

キューピー

スノーマン 目玉焼風まるオムレツP



とろとした卵黄風ソースを自分で包んだ目玉焼風の加工品です。冷凍するだけの簡単にご使用いただけます。

スノーマン とろ〜りやわらかたまご



独自の技術でできた耐凍性・耐熱性の解凍専用たまごです。解凍するだけで簡単にご利用いただけます。温めても卵黄部はとろ〜り半熟。白身部はやわらかな食感が楽しめます。

◆35g×6個/20袋

【解凍】冷凍庫内で解凍後、そのままご利用いただけます。【オープン】凍ったまま300℃約2分間【揚げる】凍ったまま160℃〜170℃30秒〜40秒間【スチームコンベクション】凍ったまま90℃5分〜6分間

オマールソースペース



オマールえびの頭部をしっかりと炒め、自社製フスマ・ド・ボウソで丁寧に抽出しました。オマールえびの頭で独特の甘味と上品な香りが特長のソースです。パスタやクラムのソース、魚介類やスープのだしとしても、幅広いメニューにご利用いただけます。

◆100g×24袋、500g×10袋

【解凍】凍水もしくは冷凍庫内で解凍後、そのままご利用いただけます。【ボイル】凍った袋のまま約10分間

ケイエス冷凍食品

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。

◆960g(40個)×12

【調理方法】凍ったまま170℃の油で3分〜3分30秒フライしてください。

KSミートボール(黒酢)



一口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。食感も約90g(製品100gあたり)です。50個以上1袋の大袋タイプです。

◆900g(50個以上)×12

【お湯調理の場合】凍ったまま袋を熱湯に入れ、加熱解凍してください。(約12分) 【電子レンジ調理の場合】凍ったまま袋を予熱したスチームコンベクションモードに入れ、加熱してください。調理モード：スチームモード設定温度：95℃時間：約12分※調理時間は目安です。機種により多少異なります。*12個入りの小袋タイプもございます。

2016 秋冬

業務用冷凍食品おすすめメニュー

味の素冷凍食品

フリーカットケーキ 洋梨とぶどう



丁寧に焼き上げたスポンジの上に洋梨・フルーツを重ね、洋梨とぶどうの果肉を贅沢に敷きつめました。天面が伸びず、あらゆるシューを華やかに引き立てます。自然解凍で簡単に提供いただけます。

◆[515g箱]×9×2合*約7×36cm

【調理方法】冷凍庫解凍=約2時間30分(約5℃)、室温解凍=約1時間(約25℃) ※カットは解凍前に

時間が経ってもなめらか! 専門店のかにクリームコロッケ



独自のAMノリ製法により濃厚な蟹肉が口溶けが良く、時間が経ってもなめらかな食感を保った専門店のかにクリームコロッケです。電子レンジでもおいしく召上がります。(32枚箱)

◆[8個入袋]×8×2合*約70g/個

【調理方法】揚げる=約7分(油温170℃〜180℃)

ワインに合うGYOZA



にら・にんにくを使わず、中具に合鴨肉とハーブを使用し、酸味と旨味としてワインに配合しました。すっきりとした香りとコクのある味わいでワインに相性抜群のGYOZAです。速結タイプで油なし・水なしで簡単に調理していただけます。

◆[12個入トレイ袋]×15×2合

【調理方法】フライパン=油をひかず中火で約5分焼き蒸し(水は不要です) 餃子焼き器=油をひかず200℃で約5分焼き蒸し(水は不要です) 茹で=約5分

バター香るエビピラフ(個食)/(大袋)



大ぶりのえびとホーンマンとビーマンを使ったエビピラフです。独特の味と香り、コクと旨味を実現しました。蟹肉やえびにこだわったこだわりのピラフです。様々な用途にご利用いただける大袋タイプも。

◆個食[300g袋(150×2)]×16×2合

極洋

魚屋の洋食 海老ビスクのフライ



ムネビシを使用し、海老のビスクのような濃厚ソースを味付けしたフライに仕上げました。極洋食品塩釜工場製造商品です。

◆[70g×10個]×5袋×3合

【調理方法】凍ったまま175℃に熱した油で約6分間揚げてください。

釜でずしえび



エビの殻をつけたままボイルし、旨みを引き出した状態で調理の手間も省かれます。

◆20尾×20トレ×2合

【調理方法】自然解凍

だんごり上手 バサ切身(骨なし・皮なし)



