

農産品

冷凍素材

素材の安全性を最優先に考えています。
品質で選べば、ニチレイフーズの凍菜です。

そのまま使えるきざみオクラ

500g/20袋



●あらかじめ刻んで、IQF(バラ凍結)に仕上げました。●オクラ独特の味と粘りが生きています。●種がばらばらになりにくい製法を採用。●和えもの、おひたしの他、味噌汁の具、かき揚げの材料、炒め物等に幅広くご利用いただけます。●中国産

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと4~5時間
流水解凍 袋のまま約1時間 **電子レンジ**



【荷姿寸法】W:390×D:275×H:225mm

品目コード:3159100 JANコード:4902130 315916 ITFコード:1 4902130 315913

そのまま使えるオクラ(ホール)

500g/20袋



●オクラ独特の味と粘りが生きています。●天ぷらやカレーのトッピング等に便利です。●中国産

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと4~5時間
流水解凍 袋のまま約1時間 **電子レンジ**



【荷姿寸法】W:370×D:280×H:270mm

品目コード:3159200 JANコード:4902130 315923 ITFコード:1 4902130 315920

そのまま使えるカットオクラ(斜め切り)

500g/10袋×2合



●手作り感がでるよう、5cm前後の長さに斜め切りしました。●自然解凍するだけで料理の彩りや和えものにお使いいただけます。●中国産

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと4~5時間
流水解凍 袋のまま約1時間 **電子レンジ**

【荷姿寸法】W:385×D:275×H:120mm
W:385×D:275×H:240mm

品目コード:3007900 JANコード:4902130 300790 ITFコード:1 4902130 300797

そのまま使えるきざみオクラ(ベトナム産)

500g/20袋



●鮮やかな緑が特徴のオクラです。●あらかじめ刻んで、IQF(バラ凍結)に仕上げました。●自然解凍するだけで料理の彩りや和えものにお使いいただけます。●ベトナム産です。

自然解凍 室温(約25℃)で袋ごと2~3時間 **流水解凍** 袋ごと約1時間
電子レンジ 袋から出して解凍



【荷姿寸法】W:480×D:330×H:180mm

品目コード:3461400 JANコード:4902130 346149 ITFコード:1 4902130 346146

そのまま使えるオクラホール(ベトナム産) 500g/20袋



●鮮やかな緑が特徴のオクラです。●約6~8cmの長さです。●自然解凍するだけで料理の彩りや和えものにお使いいただけます。●ベトナム産です。

自然解凍 室温(約25℃)で袋ごと4~5時間
流水解凍 袋ごと約1時間
電子レンジ 袋から出して解凍



【荷姿寸法】W:480×D:330×H:180mm

品目コード:3461300 JANコード:4902130 346132 ITFコード:1 4902130 346139

そのまま使える葉だいこん 500g/20袋



●葉採り専用の品種を旬の季節に収穫しました。●みじん切りの上、IQF(バラ凍結)していますので、必要な量だけ無駄なく使えます。●中国産

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと4~5時間
流水解凍 袋から出して流水で2~3分
ポイル 凍結したお湯に入れ再沸騰するまで加熱
電子レンジ



【荷姿寸法】W:445×D:375×H:170mm

品目コード:3188110 JANコード:4902130 318818 ITFコード:1 4902130 318815

そのまま使えるカットほうれん草IQF 1kg/10袋



●産地から生産まで一貫した品質管理の行き届いたほうれん草を使用。●加熱調理は必要ありません。●約5cmにカットし、IQF(バラ凍結)しているため、必要な分だけ無駄なくお使いいただけます。●各種料理の彩りや炒め物等にどうぞ。●中国産

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと4~5時間
流水解凍 袋から出して流水で2~3分
ポイル 凍結したお湯に入れ再沸騰するまで加熱
電子レンジ



【荷姿寸法】W:418×D:350×H:252mm

品目コード:3881700 JANコード:4902130 388170 ITFコード:1 4902130 388177

そのまま使える白菜 500g/10袋×2合



●甘みのある白菜を使いやすいようカットしました。●浅漬けやスープ、味噌汁などに便利です。●中国産

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと6~7時間
流水解凍 袋のまま1時間半~2時間
ポイル 凍結したお湯に入れ再沸騰するまで加熱
電子レンジ



