品質と真心 初春 富士パン粉工業株式会社
営業部：東京都江東区白河1丁目7番5号　TEL 03(3642)8661

2019年 秋 家庭用冷凍食品新商品一覧

パン粉で広がる食の世界
ライオンフーズ株式会社
LION FOODS CO., LTD.
本社：埼玉県さいたま市南区別所１-16-３
☎048(863)1185㈹

味の素冷凍食品

ひとくち餃子
◆25個入り（250g）・１ケース（10袋×２合）
昭和30年代から大阪の老舗で親しまれている、扇型でひとくちサイズのパリッパリの食感が楽しめる餃子をモチーフにした。ピリッと辛いラー油を使用し、コク深い味わいがクセになる、お酒に合う餃子
200×230×25

おにぎり丸 和風ツナひじき
◆４個入り（80g）・１ケース（８トレイ×４合）
ツナとひじき、にんじんなどを使い、鰹だしがきいたやさしい味に仕上げた「和風ツナひじき」おにぎりが楽しめる
150×150×30

やわらか若鶏から揚げ ボリュームパック
◆300g・１ケース（18袋）
しょうが醤油にじっくりと漬け込み、６種の特製黄金スパイスで仕上げた絶妙なおいしさの、やわらかく、ジューシーな鶏もも肉の若鶏から揚げ。１袋あたりの容量を275gから300gにリニューアル
256×200×25

五目炒飯
◆400g袋・１ケース（12袋×２合）
焼豚、野菜の６種の具材と鶏だしのうまさが染みわたる五目炒飯。復活したやさしい味わいが、おいしさそのままに、塩分25%カットになりました。※当社従来品比食塩相当量25%カット
230×140×30
※リニューアル

イートアンド

大阪王将
羽根つきカレーぎょうざ
◆287g（餃子12個、添付油１袋）×20入×２合
12種類の野菜と果物を使った子供でも食べやすい甘口カレー味で、冷めても美味しいので弁当にも最適
135×237×30

大阪王将
羽根つきにら饅頭
◆216g（６個）12入×４合
皮に米粉ともち粉を使用することで、薄皮でありながらモチモチの食感を実現。具材にはたっぷりのにらを使用した
125×184×30

大阪王将
チーズ入り豚まん
◆195g（３個）×12入×３合
３種のチーズとハーブがきいたピザ風味のマーニャ使用し、チーズのコクと豚肉の旨味が詰まった新感覚の味わい
130×260×70

大阪王将
麻辣豚まん
◆210g（３個）×12入×３合
花椒のシビれと唐辛子の辛さを引き出した、大人の辛さが癖習なシビ辛コク旨のクセになる味わい
130×260×30

極　洋

自然解凍
ふんわりえびカツ
◆５個（110g）×15トレー×４合
すり身と豆腐のふんわり感あるエビ生地でムキエビと野菜をまぜあった、エビのプリっとした食感が楽しめる。シーマルシェ商品
130×210×25

キンレイ

お水がいらない
横浜家系ラーメン
◆456g×12×２
神奈川県のご当地メニュー「家系ラーメン」を商品化。鶏油をきかせたコクのある味わいが特徴の豚骨醤油ラーメン。ラーメンデータバンク監修商品
160×200×60

お水がいらない
五目あんかけラーメン
◆569g×12×２
横浜中華街発祥長崎同郷会監修商品。香味野菜と鶏ガラを炊き出しとろみのあるスープに、具沢山で仕上げた「和風ソナひとき」おにぎりが楽しめる
160×200×60

お水がいらない
塩元帥　塩ラーメン
◆493g×12×２
関西地区を中心に展開する人気ラーメン専門店「塩元帥」監修商品。鶏ガラ、昆布、かつお節、野菜を炊き出したスープ。焦がし玉ねぎと柚子の香りがアクセントに
160×200×50

お水がいらない
鍋焼うどん
◆558×10×２
香り高く風味豊かなだしは、さば節、いわし節、そうだかつお節、昆布、椎茸で一からだしをとり、追い鰹で仕上げた。８種の具材入り
160×200×60

