

味の素冷凍食品

フリーカットケーキ
レアチーズ
(北海道クリームチーズ使用)



北海道産クリームチーズを使用。なめらかでくちどけのよいレアチーズケーキ。工程を変えることで手作り感溢れる外観になった。

◆415g箱×9×2

【調理方法】室温解凍＝約5℃ 約2時間、室温解凍＝約25℃ 約1時間

フリーカットケーキ
ティラミス
(北海道マスカルポーネチーズ使用)



北海道産マスカルポーネチーズを使用。少し大人の味わい付けを採用した。コーシシロップのバランスに拘った逸品。

◆445g箱×9×2

【調理方法】冷蔵庫解凍＝約5℃ 約3時間、室温解凍＝約45分

フリーカットケーキ
ショコラ
(ベルギー産チョコレイト使用)



濃厚なベルギー産フルチョコレートを使用。色と形に工夫を凝らした時代に合わせてシャープ感を持たせた。

◆325g箱×9×2

【調理方法】冷蔵庫解凍＝約5℃ 約1時間、室温解凍＝約25℃ 約30分

ロールケーキ
マンゴー
(アルフォンソマンゴービュール使用)



インド産のアルフォンソマンゴーのビュールを使用したクリームとソフトとしたスポンジで仕上げたロールケーキ。

◆190g箱×12

【調理方法】冷蔵庫解凍＝約5℃ 約2時間、室温解凍＝約25℃ 約30分

ロールケーキ
安納芋
(鹿児島県種子島安納芋使用)



他に鹿児島県種子島安納芋を使用。元々持っている素材のおいしさ、味わい、香りを、なるべく自然のまま活かしながら作ることを考えた商品。

◆190g箱×12

【調理方法】冷蔵庫解凍＝約5℃ 約2時間、室温解凍＝約25℃ 約50分

ロールケーキ
りんご
(青森県弘前産ふじりんご果汁使用)



青森県弘前産ふじりんご果汁を使用。元々持っている素材のおいしさ、味わい、香りを、なるべく自然のまま活かしながら作ることを考えた商品。

◆190g箱×12

【調理方法】冷蔵庫解凍＝約5℃ 約2時間、室温解凍＝約25℃ 約50分

レモンとバジルのチキン香り揚げ
(九州産鶏肉・シチリア産レモン使用)



九州産鶏肉にシチリア産レモンとバジルで下味をつけて揚げ、さめても柔らかくさっぱりとした味わいに仕上げた。6通りの調理に対応

◆750g袋×6

【調理方法】室温解凍＝約25℃ 約2時間30分、冷蔵庫解凍＝約5℃ 約6時間30分、揚げ＝175℃約2分(油温約3分放熱)、スチコン＝袋から取り出し[コンビ]で温度200℃、湿度90%、時間5分、オーブン＝袋から取り出し約7分(約200℃)、蒸し＝袋から取り出し約5分、電子レンジ＝皿のセラップをかけた後約1分50秒(500w)、約1分30秒(600w)

こだわりの粉吹き電田揚げ



電田揚げの白い粉を吹いた外観を手作りするのは難易度の高い技術。それをつつと粉付けをして粉吹き感を再現した。生食や揚げ油などでもしっかり下味をつたサケと上表に仕上げた。

◆1kg袋×6×2

揚げる＝175℃ 約4分

月～金の毎日配信

FAX速報
「冷食とチルド」

〈無料見本紙配信受付中〉
4,200円/月(税込)

キューピー

スノーマン
目玉焼風まるオムレツ



解凍するだけでご利用いただける半熟感のある目玉焼風のタマゴ加工品です。加熱しても卵黄風のソースが固まることなく、さらにおいしく召し上がれます。

◆35g/100個

【調理方法】解凍：冷蔵庫内で解凍後、そのままご利用いただけます。[オーブン]凍ったまま200℃ 4分～5分焼く。揚げ：凍ったまま160℃～170℃ 30秒～40秒焼く。調理後すぐに召し上がる場合は、冷蔵庫内にて解凍後160℃～170℃ 30秒～40秒焼く。[スチームコンベクション]凍ったまま200℃ 5分～6分焼く。

スノーマン
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、自社製フェノール・ボウツでいいえに抽出しました。オマールえびの濃厚で独特の味と香りを活かしたオマールソースです。パスタやハンバーグをはじめとした幅広いスイーツメニューにご利用いただけます。

◆500g/10袋

【調理方法】解凍：流水・[ボイル・蒸す]10分間。約5分間

スノーマン
ふわふわムース(抹茶)