【荷姿寸法】W:265×D:250×H:195mm
W:530×D:250×H:195mm

品目コード:3357800 JANコード:4902130 335785 ITFコード:1 4902130 335782

そのまま使えるカットいんげん 500g/10袋×2合



●緑が濃く、やわらかい品種を選んでいますので、スジ取りの必要がありません。●和えものやサラダ、煮物の彩りなど、各種料理に幅広くご利用いただけます。●すぐ食べられるまで切っていますので、解凍するだけで召し上がることができます。●タイ産

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと3~4時間
流水解凍 袋から出して流水で2~3分
ポイル 中火で1~2分
電子レンジ

※沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱



【荷姿寸法】W:400×D:260×H:120mm
W:400×D:260×H:240mm

品目コード:3029000 JANコード:4902130 302909 ITFコード:1 4902130 302906

そのまま使える揚げなす 乱切りL(ベトナム産) 1kg/5袋



●自然解凍で食べられる、ベトナム産の揚げなすです。●加熱しても身が縮みにくく、皮目のつなぎ目を残すように1つ1つ丁寧に手切りしております。

自然解凍 室温(約20℃)で2~2時間半
炒める 中火で4~5分
揚げる 約160℃で2~3分



【荷姿寸法】W:356×D:296×H:134mm

品目コード:3624600 JANコード:4902130 362460 ITFコード:1 4902130 362467

そのまま使える斜めカットいんげん 500g/20袋



●手作り感ができるように斜めカットしたいんげんです。●ごま和え、バター炒め、煮物等幅広くご利用いただけます。●中国産

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと3~4時間
流水解凍 袋から出して流水で2~3分
ポイル 沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱
電子レンジ



【荷姿寸法】W:375×D:270×H:210mm

品目コード:3159400 JANコード:4902130 315947 ITFコード:1 4902130 315944

そのまま使える揚げなす 乱切り(ベトナム産) 1kg/10袋



●指定農場で栽培した原料を使用しており、産地から製品まで一貫した品質管理を行っています。●カットしたなすを素揚げしてから急速凍結しておりますので、いつも新鮮な風味と栄養を保っております。

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと2~2時間半
炒める 中火で4~5分
揚げる 約160℃で2~3分



【荷姿寸法】W:406×D:306×H:205mm

品目コード:3315400 JANコード:4902130 331541 ITFコード:1 4902130 331548

そのまま使える小松菜IQF 1kg/10袋



●小松菜を約5cmにカットして使いやすいIQF(バラ凍結)タイプに仕上げました。●おひたし、煮物、炒め物等に幅広くご利用いただけます。●自然解凍するだけでお召し上がりいただけます。●中国産

自然解凍 室温(約20℃)で5~6時間
流水解凍 袋から出して流水で2~3分
ポイル 沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱
電子レンジ



【荷姿寸法】W:430×D:310×H:260mm

品目コード:3045200 JANコード:4902130 304521 ITFコード:1 4902130 304528

そのまま使える揚げなす 乱切り(中国産) 1kg/10袋



●日本でおなじみの干向なすを使用しています。●ミョウバンを加えることで、変色を防止しました。

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと2~2時間半
炒める 中火で4~5分
揚げる 約160℃で2~3分
電子レンジ



【荷姿寸法】W:376×D:306×H:199mm

品目コード:3616100 JANコード:4902130 361616 ITFコード:1 4902130 361613

そのまま使えるブロッコリー(中国産) 500g/20袋



●自然解凍、または流水解凍で、そのままお使いいただけます。●ポイル調理の手間無く、付け合わせやサラダ等、様々なメニューでご使用いただけます。

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと4~5時間半
流水解凍 袋から出して流水で3~4分
ポイル 中火で3~4分
電子レンジ

※沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱



【荷姿寸法】W:440×D:325×H:255mm

品目コード:3004400 JANコード:4902130 300448 ITFコード:1 4902130 300445

そのまま使えるスーパースイートコーン(タイ産) 500g/20袋



●自然解凍、または流水解凍で、そのままお使いいただけます。●ポイル調理の手間無く、サラダや付け合わせ、麺などのトッピング等、様々なメニューでご使用いただけます。●甘味の強いスーパースイート系品種を使用。

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと2~2時間半
流水解凍 袋から出して1~2分
ポイル 約1分
炒める 中火で1~2分



【荷姿寸法】W:350×D:225×H:225mm

品目コード:3389100 JANコード:4902130 338915 ITFコード:1 4902130 338912

そのまま使えるブロッコリー(エクアドル産) 500g/20袋



●標高約3000m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です。●花蕾(からい)がしまっておりしかりとした食感が残っています。●自然解凍、または流水解凍で、そのままお使いいただけます。●ポイル調理の手間無く、付け合わせやサラダ等、様々なメニューでご使用いただけます。

