Corporate History

1960.10	山口県後援のもと、(株)ニチレイと下関中央魚市場(株)の共同出資により設立 出資金1,500万円
1961.03	アジ精肉、フィッシュソリューブルを主体に操業開始(1962.02 生産中止)
1962.03	珍味ふぐ生産開始、逐年生産設備増強
1963.11	練り製品生産開始、逐年生産設備増強
1969.04	当社独自の開発による梅花型蒲鉾が爆発的人気を呼び、当社の代表的商品として市場を席巻
1971.01	資本金100%を(株)ニチレイ保有
1975.02	魚肉すり身を主原料とする調理冷食を主体にニチレイブランド冷凍食品の生産を本格的に開始
1978.04	大阪営業所開設
1982.07	かに風味蒲鉾生産開始
1985.02	中央冷凍食品工業(株)より(株)中冷に社名を変更
1989.04	東京営業所開設
1989.06	本社工場第1棟新築工事竣工
1990.10	資本金5,000万円に増資
1991.10	本社管理棟新築工事竣工
1995.03	本社工場第2棟新築工事竣工
1996.04	IQF蒲鉾の生産を開始し、本格的に業務用食品市場へ冷凍蒲鉾の販売を進める。
1997.07	本社工場第3棟新築工事竣工
1998.04	資本金2億円に増資
2000.05	甘えびシューマイ生産開始(2004.07 生産終了)
2004.04	つみれ商品販売開始
2004.08	豆腐のふんわり天シリーズ生産開始(2009.09 日本食糧新聞社 業務用加工食品ヒット賞受賞)
2004.11	ISO9001取得(2018.09 返納)
2008.03	ISO14001取得
2008.06	真空包装のチャンポンスライスをIQF包装にリニューアルし「IQFチャンポン蒲鉾」として販売開始
2010.08	厚焼卵生産開始
2015.09	販売数量増加にともないIQFライン生産設備増強(品質・生産性向上、自然冷媒冷凍機導入)
2016.02	玉子ロール、カニカマロール生産開始
2018.08	FSSC22000取得
2020.10	創立60周年
2021.04	福岡営業所開設
2021.06	衣付きふんわり天・おつまみ天シリーズ生産開始(2022.09 日本食糧新聞社　業務用加工食品ヒット賞受賞)
現在に至る	

※赤文字中冷ブランド商品事項、青文字ニチレイフーズブランド商品事項

チュウレイ 株式会社 中冷

ニチレイフーズグループ

本　　社
〒750-0093
山口県下関市彦島西山町4丁目10番6号
TEL:083-266-4191　FAX:083-267-6266

福岡営業所
〒812-0013
福岡県福岡市博多区博多駅東2-10-1　JR博多駅東NSビルS館3階
TEL:083-266-4195　FAX:083-267-6266

大阪営業所
〒530-0043
大阪府大阪市北区天満1丁目3番21号ニチレイ天満橋ビル
TEL:06-6357-2017　FAX:06-6357-2167

東京営業所
〒104-0044
東京都中央区明石町6番4号ニチレイ明石町ビル9階
TEL:03-3524-1039　FAX:03-3524-1040

2023.08

食卓に彩りと
まごころを。

チュウレイ

COMMERCIAL PRODUCT CATALOG

業務用
商品カタログ

食卓に彩(いろど)りとまごころを

確かな技術に基づく水産加工品を山口県下関からお届けします。
技と旨味を練りこんだ冷凍蒲鉾は、信頼の定番食材となりました。
この伝統の味わいを残しつつ、“定番”を超える商品をお届けすることが私たちの使命です。
簡単調理で、メニューの可能性を広げられるのが中冷商品の強みです。
お使いいただくみなさますべてにまごころをお届けできますように。

IQF半月蒲鉾

IQFチャンポン・細切り

IQF花型蒲鉾類

冷凍ねり製品(蒸し)類

その他蒲鉾

INDEX

■ IQF半月蒲鉾 …… P.02
■ IQFチャンポン・細切 …… P.03
■ IQF花型蒲鉾 …… P.04
■ 冷凍ねり製品(蒸し)類 …… P.05
■ 冷凍ねり製品(揚げ物)類 …… P.07
■ その他蒲鉾 …… P.09