お水がいらない
ラーメン横綱
◆465g×12×２
関西地区を中心に展開する人気ラーメン専門店「ラーメン」横綱監修商品。豚骨と鶏ガラから炊き出した濃厚な深いコクのあるスープが特徴
160×200×50

お水がいらない
長崎ちゃんぽん発祥の店 四海樓
◆518g×12×２
長崎ちゃんぽん発祥の店四海樓監修のちゃんぽん。鮮麺で野菜などを炒め、香ばしく仕上げた。麺はもっちりとした太麺
160×200×60

ケイエス冷凍食品

自然解凍
しょうが入り　国産鶏 鶏つくね串（照焼）
※期間限定品
◆６本（132g）
国産鶏肉を使用したつくねに、きざみしょうがとおろししょうがを入れて香ばしい照焼にした。ピリリと辛いきざみしょうがと、おろししょうがの香りをお楽しみください
100×217×30

焼きもろこし串
◆５本（100g）
焼きもろこしをイメージし、すりり麦にコーンをたっぷり入れて焼き上げた。こんがり甘辛醤油味とコーンの食感で、幅広い年代におすすめできる一品
100×217×31

チキンとデミシチューのオーブン焼き
◆６個（108g）
国産鶏肉（成型肉）に、きのこ入りデミシチューとパン粉を、オーブンで焼いた。ノンフライで、１個あたり25kcal。お弁当にぴったりの商品
120×183×28

業界唯一の白い年鑑
冷凍食品年鑑
定価　１万8,000円＋税

日本水産

大きな大きな焼きおにぎり
◆６個（480g）×８袋×２合
たまりしょうゆと濃厚な二段仕込みしょうゆをブレンドしたまろやかでコクの風味豊かな味。リニューアルし、香ばしいしょうゆの風味がアップした
163×235×26

今日のおかず
レンジでつくる 黒酢の酢豚
◆200g×10袋×２合
黒酢と紹興酒を使用し、本格中華の味わいに仕上げた。野菜や肉が入ったトレーに具入りソースをのせて、電子レンジで５分あたためるだけ
176×131×55

今日のおかず
レンジでつくる 麻婆豆腐
◆200g×10袋×２合
豆板醤と辣油をきかせて、本格中華の味わいに仕上げた。豆腐が入ったトレーに具入りソースをのせて、電子レンジで５分あたためるだけ
176×131×55

デリシャスKitchen
食べるスープ 和風しょうが
◆１人前（300g）×12袋×２合
しょうがの風味がきいた和風だしのスープに、８種類の野菜が入った具だくさんのスープ。水を加えずそのまま電子レンジであたためるだけ
158×158×46

デリシャスKitchen
食べるスープ ピリ辛担々
◆１人前（300g）×12袋×２合
豆板醤と辣油の唐辛子の辛味と、花椒によるしびれる辛味を加えて本格中華の味わいに仕上げた。水を加えずそのまま電子レンジであたためるだけ
158×158×46

ほしいぶんだけ
白身魚ソースフライ
◆５個（125g）×14袋×２合
マヨ風ソース入りの白身魚のフライに、だしのきいたしょうゆ仕立ての特製和風ソースを絡めた
125×175×27

ほしいぶんだけ
もち豚ソースメンチ
◆５個（110g）×14袋×２合
「和豚もちぶた」を使用したメンチカツに、はちみつりんごに米汁入りの特製ミックスソースを絡めた
125×175×27

旨辛四川風炒飯
◆400g×12袋×２合
豆板醤・甜面醤を使用し、旨みとコクのある味付けに仕上げた。「直火炒め製法」により、パラッとした炒飯に仕上げた
180×240×30

東洋水産

ゴーゴーカレー監修 カレーまぜそば チーズ味
◆250g×12p×２合
金沢カレーブームの火付け役、ゴーゴーカレー監修のカレーまぜそばに、人気の高いトッピング「チーズ味」が新登場。もっちりとした太い麺に、濃厚なコクのあるカレーとチーズがよく絡む
160×210×40