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと4~5時間半
流水解凍 袋から出して流水で3~4分
ポイル 中火で3~4分
電子レンジ

※沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱



【荷姿寸法】W:392×D:260×H:322mm

品目コード:3668200 JANコード:4902130 366826 ITFコード:1 4902130 366823

そのまま使えるビーツ 500g/20袋



●ビーツはボルシチなどの煮込み料理やサラダのトッピングなどで使われる野菜です。●外観の綺麗な赤みが特徴です。●パスタやポテトサラダと合わせて見栄えの良いメニュー作りができます。●IQF(バラ凍結)しているので、必要な分だけ無駄なくご使用頂けます。※1個当たり約1cm大

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと1~2時間



【荷姿寸法】W:375×D:305×H:200mm

品目コード:3457700 JANコード:4902130 345777 ITFコード:1 4902130 345774

そのまま使えるミニブロッコリー(中国産) 500g/20袋



●自然解凍、または流水解凍で、そのままお使いいただけます。●ポイル調理の手間無く、付け合わせやサラダ等、様々なメニューでご使用いただけます。●花蕾と梗の長さ約2cm~4cm

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと4~5時間
流水解凍 袋から出して3~4分



【荷姿寸法】W:440×D:316×H:250mm

品目コード:3369800 JANコード:4902130 336980 ITFコード:1 4902130 336987

そのまま使えるケール 500g/20袋



●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243mg、鉄分1.41g含有。●葉が縮れたタイプのケールを使用しております。●IQF(バラ凍結)しているので、必要な分だけ無駄なくご使用頂けます。※1個当たり約3~5cm

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと4~5時間
流水解凍 袋から出して流水で約2~3分
ポイル 沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱



【荷姿寸法】W:513×D:343×H:365mm

品目コード:3456700 JANコード:4902130 345678 ITFコード:1 4902130 345675

そのまま使えるカリフラワー(中国産) 500g/20袋



●自然解凍、または流水解凍で、そのままお使いいただけます。●ポイル調理の手間無く、付け合わせやサラダ、様々なメニューでご使用いただけます。●花蕾と梗の長さ約3cm~5cm(目安)

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと4~5時間半
流水解凍 袋から出して3~4分
ポイル 沸騰したお湯に入れて再沸騰するまで加熱
電子レンジ



【荷姿寸法】W:446×D:322×H:259mm

品目コード:3561000 JANコード:4902130 356100 ITFコード:1 4902130 356107

そのまま使えるロマネスコ 500g/20袋



●ロマネスコは螺旋状の円錐型の形状でサンゴのような美しい形と見た目が特徴です。●パスタやピザ、スープの具材やピクルスなど様々なメニューでご使用頂けます。●IQF(バラ凍結)しているので、必要な分だけ無駄なくご使用頂けます。※1個当たり約3~5cm

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと4~5時間半
流水解凍 袋から出して流水で約3~4分
ポイル 沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱



【荷姿寸法】W:441×D:311×H:254mm

品目コード:3456800 JANコード:4902130 345685 ITFコード:1 4902130 345682

そのまま使えるミニカリフラワー(中国産) 500g/20袋



●自然解凍、または流水解凍で、そのままお使いいただけます。●ポイル調理の手間無く、付け合わせやサラダ等、様々なメニューでご使用いただけます。●花蕾と梗の長さ約2cm~4cm

流水解凍 袋から出して3~4分
自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと4~5時間



【荷姿寸法】W:440×D:316×H:250mm

品目コード:3389000 JANコード:4902130 338908 ITFコード:1 4902130 338905

メディベジ® 皮むきなす(ミニカット) 500g/20袋



●咀嚼嚙下しやすいよう、なすの皮をむき、一口サイズにカットしました。●生産工場ではボイル加工を行っておりますので、味噌汁やスープなど汁物にも幅広くご使用頂けます。

ボイル 沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱 **煮る**
炒める



【荷姿寸法】 W:375×D:305×H:183mm

品目コード:3289300 JANコード:4902130 328930 ITFコード:1 4902130 328937

メディベジ® 冬瓜(ミニカット) 500g/20袋



●咀嚼嚙下しやすいよう、冬瓜の皮をむき、一口サイズにカットしました。●調理現場でのカットの手間も無く、炒め物や汁物など幅広くご使用頂けます。

※1個あたり5~9g(目安)