IQF半月蒲鉾

ほっとする伝統的な形をそのままに。
調理の手間が省けるスライスは和洋中で幅広く使えます。

4324400 IQF赤丸蒲鉾2.5小PH(R)

形状サイズ 横幅／高さ　保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／18袋
備考	スライス約2.5mm 1袋:約215枚入り pH調整品
形状サイズ	約44mm×約21mm
荷姿サイズ	たて471mm よこ351mm 高さ224mm
JAN	4974776432449
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	ー
添加物	加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(コチニール)

エネルギー	89kcal	たん白質	7.7g	脂質	0.1g	炭水化物	14.2g	食塩相当量	3.2g

4324500 IQF赤丸蒲鉾5小PH(R)

形状サイズ 横幅／高さ　保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	300g／32袋
備考	スライス約5mm 1袋:約65枚入り pH調整品
形状サイズ	約44mm×約21mm
荷姿サイズ	たて471mm よこ351mm 高さ199mm
JAN	4974776432456
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	ー
添加物	加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(コチニール)

エネルギー	89kcal	たん白質	7.7g	脂質	0.1g	炭水化物	14.2g	食塩相当量	3.2g

4324600 IQF赤丸蒲鉾2.5中PH(R)

形状サイズ 横幅／高さ　保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	300g／32袋
備考	スライス約2.5mm 1袋:約105枚入り pH調整品
形状サイズ	約50mm×約25mm
荷姿サイズ	たて471mm よこ351mm 高さ264mm
JAN	4974776432463
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	ー
添加物	加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(コチニール)

エネルギー	89kcal	たん白質	7.7g	脂質	0.1g	炭水化物	14.2g	食塩相当量	3.1g

4324700 IQF赤丸蒲鉾2.5大PH(R)

形状サイズ 横幅／高さ　保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／18袋
備考	スライス約2.5mm 1袋:約135枚入り pH調整品
形状サイズ	約56mm×約28mm
荷姿サイズ	たて471mm よこ351mm 高さ224mm
JAN	4974776432470
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	ー
添加物	加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(コチニール)

エネルギー	89kcal	たん白質	7.7g	脂質	0.1g	炭水化物	14.2g	食塩相当量	3.1g

4324800 IQF赤丸蒲鉾4大PH(R)

形状サイズ 横幅／高さ　保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／18袋
備考	スライス約4mm 1袋:約88枚入り pH調整品
形状サイズ	約56mm×約28mm
荷姿サイズ	たて471mm よこ351mm 高さ199mm
JAN	4974776432487
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	ー
添加物	加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(コチニール)

エネルギー	89kcal	たん白質	7.7g	脂質	0.1g	炭水化物	14.2g	食塩相当量	3.1g

4324900 IQF赤丸蒲鉾9大PH(R)

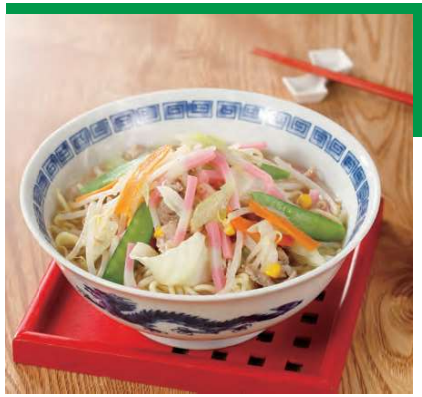
形状サイズ 横幅／高さ　保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／18袋
備考	スライス約9mm 1袋:約40枚入り pH調整品
形状サイズ	ー
荷姿サイズ	たて471mm よこ351mm 高さ164mm
JAN	4974776432494
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	ー
添加物	加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(コチニール)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
89kcal	7.7g	0.1g	14.2g	3.1g

IQFチャンポン・細切

短冊状にスライスしてバラ凍結しております。
和え物や麺類の彩りとしてご利用いただけます。



4323300 IQFチャンポン蒲鉾R

形状サイズ 幅／高さ　保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／8袋×2合
備考	約5×5mm角
形状サイズ	ー
荷姿サイズ	たて406mm よこ306mm 高さ258mm
JAN	4974776432333
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	ー
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸)、着色料(コチニール)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
88kcal	6.6g	0.1g	15.2g	1.6g

