品

0082300

大わらじメンチカツ



※生メンチカツのため十分に加熱してからお召し上がりください。

230g×16個/3合

揚げタイプ

シール32枚

調理方法

凍ったままの商品を油で揚げてください。
〈170℃の場合〉6分間
〈180℃の場合〉5分30秒間

JANコード 4904591178833

サイズ 単品/210×96×20mm
ケース/430×245×105mm

鶏肉・玉ねぎを使用した、わらじのような大きさの食べ応えのあるメンチカツです。

0081087

とろたまメンチ



※生メンチカツのため十分に加熱してからお召し上がりください。

100g×48個/2合

揚げタイプ

シール32枚

調理方法

凍ったままの商品を油で揚げてください。
〈170℃の場合〉9分間
〈180℃の場合〉9分30秒間

JANコード 4904591178703

サイズ 単品/92×91×29mm
ケース/400×300×125mm

相性抜群「とろーりたまご」と「メンチカツ」がドッキングした商品です。

0088200

こぶしメンチカツ【6個P】



(85g×6個)×10パック/2合

揚げタイプ

シール60枚

調理方法

凍ったままの商品を油で揚げてください。
〈170℃の場合〉9分30秒間
〈180℃の場合〉9分間

JANコード 4904591178710

サイズ 単品/76×60×37mm
パック/165×305×40mm
ケース/535×310×150mm

キャベツの食感が楽しめる、こぶしのような厚みのあるメンチカツです。

0074500

まるごとささみカツ



※本商品の鶏ささみは未加熱の状態です。十分に加熱してください。

450g(6本入り)×10パック/3合

揚げタイプ

シール60枚

調理方法

凍ったままの商品を油で揚げてください。
〈170℃の場合〉9分間
〈180℃の場合〉8分30秒間

JANコード 4904591178963

サイズ 単品/不定形
パック/240×200×60mm
ケース/400×360×160mm

1枚肉を使用した、6本パックのささみカツです。

ローズとんかつ



0071610

【16P】ローズとんかつ 120pH



(120g×16枚)×3パック/2合

揚げタイプ

JANコード 4904591141226

サイズ 単品/120×90×21mm
パック/288×345×87mm
ケース/320×265×200mm

調理方法

凍ったままの商品を油で揚げてください。
〈170℃の場合〉7分間
〈180℃の場合〉6分30秒間

0078170

【10P】ローズとんかつ 80pH



(80g×10枚)×6パック/2合

揚げタイプ

JANコード 4904591141233

サイズ 単品/110×82×19mm
パック/208×300×70mm
ケース/450×300×120mm

調理方法

凍ったままの商品を油で揚げてください。
〈170℃の場合〉5分間
〈180℃の場合〉4分間

0074310

【14P】やわらかヒレカツ 40pH



(40g×14枚)×10パック/2合

揚げタイプ

シール140枚

調理方法

凍ったままの商品を油で揚げてください。
〈170℃の場合〉4分30秒間
〈180℃の場合〉3分30秒間

JANコード 4904591141219

サイズ 単品/70×65×21mm
パック/219×220×67mm
ケース/390×320×170mm

ヒレ肉を使って仕上げた、柔らかな食感のヒレカツです。※豚肉はタンブリング(もみ込み)処理にてやわらかな食感に仕上げております。

0034000

豚肉と玉ねぎの串カツ 40g



40g×96本/3合

揚げタイプ

シール30枚

調理方法

凍ったままの商品を油で揚げてください。
〈170℃の場合〉5分間
〈180℃の場合〉4分30秒間

JANコード 4904591131746

サイズ 単品/149×42×25mm
ケース/490×275×120mm

豚肉と玉ねぎを串に刺し、丁寧にパン粉をつけました。幅広い食シーンでご利用いただける串カツです。