濃厚な宇治抹茶の味わいとクリームのコクと甘味が引き立ち、ふわふわとした食感のムース状スイーツです。パフェやハンバーグをはじめとした幅広いスイーツメニューにご利用いただけます。

◆300g/8袋

【調理方法】解凍：流水。

極 洋

だんどり上手
鶏ほっけ干し切身(骨なし)



骨なし切り身だが、忙しい調理現場で「だんどり」調理していただくことをコンセプトとした業務用冷凍食品「だんどり」シリーズに、干物が斬新登場。シマホッケを天日塩で乾燥処理し、旨みを引き出した。骨なしで、手軽に提供できる干物として主に飲食向けに販売しています。だんどりよく頂くままでも調理可能です。

◆60g: 5枚×10袋×3合／
20g: 20枚×10袋×3合

【調理方法】加熱用

鶏もも薄衣唐揚げ



自然解凍でもお召し上がりいただける唐揚げです。鶏もも肉にんにく、スパイスを効かせた醤油ベースの味付けです。

◆1kg×10袋

【調理方法】自然解凍、油ちょう、電子レンジ、スチームコンベクションオープン

キンレイ

業務用具付
チゲうどんセット



ピリッとした辛さや嚼ける、味わい深いチゲうどんです。3種の野菜(白菜、もやし、にら)と鶏つ、きざみあげを盛り付けました。

◆354g(麺重量200g)×10食/箱×4合

【調理方法】<鍋>鍋と水に添付のたれを入れ、沸騰したら具付き麺を入れる。麺を軽くほぐしながら、沸騰するまで加熱し、器に移して完成<レンジ>器に水と添付のたれを入れ、よく混ぜて溶かし、具付き麺を入れる。レンジで加熱後、麺を軽くほぐして完成



【調理方法】解凍：流水。

ケイエス冷凍食品

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。

◆30g×6×2

【調理方法】湯煎＝凍ったまま袋を熱湯に入れ、加熱してください。(約10分)、スチコンコンベクションオープン＝凍ったまま袋を手触したスチコンコンベクションオープンに入れ、加熱してください。調理モード：スチコンモード 設定温度：95℃ 時間：約10分※調理時間は目安です。機種により多少異なります。※調理モード・設定温度を必ずお守りください。自然解凍＝袋のまま室温(約25℃)で約2時間、冷蔵庫解凍＝袋のまま冷蔵庫(約10℃)で1袋の場合 約12時間

【調理方法】加熱用

テーオー食品

冷凍粗刻みわさび



粗く刻んだわさびの葉に、西洋わさびをブレンドした、歯ざわりの良い食感と特有の香りが楽しめる商品です。

◆200g袋/24入り

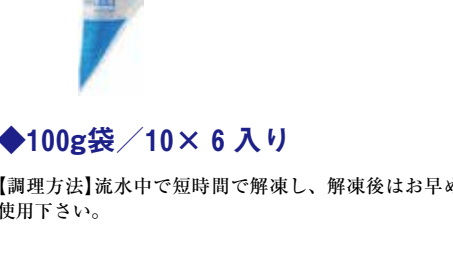
冷 凍 国 産 お ろ し じ ょ う が

国産しよがの味と香りをいっでも楽しめる。冷凍タイプのおろししよがです。添加物等を使用していませんので、国産しよがの香り、味を楽しめます。

◆100g袋/10×6入り

【調理方法】流水中で短時間で解凍し、解凍後はお早めにご使用下さい。

冷 凍 国 産 お ろ し に ん に く



国産にんにくの味と香りをいっでも楽しめる。冷凍タイプのおろしにんにくです。添加物等を使用していませんので、にんにく本来の風味が楽しめます。

◆100g袋/10×6入り

【調理方法】流水中で短時間で解凍し、解凍後はお早めにご使用下さい。

シマダヤ

健美麺
糖質30%カットうどん
<ミニダブル>



国産小麦粉を使用し、美味しさそのままに糖質を30%カットしたもちもち食感のうどんです。※当社「真打」うどん100g当たりでの比較

◆200g×5×4×2合

【調理方法】凍ったまま沸騰したお湯に入れて解凍してください(解凍時間目安 約60秒)

健美麺
糖質30%カット生パスタリングイネ
<ミニダブル>



デュラムセモリナを使用し、独自の製法によりもちもちの生パスタの実感と食感とをそのままに、糖質を30%カット※した冷凍生パスタです。どのようなメニューにも合わせやすいリングイネ形状です。※当社「ゆであげ生パスタ」もちもちリングイネ100g当たりでの比較