4323400 IQF細切り蒲鉾R

形状サイズ 幅／高さ　保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	300g／15袋×2合
備考	約3×4mm角
形状サイズ	ー
荷姿サイズ	たて456mm よこ306mm 高さ338mm
JAN	4974776432340
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	ー
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸)、着色料(コチニール)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
88kcal	6.6g	0.1g	15.2g	1.6g

4327600 IQF二色蒲鉾R

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／18袋
備考	約2.5mm 1袋:約275枚入り
形状サイズ	ー
荷姿サイズ	たて471mm よこ351mm 高さ224mm
JAN	4974776432760
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	ー
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(コチニール)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
78kcal	8.4g	0.1g	10.9g	2.2g

IQF花型蒲鉾

季節を彩る花型蒲鉾です。

4326300 IQF特梅蒲鉾2.5PH(R)

形状サイズ 直径　保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	300g／32袋
備考	スライス約2.5mm 1袋:約70枚入り pH調整品
形状サイズ	約42mm
荷姿サイズ	たて471mm よこ351mm 高さ224mm
JAN	4974776432630
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	ー
添加物	加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(クチナシ、コチニール)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
86kcal	7.9g	0.1g	13.3g	3.2g

4326400 IQF特梅蒲鉾4PH(R)

形状サイズ 直径　保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	300g／32袋
備考	スライス約4mm 1袋:約49枚入り pH調整品
形状サイズ	約42mm
荷姿サイズ	たて471mm よこ351mm 高さ224mm
JAN	4974776432647
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	ー
添加物	加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(クチナシ、コチニール)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
86kcal	7.9g	0.1g	13.3g	3.2g

4326600 IQF花ぐるま蒲鉾3R

形状サイズ 直径　保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／18袋
備考	スライス約3mm 1袋:約105枚入り
形状サイズ	約42mm
荷姿サイズ	たて471mm よこ351mm 高さ199mm
JAN	4974776432661
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	ー
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(コチニール)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
84kcal	7.7g	0.1g	13.0g	2.1g

4326700 IQF花ぐるま蒲鉾4R

形状サイズ 直径　保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	300g／32袋
備考	スライス約4mm 1袋:約49枚入り
形状サイズ	約42mm
荷姿サイズ	たて471mm よこ351mm 高さ224mm
JAN	4974776432678
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	ー
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(コチニール)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
84kcal	7.7g	0.1g	13.0g	2.1g

4326500 IQF特梅紅白蒲鉾2.5PH(R)

形状サイズ 直径　保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	300g／32袋
備考	スライス約2.5mm 1袋:約70枚入り pH調整品
形状サイズ	約42mm
荷姿サイズ	たて471mm よこ351mm 高さ224mm
JAN	4974776432654
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	ー
添加物	加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(コチニール)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
86kcal	7.9g	0.1g	13.3g	3.2g

冷凍ねり製品（蒸し）類

手間のかかる蒸し物も簡単に、
色々な食感・形・具材でお客様の要望に広くお応えします。

4321900 国産真アジ入りつみれ

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	1kg／4袋×2合
備考	1袋:約50個入り
形状サイズ	1個:約20g
荷姿サイズ	たて411mm よこ286mm 高さ208mm
JAN	4974776432197
調理方法	揚げる、煮る、蒸す
アレルゲン	小麦・大豆・豚肉・ゼラチン
添加物	調味料（アミノ酸）、トレハロース、香辛料抽出物

エネルギー	173kcal	たん白質	13.2g	脂質	7.9g	炭水化物	12.2g	食塩相当量	1.3g

4328700 国産真アジ入りつみれ(シール入)18

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	900g／4袋×2合
備考	1袋:約50個入り
形状サイズ	1個:約18g
荷姿サイズ	たて411mm よこ286mm 高さ208mm
JAN	4974776432876
調理方法	揚げる、煮る、蒸す
アレルゲン	小麦・大豆・豚肉・ゼラチン
添加物	調味料（アミノ酸）、トレハロース、酢酸Na、pH調整剤、ショ糖脂肪酸エステル、香辛料抽出物