もっちりした太麺の焼うどん
◆330g×12パック×２合
もっちりと弾力のある多加水麺を使用した、醤油味の焼うどん。食べごたえのある330gの大盛りタイプで新登場。キャベツ、にんじん、豚肉入り
155×250×20

日本製粉

ニップン 手作りパイキット アップルパイ
◆268g×12×２
パイシート、アップルフィリングが入ったパイキット。アップルフィリングはシナモンが香り、パイシートはサクッと仕上がる仕様
160×160×50

ニップン よくばり御膳 和朝食
七穀がゆと焼きさば おろしソース
◆240g×12×２
ほんのり生姜を効かせた、もち麦入りの お粥と、さっぱりおろしソースがかかった焼さばの朝食セット
156×206×31

ニップン よくばりプレートモーニング
エッグベネディクト＆カポナータ
◆200g×12×２
オランデーズソースたっぷりのエッグベネディクトと３種野菜で彩りの良いカポナータのモーニングセット
156×206×31

ニップン いまどきごはん
ひとり鍋 牛すき鍋
◆320g×12×２
出汁の旨み広がる甘辛だれに、４種の具材とうどんが入った満足の１品。卵と一緒に楽しむこともできる
180×180×55

ニップン いまどきごはん
ひとり鍋 豚チゲ鍋
◆330g×12×２
コチュジャン、豆板醤が効いた旨辛スープに、６種の具材とうどんが入った満足の１品
180×180×55

オーマイプレミアム
贅沢チーズ マルゲリータ
◆270g×12×２
旨みのあるトマトソースとたっぷりのとろけたチーズ＆チーズが絡みあう贅沢な味わい
145×195×35

オーマイプレミアム
海の幸のペスカトーレ
◆280g×12×２
イタリア産完熟トマトの旨みと魚介が良く合う。海老、いか、あさり、ホタテをトッピング
145×195×35

オーマイプレミアム
たらこといか
◆270g×12×２
たらこの香ばしさ・旨み豊かな味わい。昆布と焼きあごのだしで風味豊かに。別添きざみの付き
145×195×35

オーマイ 具の衝撃
海老ナポリタン
◆300g×12×２
トマトの酸味と、野菜の甘みでコク深い味わいに。海老を使いたような風味がアクセント。海老、ベーコン、揚げなす、ピーマン、玉ねぎ、モッツァレラチーズをトッピング
195×145×40

オーマイ Big
和風うに
◆340g×12×２
うにの旨みをしっかり感じられる味わい。きざみのり、ゴマをトッピング
150×200×50

ニチレイフーズ

ささみソースカツ
◆210g／12×２
近年外食・惣菜で人気のある、ソースがかかったささみカツ。ヘルシー感のあるささみを使用。おかずにもおつまみにも使いやすい味と大きさに仕上げた
230×190×35

ひとくち 香ばしやきとり
◆210g／12×２
こんがり香ばしく焼き上げたひとくちサイズのやきとり。おかずでもおつまみでも食べやすいように甘辛だれで味付けした
230×190×35

とろ～りチーズの ハンバーグ
◆４個入（180g）／12×２
外食で人気の高い、チーズの入ったハンバーグ。こだわりのとろ～りチーズと、コク深いデミグラスソースが特長
141×174×27

ビーフクリームコロッケ
◆４個入（180g）／12×２
濃厚なクリームと牛の旨みが特長のクリームコロッケ。中種に牛肉を約20%使い、牛の旨味がしっかり溶け込んでいる
144×186×32

牛すき焼めし
◆400g／12×２
人気メニューの“すき焼”をアレンジした逸品。牛バラ肉を使用することで、食べ応えと肉の旨みがしっかり感じられる
140×210×25

トリュフ香る３種のきのこのバターピラフ
◆430g／12×２
３種のきのこ（ひらたけ・エリンギ・しいたけ）を使用したバター醤油味のピラフ。トリュフオイルとポルチーニパウダーで芳醇な香りと奥深い味わいに仕上げた
140×210×30