ベトナムで完全養殖されたクセのない選別した自産「バサ」を骨なし・皮なしに仕上げました。フライ、ムニエルに最適です。

◆[40g×5枚]×20袋×3合

【調理方法】揚げる、煮る、焼く、蒸す

さば塩焼き



脂のりよきで定番があるノルウェー産のさばを、最新式の焼成器で焼きました。急速凍結した、急凍解凍しました。温めれば焼きだすの簡単タイプです。様々な用途にご利用いただける大袋タイプも。

◆3切×12トレ×3合

ニチレイフーズ

美味しさ極だつ®パリッと春巻



昨年発売した「具材凍だつ®パリッと春巻」のこだわり製法はそのままに、調理はより簡単に、時間が経ってもよりパリッと感が持続するように仕上げました。豚肉と歯ごたえの良い大きな具材に、XO醤と香味油が香るとろとした前を合わせ「極だつ®春巻」のニューラインアップです。

◆550g(10本入)/3袋×4合

【調理方法】揚げる=約6分(油温170℃〜180℃)

Quick & Smart Made 若鶏の照焼き(旨辛醤油仕立て)



たまり醤油と濃口醤油を加えた特製の旨辛タレでじっくり味付けした逸品です。主菜・副菜など様々なシーンで使いやすいミニタイプです。電子レンジでもおいしく召上がります。

◆500g/8袋×2合

【調理方法】焼く=オープン180℃で約7分、蒸す=袋のまま約20分、自然解凍=室温(約20℃)で約3時間

Vegedish® パリかたれんこんチップス

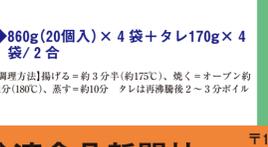


パリッと軽い食感がおいしい。おつまみにもお弁当にもぴったりの逸品です。短時間調理で美味しく召上がります。

◆500g/8袋×2合

【調理方法】揚げる=1分1分半(油温170℃〜180℃)

舞茸入り7品目具材の豆腐ハンバーガー



7種類の具材(たまねぎ、にんじん、きくらげ、大根、わかひ、舞茸、鶏肉、黒ごま)を加えた豆腐ハンバーガーです。油で揚げても、こんがり焼き上げたような色目に仕上がり、タレには旨味と旨味を加え、季節感ある商品に仕上げました。

◆860g(20個入)×4袋+タレ170g×4袋/2合

鮭のふわらか豆腐(きのこあん)



白身の魚のすり身と豆腐を加えた、口どけなめらかな食感が特長の和風惣菜です。国産ワケユキ大豆の豆腐を使用しています。タレは2種のきのこ(ぶなしめじ、しいたけ)をたっぷり加えて仕上げました。

◆900g(30個入)×4袋+タレ270g×4袋/2合

【調理方法】揚げる=水渍した天ぷら粉を付けて約4分半(170℃〜180℃)、蒸す=約9分 タレは約10分ボイル

ピンクグレープフルーツゼリー(VC&Fe)



色が鮮やかなピンクグレープフルーツ果汁を使ったゼリーです。すっきりと爽やかな酸味が特徴です。不足しがちなビタミンCと鉄分を加えました。

◆40g×40個/2合

【調理方法】自然解凍=室温(25℃)で1個40分〜50分、1箱の場合4〜5時間

シマダヤ

食塩ゼロうどん<ミニダブル>



うどん本来の美味しさをそのままに、食塩を不使用にしたうどん逸品です。厳選した国産小麦を使用し、風味豊かに仕上げました。

◆200g×5入袋×4×2合

【調理方法】熱湯で約30秒〜60秒

1/2日分の食物繊維がとれる七穀うどん<ミニダブル>



もちもち・なめらかな食感が特長の、食物繊維が21.2分(10g)入った七穀うどんです。厳選した7種類の穀物が織りなす、豊かな風味と外観を楽しめます。 ※1 厚生労働省 日本人の食事摂取基準(2015版) ※2 配合穀物(大豆・黒大豆・玄米粉・玄米・黒ひき) ◆200g×5入袋×4×2合