エネルギー	175kcal	たん白質	14.1g	脂質	7.8g	炭水化物	12.2g	食塩相当量	1.7g

4328200 真アジ入りつみれ 360g

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	360g／10袋×2合
備考	1袋:約18個入り
形状サイズ	1個:約20g
荷姿サイズ	たて356mm よこ216mm 高さ378mm
JAN	4974776432821
調理方法	電子レンジ、揚げる、煮る
アレルゲン	小麦・大豆・豚肉・ゼラチン
添加物	調味料（アミノ酸）、トレハロース、香辛料抽出物

エネルギー	173kcal	たん白質	13.2g	脂質	7.9g	炭水化物	12.2g	食塩相当量	1.3g

4328800 国産真ダイ入りつみれ(シール入)18

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	900g／4袋×2合
備考	1袋:約50個入り
形状サイズ	1個:約18g
荷姿サイズ	たて411mm よこ286mm 高さ208mm
JAN	4974776432883
調理方法	揚げる、煮る、蒸す
アレルゲン	小麦・大豆・豚肉・ゼラチン
添加物	調味料（アミノ酸）

エネルギー	185kcal	たん白質	11.1g	脂質	10.3	炭水化物	12.0g	食塩相当量	1.8g

4328300 真ダイ入りつみれ 360g

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	360g／10袋×2合
備考	1袋:約18個入り
形状サイズ	1個:約20g
荷姿サイズ	たて356mm よこ216mm 高さ378mm
JAN	4974776432838
調理方法	電子レンジ、揚げる、煮る
アレルゲン	小麦・大豆・豚肉・ゼラチン
添加物	調味料（アミノ酸）

エネルギー	185kcal	たん白質	11.1g	脂質	10.3g	炭水化物	12.0g	食塩相当量	1.8g

4309400 ひじきと野菜のとうふ寄せ

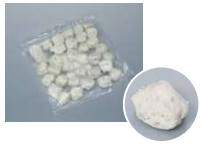
保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	1200g(20個入)／4袋×2合
備考	1袋:20個入り
形状サイズ	1個:約60g
荷姿サイズ	たて421mm よこ286mm 高さ248mm
JAN	4974776569701
調理方法	揚げる、煮る、蒸す
アレルゲン	小麦・乳成分・大豆・豚肉
添加物	調味料（アミノ酸）、豆腐用凝固剤、香辛料抽出物

エネルギー	201kcal	たん白質	7.6g	脂質	12.9g	炭水化物	13.5g	食塩相当量	1.2g

4309800 やわらかつみれ（白身魚）

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月



規格／入数	500g／16袋
備考	1袋:約33個入り
形状サイズ	1個:約15g
荷姿サイズ	たて411mm よこ286mm 高さ219mm
JAN	4974776566212
調理方法	煮る、蒸す
アレルゲン	卵・大豆・豚肉
添加物	加工でん粉、調味料（アミノ酸）、貝カルシウム、豆腐用凝固剤

エネルギー	190kcal	たん白質	8.0g	脂質	13.3g	炭水化物	9.6g	食塩相当量	1.2g

4310300 豆乳仕立ての野菜揚げ

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	900g(30個入)／4袋×2合
備考	1袋:30個入り
形状サイズ	1個:約30g
荷姿サイズ	たて327mm よこ269mm 高さ246mm
JAN	4974776569473
調理方法	揚げる、蒸す
アレルゲン	卵・大豆・豚肉
添加物	加工でん粉、調味料（アミノ酸）、豆腐用凝固剤

エネルギー	177kcal	たん白質	6.7g	脂質	12.5g	炭水化物	9.5g	食塩相当量	1.3g

4310510 冷凍野菜入りさつま揚5個

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	750g(5枚入)／6袋×2合
備考	1袋:5枚入り
形状サイズ	1枚:150g
荷姿サイズ	たて406mm よこ356mm 高さ218mm
JAN	4974776568421
調理方法	揚げる
アレルゲン	大豆
添加物	調味料（アミノ酸等）、キシロース

エネルギー	104kcal	たん白質	8.3g	脂質	1.6g	炭水化物	14.1g	食塩相当量	1.5g

4322700 白身魚のハンバーグ(豆乳仕立て)