たいめいけん ドライカレー
◆430g／12×２
老舗洋食屋たいめいけん三代目の茂田木浩司シェフと作った本格的なドライカレー。27種のスパイスとハーブの味わいと炒め方香ばしさが特長
140×210×30

まぁるい焼豚めし
◆２個入（160g）／12×２
十勝豚丼をイメージした甘辛いタレの風味が特長の具入りリゴはんです。具材に豚肉、唐辛子、たまねぎを入れ、ワンハンドサイズでこんがり焼き上げた
230×124×35

お弁当にGood！®
豚みそつくね
◆６個入（120g）／20×２
こんがり焼いた味噌の味わいと香ばしさが特長の豚肉のつくね。冷めても味噌の風味が感じられるように仕上げた。処理方法の異なる２種類の豚肉を使用することで、食感にアクセントを加えた
112×212×19

お弁当にGood！®
バジル香る！チーズチキン
◆６個入（126g）／12×２
４種のナチュラルチーズを使用したお弁当用の鶏の照焼け。冷めてもやわらかく仕上げている。衣にはバジルを入れ、香りのアクセントを加えた
130×180×27

冷凍食品新聞
〒160-0008　東京都新宿区四谷三栄町７番16号
TEL　03(3359)9191(代)　FAX　03(3359)9190
http://www.reishoku.co.jp

●各種定期刊行物・出版物はWEBから申込みいただけます●

自然解凍
今川焼（ベルギーチョコレート）
◆５個入（315g）／12×２
ベルギー産チョコレートと北海道産生クリームを使用した今川焼。こだわりのチョコレートクリームがより引き立つように、ココアの風味の生地で包んだ
80×165×70

そのまま使える 流水解凍 自然解凍
高原育ちのブロッコリー ボリュームパック
◆400g／10×２
「そのまま使える」シリーズ。自然解凍OK。標高約3000mのエクアドルの高原で、陽光をたっぷり受けて育った緑鮮やかなブロッコリー。400gのボリュームパックタイプ
210×300×40

中華コーンスープ
◆100g／10×４
卵１個で仕上げる老釈調理タイプの中華コーンスープ。鶏コーンの優しい甘味みと金華ハムエキスの深い旨味が特長。お手軽な２人前規格
155×100×17
※常温品

広東風ふかひれスープ（リニューアル品）
◆180g／10×４
丁寧に仕込んだ自社製上湯（シャンタン）で、ふかひれを煮込んだ深い味わいの老釈タイプの中華スープ。金華ハムエキスを使用し、旨味とコクがアップ。３人～４人前規格
160×125×20
※常温品

広東風かにと貝柱のスープ（リニューアル）
◆180g／10×４
丁寧に仕込んだ自社製上湯（シャンタン）をベースに、かにの香ばしさと貝柱のまろやかな風味が特長の老釈タイプの中華スープ。金華ハムエキスを使用し、旨味とコクがアップ。３人～４人前規格でも
160×125×20
※常温品

かねます食品

鉄板屋
山芋のたこ焼12個入
◆240g×20袋×２合
小麦粉を使わせず、山芋と卵の生地で焼き上げた「ふわっ、とろっ」の食感のたこ焼。こだわりの味とカロリー低減を両立
185×215×35

たこ焼40個入
◆800g×６袋×２合
かつおだしの効いた、ふわっとろっの食感。ボリューム満点でお買い得な大袋タイプ
295×245×35

山芋のたこ焼33個入
◆660g×８袋×２合
小麦粉を使わず、山芋と卵の生地で焼き上げた。カロリーを表示しヘルシーラ訴求。ボリューム満点でお買い得な大袋タイプ
295×245×35

お好み焼３枚入600g
◆600g×８袋×２合
キャベツたっぷりのふんわり食感のぶた玉のお好み焼。野菜の配合率を表記し、ヘルシーをアピール。ボリューム満点の大袋タイプ
205×245×50

いかの照焼４個入
◆80g×12袋×４合
いかの風味が口いっぱいに広がるようなイタリアスカットとすり身にしたいかを使用。弁当、おかず、おつまみに最適
140×240×25