◆200g×5×4×2合

【調理方法】凍ったまま沸騰したお湯に入れて解凍してください(解凍時間目安 約30秒)

日清フーズ

自然解凍ミニパンケーキ



自然解凍でも、もちもち食感を実現したミニパンケーキ。時間が経ってもパサつかず、解凍後によりモチモチな食感に仕上げました。必要な時、必要な分だけ使用でき、誰が作っても同じ品質に。手間も技術も不要な商品です。

◆20枚入

【調理方法】自然解凍。常温で約30分、冷蔵解凍で約50分

IQF(バラ凍結)
ディ・チェコ No41 ペンネリガーテ



「ディ・チェコ」原産を使用した、食べ応えのある食感のペンネリガーテです。グラタン、スープをはじめ用途やニーズに合わせて幅広い料理に対応できます。

◆500g×12食×2合

【調理方法】ゆで時間約30秒。加熱調理する場合はゆでしなくてもそのまま使えます

大 冷

フィッシュ・デリ
骨なしたらのトマト煮



魚と野菜のオイルパック。しっとりとしたもちもち食感。火加減を調整し、旨みを引き出した。骨なしで、手軽に提供できる干物として主に飲食向けに販売しています。だんどりよく頂くままでも調理可能です。

◆100g(魚約50g、野菜約30g、タレ約20g)×1袋×10袋×5袋×2合

【調理方法】自然解凍、流水解凍

Quick
ポップコーンシュリンプ



人手不足対応の時短調理用商品です。特殊製法により自然解凍でも油で揚げてもほどよい食感と食感を感じていただけるように仕上げました。

◆500g(60尾入)×10袋×2合

【調理方法】自然解凍または170℃の油で約1分揚げ

日東ベスト

150熟成三元豚カツ重用ロースカツ



カツとダシの一体感にこだわったロースカツ。カツ重としての「食べやすさ」と「満足感」を追求しました。

◆24枚入り/2バンド(1枚約150g)

【調理方法】油で揚げる：約175℃約7分。

テーブルマーク

ディライトベーカーズ
かぼちゃパン



手で丁寧にひとつひとつ包んだかぼちゃのパンです。かぼちゃペーストを練り込んだ生地ではかぼちゃプリン風の自家製ワタリングを包み、ふんわりと焼き上げました。

◆10個×10袋入/2合

【調理方法】袋のまま室温(約25℃)で約3時間解凍

ディライトベーカーズ
チョコマーブル



チョコチップを練り込んだ生地は自家製ワタリングを挟み込み、丁寧に折り込んでかわいらしい素材です。焦れ本家のおいしさを保つために、プアライエ工程を省いた新しい製法「ノンフライ」で仕上げました。

◆10個×10袋入/2合

【調理方法】袋のまま室温(約25℃)で約3時間解凍

クラスパティシェ
フリーカットケーキ
アップルパイ



ベルギーマーガリンを贅沢に使用したパイ生地、りんごプレザレとクッキーを生地をのりから乗せて成形し、仕上げにナパージュを塗ってつや感を演出しました。ひと手間加えたアレンジでさらに映える一品です。

◆500g×6本入(3kg)/2合

【調理方法】冷蔵庫解凍(約5℃)約4時間/室温解凍(約25℃)約3時間

ベルギーマーガリンを贅沢に使用したパイ生地、りんごプレザレとクッキーを生地をのりから乗せて成形し、仕上げにナパージュを塗ってつや感を演出しました。ひと手間加えたアレンジでさらに映える一品です。

◆500g×6本入(3kg)/2合

【調理方法】冷蔵庫解凍(約5℃)約4時間/室温解凍(約25℃)約3時間

カットゼリー
(山形県産さくらんぼ)



生産量日本一「山形県さくらんぼ」を使用した甘酸っぱさのあるカットゼリーです。

◆1kg×6袋

【調理方法】自然解凍

◆500g(チャック付袋)×10/ケース

【調理方法】約170～180℃のたつりの油に凍ったままの本品を入れ、約1分～1分30秒揚げてください。

マルハニチロ

おいしく糖質off
五穀米の具だくさん梅塩布ごはん



五穀米ともち麦を使用し、具材と彩りにこだわった、直火釜炊き梅塩布ごはんです。梅の酸味と昆布の旨みでさっぱりとした味に仕上げました。白米対比「糖質35%オフ」です。