煮る
炒める



【荷姿寸法】 W:375×D:305×H:183mm

品目コード:3290300 JANコード:4902130 329036 ITFコード:1 4902130 329033

メディベジ® ささがきごぼう(ミニカット) 500g/20袋



●咀嚼嚙下しやすいよう、約2~4cmにさががき状にカットしました。●皮目を程よく残すことで、ごぼうの風味を味わっていただけます。

煮る 凍ったままの商品を煮る
炒める 温めたフライパンに油をひき、凍ったままの商品を炒める



【荷姿寸法】 W:415×D:345×H:209mm

品目コード:3461600 JANコード:4902130 346163 ITFコード:1 4902130 346160

刻みほうれん草 500g/20袋



●産地から製品まで一貫した品質管理の行き届いたほうれん草を使用。●加熱調理は必要ありません。●IQF(バラ凍結)しているので、必要な分だけ無駄なくお使いいただけます。●各種料理の彩りや炒め物等にどうぞ。●中国産

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと1~1.5時間半 **流水解凍** 袋から出して流水で2~3分
ボイル 沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱 **電子レンジ**



【荷姿寸法】 W:418×D:328×H:270mm

品目コード:3122400 JANコード:4902130 312243 ITFコード:1 4902130 312240

カットほうれん草 1kg/10袋



●産地から製品まで一貫した品質管理の行き届いたほうれん草を湯通ししてから急速凍結しました。●使いやすいよう約5cmにカット。●中国産

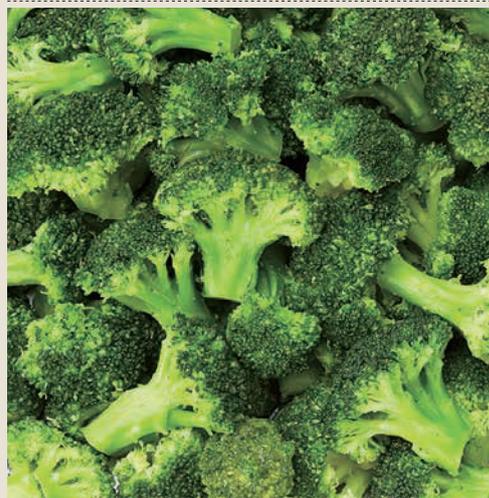
ボイル 沸騰したお湯で2~3分または流水解凍後、沸騰したお湯でさっとボイル



【荷姿寸法】 W:356×D:290×H:204mm

品目コード:3374700 JANコード:4902130 337475 ITFコード:1 4902130 337472

エクアドルブロッコリー M | S | SS 500g/20袋



●標高約3000m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です。●花蕾(からい)がしまっており、しっかりとした食感が残っています。

ボイル 中火で2~3分
炒める 中火で4~5分



【荷姿寸法】

M W:386×D:276×H:334mm
S W:395×D:265×H:328mm
SS W:390×D:270×H:315mm

M 品目コード:3483000 JANコード:4902130 348303 ITFコード:1 4902130 348300

S 品目コード:3483900 JANコード:4902130 348396 ITFコード:1 4902130 348393

SS 品目コード:3836100 JANコード:4902130 383618 ITFコード:1 4902130 383615

カリフラワー 1kg/12袋



●花蕾(からい)が白くひきしまった原料を選び、食べやすい大きさにカットしました。●メキシコ産

ボイル 中火で2~3分
炒める 中火で4~5分



【荷姿寸法】 W:400×D:290×H:330mm

品目コード:3521300 JANコード:4902130 352133 ITFコード:1 4902130 352130

コーン
①コーンカーネル
②コーンカーネルスーパースイート 各1kg/12袋



①コーンカーネル
●コーンは、収穫後の時間経過とともに急速に鮮度が低下していきま。●ニチレイフーズのコーンカーネルは収穫した原料を短時間のうちに処理加工、急速凍結しています。●アメリカ産

②コーンカーネルスーパースイート
●甘みの強いスーパースイート系品種を使用。●急速冷凍していますので、甘味種特有の風味を保っております。●アメリカ産

ボイル 中火で2~3分
炒める 中火で3~4分

①コーンカーネル
②コーンカーネルスーパースイート



【荷姿寸法】

①W:390×D:275×H:185mm
②W:400×D:298×H:190mm

① 品目コード:3314600 JANコード:4902130 331466 ITFコード:1 4902130 331463

② 品目コード:3383900 JANコード:4902130 338397 ITFコード:1 4902130 338394

グリーンピース

1kg/12袋



●収穫後、短時間のうちに処理加工、急速凍結しています。●豆がしっかりしていますので煮崩れしにくく、豆ご飯や煮込み料理のアクセントに幅広くご利用いただけます。●アメリカ産