テーブルマーク

ミニパック さぬきうどん６食
◆６食入（600g）／12袋
通常の約1/2、１玉100gを個包装したミニサイズのさぬきうどん。食べたい量や食シーンに合わせ多彩な用途に。マルチパッケージ
90×180×90

中華麺３食
◆３食入（540g）／12袋
打ちたて、ゆでたての麺を急凍凍結し、冷凍麺ならではのつるつる、もちもち食感が味わえる。ラーメン、焼そば、鍋のメシ麺最適。マルチパッケージ
106×145×100

讃岐麺一番
えび天うどん
◆１食入（264g）／12袋×２合
サクサクした花咲衣をまったえび天を、さぬきうどんにトッピングした。関西風のだしが、強いコシ、もちもち食感の麺に合う
125×170×60

辛チゲラーメン
◆１食入（277g）／12袋×２合
牛肉の旨みと唐辛子のクセになる辛さが引き立つユッケジャンスープに、牛肉などと種の具材ともっちりとした麺を合わせた
160×180×50

麺屋武蔵監修 魚介豚骨ラーメン
◆１食入（262g）／12袋×２合
麺屋武蔵監修の魚介と豚骨の旨みが強いあっさり醤油スープが、もっちりした太麺によく絡む。釜焼きの豚バラチャーシュー２枚入り
142×165×50

あさりごはん
◆400g／12袋×２合
ふっくら炊き上げた国産米にあさり、ごぼう、にんじん、いんげん、油揚げ、薬だいこんを合わせた。生姜の香りで味わいを味わえる
165×220×25

鶏めし
◆400g／12袋×２合
ふっくら炊き上げた国産米に、甘辛く味付けした鶏肉、ごぼう、にんじん、油揚げを合わせた。鶏ネタ味わい
165×220×25

国産若鶏のから揚げ 旨辛キムチ味
◆250g／15袋×２合
ビックルスコーポレーション「ご飯がススムキムチ」とコラボ。国産若鶏むね肉を「甘・辛・旨」の味付けに仕上げた
215×215×45

ジャーマンポテトの卵焼き
◆４個入（108g）／12袋×２合
契約農家直送の新鮮卵に、ごろっとサイズ感のあるポテトとベーコンを加えて焼き上げた
131×168×27

自然解凍
かぼちゃ煮風天ぷら
◆６個入（102g）／12袋×２合
かぼちゃの煮付けをイメージ。衣にしたかぼちゃ生地を甘めに味付けし、薄衣をつけ、サクッと軽い食感の天ぷらに仕上げた
112×166×26

鶏ごぼうメンチカツ
◆６個入（102g）／12袋×２合
シャキシャキ食感のごぼうに国産若鶏のひき肉を合わせ、風味の良いあささ入りの歯応え感のあるカツとして揚げた
120×178×28

ごま味噌チキンカツ
◆６個入（108g）／12袋×２合
国産若鶏のむね肉に、香ばしい黒ごま入りの衣を付けて揚げ、甘辛い味噌たれをからめた
141×185×23

日清フーズ

マ・マー THE PASTA
ソテースパゲティ ナポリタン
◆290g×14×２
ソースと麺を高温直火でしっかり炒めることで、これまで以上の濃厚さと香ばしい炒め感を実現した
250×140×25

マ・マー THE PASTA
ソテースパゲティ 宮崎産ほうれん草のバター醤油風味
◆265g×14×２
「特撰本醸造濃口醤油」を使用したソースを、麺と一緒に直火でしっかり炒めることで、これまでに以上の香ばしさを実現した
250×140×25

マ・マー THE PASTA
香味野菜の旨味をふれるミートソース
◆290g×14×２
牛挽肉を香味野菜、マッシュルームの旨味がきいたきのこペーストでじっくり煮込み、コクの深い味わいを実現した
250×140×25

マ・マー THE PASTA
パルミジャーノ・レッジャーノの濃厚カルボナーラ
◆290g×14×２
パルミジャーノ・レッジャーノに、北海道産生クリームを合わせ、チーズの芳醇な香りとクリーミーな味わいを実現した
250×140×25