【調理方法】熱湯で約30秒〜60秒

マルハニチロ

炒飯の極み 香火力あおり炒め炒飯



高温高火力で香り豊かな、パリッと仕上げたあおり炒め炒飯です。ラーペを使用することで、コクと旨味を引き出し、味の広がりが爽やかになりました。

◆1kg/6袋×2合

【調理方法】レンジ250gあたり(500W)約5分、(600W)約4分30秒、(1400W)約1分

粗挽き鮮味まぐろのたたき80



まぐろを粗挽きにし、キラッと光る香りと酸味が心地よいたたきです。解凍・開封後、すぐにまぐろ本来の美味しさを堪能できます。電子レンジでもおいしく召上がります。

◆80g/40袋×3合

【調理方法】自然解凍(袋のまま)：流水凍解凍約20分、冷凍庫解凍約15時間

えび団子のクルトン揚げ



ジューシーなえび団子にサクサクのクルトンの衣を付けた、食感も楽しめる逸品です。華やかな見た目、食感も楽しめます。

◆432g(24個)/8袋×2合

【調理方法】油で揚げる(170〜175℃)約6分

ふっくら生地角ピザ(ベーコン&チーズ)/(マヨチーズ)



ふっくらとモチモチ感のある生地で焼き上げた、口どけが良く食べやすいワンハンドタイプの角ピザです。コクと旨味たっぷりのベーコンとチーズ、人気の焼きたけのこを合わせた2タイプをご用意しました。

◆90g/40枚×2合

【調理方法】オープン(190〜210℃)8〜10分、スチコン(190〜210℃)6〜8分

日清フーズ

MA・MA PASTA STELLA クリーミーポロネーゼ



じっくり煮込んだミートソースと、クリームソースをあわせて濃厚でクリーミーな味わいのソースに、まいたけをトッピング。細めの平麺パスタ(クリオリーニ)使用。

◆275g×12×2

【調理方法】<レンジ>500Wで約5分30秒、600Wで約4分50秒、1500Wで約1分50秒

IQF(バラ凍結)ペンネ



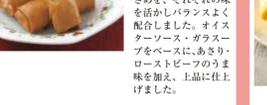
短時間で調理できるペンネです。噛み応えがありソースの絡みもよいため、本格的なパスタのメニューとして使えます。好きな量だけ使用できます(特許出願中)。独自製法により、通常の冷凍(-18℃)流通・保管が可能です。

◆500g×12×2

【調理方法】<ラウンドアップスチーマー>ラウンドアップスチーマーで解凍してください。100g〜500g、150g〜600g、300g〜900gのレンジで約2分〜3分加熱してください。レンジで約2分〜3分加熱したお湯の中に入れて、約30秒加熱してください

日本水産

簡単旬菜 具材がたっぷりパリッと春巻



ワンランク上の高級感のあるパリパリの春巻です。豚肉・たけのこ・キャベツ・にんじん・にら・しいたけ・はるまめを、それぞれの味を活かしたバランスよく配合しました。オースターソース・ガラスープをベースに、あさり・ローストピーマンの旨味を加え、上品に仕上げました。

◆35:10本(350g)×4トレ×4合

【調理方法】凍ったまま170〜180℃に熱した油(35:4分〜4分30秒間) (50:5分〜5分30秒間)揚げてください。

クチーナカルダ ローストチキンとトマトクリーム雑穀米ドリア



雑穀(黒米・丸麦・挽割大豆)を使用したドリアです。さわやかなトマトクリームソースに、こんがりとした焼き目が特徴のローストチキンをトッピングしました。

◆200g×24個×2合

【調理方法】電子レンジ500W(1〜10℃)から約3分間加熱してください。

テーブルマーク

とろ〜りチーズのかぼちゃ包み揚げ(北海道マスカルポーネチーズ使用)



深いコクのチューダーチーズとなめらかなクリームソースを使用した、とろ〜りとしたフリリングを、マスカルポーネチーズのさわやかな風味とコクを加えた旨めのかぼちゃ生地で包んだ揚げコロッケです。手作り感ある形状もポイントです。

◆(80g×12個)×5袋入(4.8kg)/2合

【調理方法】170〜175℃の油で8分30秒〜9分調理後、約10分置いてからお召し上がりください。

四元豚の炙り焼豚炒飯



やわらかく、ジューシーな肉質、臭みも少ないのも特徴です。旨みもたっぷりの四元豚を特製のタレで味付けし、直火で炙り焼いた焼豚を調理。炒飯は、国産米を高温で炒め、一枚一枚パリッと、中はふっくら理想の炒飯です。

◆1kg×6袋入(6kg)/2合

【調理方法】(250gの場合)レンジ=600W直焼約4分、1500W直焼約1分40秒。フライパン=あたためたフライパンに小さじ1(約5ml)の油をひいて約2分30秒。蒸す=約15分。

ヤヨイサソフーズ

まるやかソースのチーズハンバーグ(デミグラスソース)