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	300g(10個入)／12袋×2合
備考	1袋:10個入り pH調整品
形状サイズ	1個:約30g
荷姿サイズ	たて431mm よこ286mm 高さ198mm
JAN	4974776432272
調理方法	蒸す、焼く、揚げる、自然解凍
アレルゲン	小麦・乳成分・大豆
添加物	グリシン、調味料(アミノ酸)、酢酸Na、貝カルシウム、pH調整剤、豆腐用凝固剤、ショ糖脂肪酸エステル、ピロリン酸第二鉄、香辛料抽出物

エネルギー	223kcal	たん白質	7.7g	脂質	16.8g	炭水化物	10.2g	食塩相当量	0.9g

4319900 ひじきと野菜のとうふ寄せ30

保存温度:−18℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	900g／4袋×2合
備考	1袋:30個入り
形状サイズ	−
荷姿サイズ	たて376mm よこ231mm 高さ228mm
JAN	4974776431992
調理方法	揚げる、煮る、蒸す
アレルゲン	小麦・乳成分・大豆・豚肉
添加物	調味料（アミノ酸）、豆腐用凝固剤、香辛料抽出物

エネルギー	201kcal	たん白質	7.6g	脂質	12.9g	炭水化物	13.5g	食塩相当量	1.2g

冷凍ねり製品（揚げ物）類

手づくりのようなあたたかみが感じられる揚げ物は、これひとつでお弁当の1品にもなります。ポトフや鍋、おでんなど主役としてもお使いいただけます。

4311000 ごぼう巻

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g(10本入)／12袋×2合
備考	1袋:10本入り
形状サイズ	1本:約50g
荷姿サイズ	たて376mm よこ296mm 高さ398mm
JAN	4974776632726
調理方法	揚げる
アレルゲン	大豆
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
131kcal	8.1g	5.0g	13.2g	1.6g

4311100 まる天

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g(10枚入)／10袋×2合
備考	1袋:10枚入り
形状サイズ	1枚:約50g
荷姿サイズ	たて376mm よこ296mm 高さ358mm
JAN	4974776632719
調理方法	揚げる
アレルゲン	大豆
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
134kcal	8.7g	5.2g	13.0g	1.7g

4311200 厳流揚

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	450g(10本入)／5袋×3合
備考	1袋:10本入り
形状サイズ	1本:約45g
荷姿サイズ	たて376mm よこ296mm 高さ306mm
JAN	4974776632702
調理方法	揚げる
アレルゲン	大豆
添加物	調味料(アミノ酸等)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
131kcal	7.7g	4.1g	15.8g	1.8g

4311300 給食用ちくわスライス

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	1kg／10袋
備考	スライス幅:約5mm
形状サイズ	ー
荷姿サイズ	たて416mm よこ346mm 高さ159mm
JAN	4974776632771
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	ー
添加物	調味料(アミノ酸等)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	10.6g	0.7g	10.7g	2.0g

4311400 給食用天ぷらスライス

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	1kg／8袋
備考	スライス幅:約5mm
形状サイズ	短冊状スライス
荷姿サイズ	たて436mm よこ376mm 高さ108mm
JAN	4974776632764
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	ー
添加物	調味料(アミノ酸等)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
118kcal	10.3g	3.9g	10.4g	1.9g

4311700 冷凍ミニ小判揚コーン

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	1kg／6袋
備考	1袋:約65個入り
形状サイズ	1個:約15g
荷姿サイズ	たて506mm よこ276mm 高さ129mm
JAN	4974776632733
調理方法	揚げる
アレルゲン	大豆
添加物	調味料(アミノ酸等)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
131kcal	8.3g	4.6g	14.0g	0.9g

4311800 冷凍ミニ小判揚枝豆

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	1kg／6袋
備考	1袋:約65個入り
形状サイズ	1個:約15g
荷姿サイズ	たて506mm よこ276mm 高さ129mm
JAN	4974776632740
調理方法	揚げる
アレルゲン	大豆
添加物	調味料(アミノ酸等)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
148kcal	11.2g	6.3g	11.5g	1.0g