マ・マー THE PASTA
魚介の旨みあふれる海老トマトクリーム
◆290g×14×２
きざんで炒めた海老と小柱、北海道産生クリーム、イタリア産完熟トマト果肉で、濃厚でクリーミーな味わいを実現した
250×140×25

マ・マー THE PASTA
かつお節の一番だし香る和風たらこ
◆265g×14×２
かつお節の一番だしと別添の有明海産きざみのりで、風味豊かな味わいを実現した。香り豊かなかつお節の一番だし使用
250×140×25

マ・マー THE PASTA
４種のきのこを贅沢に使用 和風醤油
◆280g×14×２
４種きのこ（しいたけ、えのきたけ、ぶなしめじ、まいたけ）にアクセントの野沢菜を加え、かつお節の一番だしの香りで豊かな風味を実現
250×140×25

マ・マー THE PASTA
あさりを贅沢に使用 ボンゴレビアンコ
◆270g×14×２
じっくり煮出した濃厚なあさりのアイヨンを、白ワインで香り高く仕上げることで、奥深い風味を実現した
250×140×25

マ・マー THE PASTA
４種魚介のペスカトーレ
◆280g×14×２
きざんだ小柱を加えた完熟トマトソースと、白ワイン、エキストラ・バージン・オリーブオイルの風味で、香り高く奥深い味わいを実現
250×140×25

マ・マー THE PASTA
彩り野菜のトマトバジル
◆280g×14×２
イタリア産完熟トマト果肉とエキストラ・バージン・オリーブオイルに、バジルを加え、クセになる香り高い風味を実現した
250×140×25

マ・マー“カラダに、おいしいこと”
もち麦リゾット 完熟トマトソース
◆200g×12×２
おそのかおりにもち麦を100%使用し、１食で1/2日分の食物繊維がおいしく手軽に摂れる。香味野菜とバジルの香りが広がる深い味わい
215×170×40

マ・マー“カラダに、おいしいこと”
もち麦リゾット ボルチーニクリーム
◆200g×12×２
おそのかおりにもち麦を100%使用し、１食で1/2日分の食物繊維がおいしく手軽に摂れる。北海道産生クリームを使ったきのこの旨みが広がるコク深いソース
215×170×40

マ・マー わたし思いの
もち麦リゾット 濃厚チーズクリーム
◆180g×12×２
おそのかおりにもち麦を100%使用し、１食で1/2日分の食物繊維がおいしく手軽に摂れる。黒こしょうのアクセントがきいた濃厚チーズクリーム
215×170×40

日本ハム冷凍食品

レンジで鉄板焼きハンバーグ
◆115g／16単箱
焼きにこだわったハンバーグが電子レンジ調理約２分で簡単に召し上がれます。素晴きタイプなので、様々なアレンジをお楽しみいただけます
170×150×30

炭火焼牛カルビ焼肉 コチュジャン入り旨辛たれ
◆90g（２トレイ）／15×２合
炭火で仕上げた牛カルビ焼肉にコチュジャン入り旨辛だれをからめました。２トレイ入りで、お弁当にもおかずの一品としても使えます
125×250×45

中華の鉄人 陳建一
海老蒸し餃子
◆96g（６個）／15×２合
たっぷり海老が入った海老蒸し餃子です。（えび48%配合（前に占める割合））逃さ逃ったもちもちの皮とシャキシャキしたたけのこが特徴です
110×230×30

明　治

満足丼
濃厚ガーリックライス
◆390g×10×２
バター香るホワイトソース＆ひき肉と赤ワインの旨味広がるミートソース、フライドなすとゴーダチーズをガーリックライスに合わせた
140×210×50

満足丼
濃厚オムライス
◆360g×10×２
牛肉の旨味と隠し味に赤ワインと本醸造醤油を効かせた濃厚デミグラスソース、プリプリえびと３種類のチーズをバター香るクルっと丸とチキンライスに合わせた
140×210×50