とろ〜りなめらかなチーズフィリングを、ジューシーな肉で包んだハンバーグです。鉄板で両面をこんがり焼きあげ、デミグラスソースと合わせました。ソースにはトマトやリンゴ果汁を使用することで旨みをプラスし、赤ワインファンドゥーを加えることで、より深みを出しました。

◆160g×30個×2合

【調理方法】ボイル:15分程度

手包みオムライス



トマトの風味豊かなオムライスを、ふんわりとした食感の山菜と3種のきのこを加えた醤油味のおこわです。おこわ専門店「わびすけ」の特許製法使用。

◆250g×12個×2合

【調理方法】ボイル:30分 蒸す(袋に1箇所切れ目入れる):30分 レンジ(袋に1箇所切れ目入れる):500W600W、6分1400W2分30秒

冷凍しゃり玉 フローズンすしライスのせるだけ



簡単なお手軽さで本格的なお寿司が作れます。お好みのメニューに、しゃりも広がりやすい「しゃり」の酢飯を使った、ネタが引き立つ商品です。イタリア産豚肉ドルチェルゴを使用したオムライスを使用しています。ドルチェルゴは、イタリア伝統的に作られている生ハムの原料とすることを主目的として開発された豚です。完熟トマトに仕上げたトマトソースを包み込んだメンチカツです。ワンポイントシェールを内添えています。

◆18g×15個×5PK×8合

【調理方法】(湯煎)凍ったまま沸騰したお湯で3〜4分加熱してください。(電子レンジ)凍ったまま袋に数ヶ所穴をあけ5〜7分蒸してください。(電子レンジ)凍ったまま袋に数ヶ所穴をあけ3分加熱してください。

大冷

美味しく召らる 楽らくくックシリーズ 楽らく骨なし紋付だら



クセのない白身魚で、塩漬や煮付けなどの和風だけでなく、中華や洋食メニューにも最適です。ヨーロッパでは代表的な魚で、フライ、ムニエル等多く利用されます。

◆60g×5枚×16袋×2合

【調理方法】170〜175℃の油で8分30秒〜9分調理後、約10分置いてからお召し上がりください。

Boiled Meat 豚バラ肉の下煮



化学調味料を使用せず、大釜でじっくりと時間を掛けて柔らかく煮込みました。仕込み時間を削減出来ると同時にカットロスも少なく済みます。お肉の角煮のメニューに最適です。

◆500g×10袋×2合

【調理方法】湯煎・焼く・蒸すを付けて揚げる

和風きんぴら包み焼き50P



※卵・乳不使用のおかず「フランスール」の専用工場製造しております。※卵・乳不使用のフランスールのハンバーグで「きんぴら」を包み込みました。10個入りのボリングパックとなっています。

◆500g(50g×10個)×10パック

【調理方法】ボイル:約23分

宝幸

国産鶏肉 桜姫®使用 キャベツメンチカツセット



国産鶏肉 桜姫®と国産キャベツを使用した国産メンチカツです。販売に便利な袋を内添しています。

◆800g(20個)×4袋×2合

【調理方法】170℃の油で約5分30秒揚げてください。

イタリア産完熟トマトが入ったメンチカツ(ドルチェルゴ®使用)



イタリア産豚肉ドルチェルゴ®を使用したオムライスを使用しています。ドルチェルゴは、イタリア伝統的に作られている生ハムの原料とすることを主目的として開発された豚です。完熟トマトに仕上げたトマトソースを包み込んだメンチカツです。ワンポイントシェールを内添えています。

◆540g(6個)×5袋×4合

【調理方法】170℃の油で約10分揚げてください。

冷凍 稲荷寿司5個入り

稲荷寿司5個入り



旨めの揚げで包み込まれた、おそば等の種類の付け合せに最適です。

◆40g×5個×24PK×2合

【調理方法】(湯煎)湯に水と冷たいお湯を合わせたお湯で火をつけてください。お湯が沸騰したら火を止め、10分間そのまま放置取り出してください。(電子レンジ)凍ったまま袋に数ヶ所穴をあけ4分加熱してください。

日東ベスト

アンガスビーフのすき焼き重の素



牛肉は「アンガス種」の中でも特に肉質が良いとされる「ブラックアンガス」にこだわりました。結びこんにやく、長葱、エリンギと合わせてこだわりの一品です。

◆150g×5パック×4袋/2バンド

【調理方法】ボイル:約8分

卵・乳不使用 和風きんぴら包み焼き50P