4311900 冷凍天ぷらスライス

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	1kg／4袋×2合
備考	スライス幅:約5mm
形状サイズ	短冊状スライス
荷姿サイズ	たて436mm よこ196mm 高さ198mm
JAN	4974776632757
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	大豆
添加物	調味料(アミノ酸等)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
127kcal	8.4g	4.0g	14.4g	2.0g

その他蒲鉾

使用用途により幅広く使える蒲鉾です。

4312000 冷凍北海エース30

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	480g(30本入)／20袋
備考	1袋:30本入り
形状サイズ	1本:約8cm
荷姿サイズ	たて365mm よこ288mm 高さ190mm
JAN	4974776635017
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	かに・小麦・卵・大豆・ゼラチン
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、着色料(紅麹)、香料

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
91kcal	11.8g	0.6g	9.7g	1.9g

4312400 冷凍シースティック19

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より18ヶ月

規格／入数	500g／10袋×2合
備考	1袋:20本入り
形状サイズ	1本:約19cm、約25g
荷姿サイズ	たて350mm よこ210mm 高さ220mm
JAN	4974776532101
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	えび・かに・小麦・卵・大豆
添加物	調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、香料、着色料(紅麹、カロチノイド)、リン酸塩(Na)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
97kcal	11.3g	0.6g	11.5g	1.8g

4301300 北海かに風味フレーク

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／8袋×2合
備考	−
形状サイズ	−
荷姿サイズ	たて416mm よこ221mm 高さ248mm
JAN	4974776520405
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	かに・卵・大豆
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹)、香料

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
98kcal	8.7g	1.2g	13.1g	2.2g

4327800 IQFダイスカット蒲鉾R

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／18袋
備考	約7.5×7.5mm角
形状サイズ	−
荷姿サイズ	たて471mm よこ351mm 高さ199mm
JAN	4974776432784
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	−
添加物	加工でん粉、調味料(無機塩)、着色料(コチニール)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
135kcal	6.4g	3.8g	18.8g	1.4g

4326200 IQFうず巻蒲鉾2.5PH(R)

形状サイズ　直径

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	300g／32袋
備考	約2.5mm 1袋:約85枚入り pH調整品
形状サイズ	約37mm
荷姿サイズ	たて471mm よこ351mm 高さ224mm
JAN	4974776432623
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	−
添加物	加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(コチニール)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
86kcal	8.0g	0.1g	13.3g	3.1g

4317700 IQF魚肉SSスライス

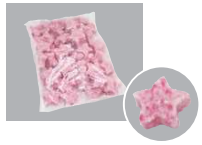
保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	500g／8袋×2合
備考	約5×5mm角
形状サイズ	−
荷姿サイズ	たて406mm よこ306mm 高さ258mm
JAN	4974776431770
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	小麦・卵・大豆・豚肉
添加物	加工でん粉、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、トレハロース、くん液、着色料(コチニール)、香辛料抽出物

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
156kcal	10.2g	5.9g	15.5g	2.4g

4325300 冷凍星かまぼこR

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月



規格／入数	1kg／8袋
備考	1袋:約50個入り pH調整品
形状サイズ	1個:約20g
荷姿サイズ	たて411mm よこ286mm 高さ219mm
JAN	4974776432531
調理方法	揚げる、煮る、蒸す
アレルゲン	小麦・大豆
添加物	加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(コチニール)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
101kcal	8.0g	0.1g	17.0g	2.7g

4325900 冷凍なると巻ノースライス

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	160g／25本×4合
備考	1本:約20cm
形状サイズ	−
荷姿サイズ	たて320mm よこ225mm 高さ440mm
JAN	4974776432593
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	−
添加物	加工でん粉、炭酸Ca、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤3)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
101kcal	9.3g	0.2g	15.6g	1.9g

4326100 冷凍なると巻スライス3mm

保存温度:−15℃以下　賞味期限:製造日より12ヶ月

規格／入数	108g／30本×4合
備考	スライス約3mm 1本約25枚入り
形状サイズ	−
荷姿サイズ	たて380mm よこ195mm 高さ400mm
JAN	4974776432616
調理方法	冷蔵庫内で解凍(お急ぎの場合は流水解凍)
アレルゲン	−
添加物	加工でん粉、炭酸Ca、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹)

エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
101kcal	9.3g	0.2g	15.6g	1.9g