満足丼
濃厚ダブルカレー
◆360g×10×２
香味野菜&炒めたビーフの旨味と、隠し味に本醸造醤油を加えたコク深いビーフカレー。ほくほくグリルポテトとゴーダチーズを16種のスパイス香るスパイシーカレーピラフに合わせた
140×210×50

日清食品冷凍

冷凍 日清のどん兵衛
牛すき釜玉うどん
◆268g×14×２
肉と野菜のうまみがたっぷりつまった濃厚なつゆが特長。関西風すき焼きの“甘うまい”味わいをイメージした。仕上げに卵をかからめると、まろやかでコク深い味わい
170×210×45

冷凍 日清もちっと生パスタ
きのこクリーム
◆280g×14×２
ポルチーニの風味豊かなクリームソースに、刻く刻んだマイタケとマッシュルームを入れた、きのこの味わいを堪能できる一品
160×220×50

冷凍 日清具多
白胡麻担々麺
◆325g×12×２
濃厚な白ごまと白湯をバランスよく合わせたクリーミーで旨み豊かな担々スープは、中細ウェーブ麺との相性を抜群。具材には肉みそとチンゲン菜を使用した
170×210×50

月～金の毎日配信
FAX速報「冷食とチルド」
月額 4,000円＋税

マルハニチロ

WILDish 焼豚五目炒飯
◆１人前（270g）／16×２
袋ごと調理でき、無の要らないスタンディングパッケージを使用。高温あおり炒め製法で、香ばしくパラッとした炒飯
120×200×30

もっちりマルゲリータ
◆２枚入（210g）／10×２
シンプルなトマトソースとチーズをたっぷりかけたパジャ香るマルゲリータ。トレイを折りたたむと、ワンハンドピザとして楽しめる
173×196×56

おいしいおかず
ガブッと！海老カツ
◆140g（４個入）／12×４
プリッとしたえびをたっぷり使用し、えびと相性の良い特製タルタルソースを合わせえびカツ
135×186×27

HARAPEKOごはん
緑黄色野菜とベーコンのドリア
◆１個入（250g）／10×４
６種の緑黄色野菜（ブロッコリー、赤ピーマン、かぼちゃ、ほうれん草、いんげん、にんじん）を使用した、彩り良いドリア
150×160×40

わさビーフマヨ
◆６個入（126g）／12×４
きざみわさびとりのマヨソースを肉で包んで焼き上げ、ビーフと相性の良いステーキソースをかけた。山芳製菓「わさビーフ®」とコラボ
115×180×25

豚カルビねぎ塩焼そば
◆１人前（240g）／12×２
ガーリックや黒胡椒、豚の背脂をきかせた旨みのある塩だれ味のトレイ入り焼そば。麺のもちもち感と香ばしさが特長
165×184×37

Let's ベジランチ
ほうれん草３種おかず
◆６カップ入（90g）／12×４
人気のほうれん草を使い、おひたし、バター炒め、ごまあえの３種類のメニューをアソートした
129×202×25

OceanBlue
えびフライ
◆４個入（60g）／12×４
プリッとした食感のえびを使用したえびフライ。衣にも味をつけ食べ飽きない味に。尾が無いので食べやすく、弁当に便利
124×178×27

シマダヤ

冷凍「健美麺」食塩ゼロ 稲庭風うどん３食
◆600g（200g×３）
国産小麦粉を使用し、つるつるとしたのどごしの良さと強いコシを兼ね備えた食塩ゼロの稲庭風うどん。緩壁パッケージに改良
165×110×75

冷凍「健美麺」食塩ゼロ 蕨そば３食
◆480g（160×３）
そばの甘皮まで挽きこんだ風味豊かなそば粉を使った南切れの良い食塩ゼロの蕨そば。緩壁パッケージに改良
165×110×75

「冷凍食品物語」新発売

８月30日発売
本体　3,000円＋税

●表の見方……シリーズ名、商品名、企画・荷姿、特長、パッケージサイズ（タテ×ヨコ×高さ：mm）、備考（掲載順不同）

調理マークは　電子レンジ　オーブントースター　オーブン　油で揚げる　ボイル（パック）　蒸し器　フライパン　自然解凍　流水解凍　鍋