◆600g/10袋×2合

【調理方法】スチコン＝スチコン100℃で約20分(小さな穴を10～12個開けて)、電子レンジ＝(300g)500W約6分、600W約5分

ノンフライ!
揚げただけ白身天ぷら



水揚げした後、船内にて冷凍したすけとうだらを使用した、冷凍のまま揚げただけの天ぷら素材です。焦れ本家のおいしさを保つために、プアライエ工程を省いた新しい製法「ノンフライ」で仕上げました。

◆750g(30枚)/8袋×2合

【調理方法】170℃の油で約3分30秒揚げ

みんなの焼そば



特製オイルをからませて、つやよく炒めたソース焼きそばです。調理後時間が経っても、もちりとした麺の歯ごたえとソースのつや感が持続します。

◆1kg/6袋×2合

【調理方法】ボイル＝約15分、スチコン＝スチコン100℃で約20分、フライパン＝解凍後、少量の水を加えて炒める

プチリッチ!
食感自慢の小えびフライ



えび本来の身の白さ、噛んだ時のプチッと切れる食感・繊細感、旨みにこだわったひとくちサイズのえびフライです。

◆790g(48尾)/6インナーカートン×2合

【調理方法】170℃の油で約3分揚げてください

白身のすり身に、3種のきのこ(舞茸・ぶなしめじ・椎茸)、豆乳を加えてふんわりなめらかな食感に仕上げました。黒酢・クミン・大粒大豆を使用した豆乳を使用しています。黒酢の風味を活かしたふんわりなめらかな食感と特徴的な風味です。

◆700g(20個入)/4袋×タレ170g×4袋

【調理方法】揚げ(水溶きした天ぷら粉を付け170℃～180℃で約5分 煮す約9分)

冷凍食品新聞

ヤヨイサンプーズ

イトベジ
大豆ミートのハンバーグ
(デミグラス風)



お肉の代わりに大豆たんぱくから作った「大豆ミート」を使い、炭焼き風の食感に仕立てたハンバーグです。トマトケチャップとウスターソースをベースにした、旨みのあるソースと合わせました。

115g/40個×2合

【調理方法】ボイル：14分程度

めっちゃ旨 炙り牛カルビ丼の具



スライスした牛肉を直火で焼き、醤油ベースのタレで味付けをします。コシジャンコシコシを加えた旨味とコクのある自家製タレが、肉の風味を引き立てます。

110g/5×4×3合

【調理方法】ボイル：8分程度、自然解凍：10℃ 3時間程度

アレンジダイセリー
京都府産ほうじ茶ラテ風味(Ca)



京都府産ほうじ茶の香ばしい風味に豆乳のコクを加え、ラテ風味に仕上げたデザートです。あんみつ・パフェ・ドリンクなどのトッピングにもご利用ください。

◆300g/12袋×2合

【調理方法】自然解凍：15℃120分程度、25℃30分程度

そのまま使えるケール



ケールは地中海沿岸が原産とされるアブラナ科の野菜です。栄養価が高くスーパーフードとしても注目されています。100gあたりカルシウム240mg、鉄分4.1mg含有。●が崩れたタイプのケールを使用しております。IQF(バラ凍結)しているため、必要な分だけ無駄なくご利用頂けます。※一箱あたり約500g

◆500g/20袋

【調理方法】自然解凍(室温で約4～5時間)、ボイル(沸騰したお湯に入れて再沸騰するまで加熱) 流水解凍(袋から出して流水で2分～3分)

フライドサラダチキンフィレ
(ミニ)



若鶏の胸肉を冷めてもやわらかジュースーになるようにしっかりと調理後にしみます。パン粉のサクとした衣で揚げました。シシトウの塩味ベースに16種類のスパイスとハーブを配合。ごはんのおかずとしてだけでなく、サラダのトッピング等にもピッタリ。

◆700g(20枚入)/6袋×2合

【調理方法】揚げ(水溶きした天ぷら粉を付け170℃～180℃で約5分 煮す約9分)

ほっとするおかず®
ふかひれ鰻のふんわり天®
(3種のきのこ入り)



白身のすり身に、3種のきのこ(舞茸・ぶなしめじ・椎茸)、豆乳を加えてふんわりなめらかな食感に仕上げました。黒酢・クミン・大粒大豆を使用した豆乳を使用しています。黒酢の風味を活かしたふんわりなめらかな食感と特徴的な風味です。

◆700g(20個入)/4袋×タレ170g×4袋

【調理方法】揚げ(水溶きした天ぷら