ポイル 中火で2~3分

炒める 中火で3~4分



【荷姿寸法】W:390×D:275×H:200mm

品目コード:3322600 JANコード:4902130 332265 ITFコード:1 4902130 332262

ミックスベジタブル

1kg/12袋



●彩りあざやかな付け合わせの定番。●良質の素材を選び、にんじん40%、コーン30%、グリーンピース30%の比率でミックスしました。●アメリカ産

ポイル 中火で3~4分

炒める 中火で4~5分



【荷姿寸法】W:396×D:276×H:214mm

品目コード:3331800 JANコード:4902130 333187 ITFコード:1 4902130 333184

えだまめ

500g/20袋



●湯通ししてから急速凍結しました。●塩味を付けておりません。●再沸騰するまで塩茹でてざるに取り、熱いうちに食塩をお好みの量ふりかけてお召し上がりください。●温めることで枝豆の風味をより楽しんでいただけます。●タイ産

ポイル 沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱



【荷姿寸法】W:402×D:272×H:218mm

品目コード:3595510 JANコード:4902130 359552 ITFコード:1 4902130 359559

塩ゆでえだまめ

500g/20袋



●緑色の濃い緑光系の品種を使用。●すぐに食べられる状態まで茹でてありますので、流水解凍でお手軽に召し上がれます。●塩味を薄めに仕上げているのでお好みで食塩をふりかけてお召し上がりください。●タイ産

自然解凍 室温(約20℃)で約1時間

流水解凍 袋から出して流水で3~4分

ポイル 沸騰したお湯に入れ、再沸騰するまで加熱



【荷姿寸法】W:380×D:265×H:250mm

品目コード:3759410 JANコード:4902130 375941 ITFコード:1 4902130 375948

摘みたて塩味えだまめ

500g/20袋



●緑色の濃い品種を使用。●収穫した原料を4時間以内に加工していますので、鮮度が良く甘さが保たれています。●台湾産

自然解凍 室温(約20℃)で約1時間

流水解凍 袋から出して流水で3~4分

ポイル 沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱



【荷姿寸法】W:370×D:250×H:225mm

品目コード:3585350 JANコード:4902130 358531 ITFコード:1 4902130 358538

塩あじえだまめ(中国産)

500g/20袋



●塩味を付けてすぐ食べられる状態まで茹でてありますので、自然解凍・流水解凍でお手軽に召し上がれます。

自然解凍 室温(約20℃)で約1時間

流水解凍 袋から出して流水で3~4分

ポイル 沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱



【荷姿寸法】W:407×D:277×H:223mm

品目コード:3371500 JANコード:4902130 337154 ITFコード:1 4902130 337151

塩あじえだまめ(タイ産)

500g/20袋



●塩味を付けてすぐ食べられる状態まで茹でてありますので、自然解凍・流水解凍でお手軽に召し上がれます。

自然解凍 室温(約20℃)で約1時間

流水解凍 袋から出して流水で3~4分

ポイル 沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱



【荷姿寸法】W:380×D:265×H:250mm

品目コード:3099910 JANコード:4902130 309991 ITFコード:1 4902130 309998

塩ゆで茶まめ

500g/20袋



●茶豆は枝豆よりも甘味があり、茹でるとサヤの中の薄皮がうっすらと茶色くなるのが特徴です。●茶豆特有の風味をお楽しみください。●塩味を薄めに仕上げているのでお好みで食塩をふりかけてお召し上がりください。●台湾産

自然解凍 室温(約20℃)で約1時間

流水解凍 袋から出して流水で3~4分

ポイル 沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱



【荷姿寸法】W:386×D:246×H:230mm

品目コード:3186300 JANコード:4902130 318634 ITFコード:1 4902130 318631

塩あじえだまめ(黒まめ種)

500g/20袋



●黒まめ種特有の強い風味とコクがあります。●中の豆がうっすら黒くなりはじめた時期に若採りし、塩茹でて急速凍結しました。●塩味を薄めに仕上げているのでお好みで食塩をふりかけてお召し上がりください。●台湾産

自然解凍 室温(約20℃)で約1時間

流水解凍 袋から出して流水で3~4分

ポイル 沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱



【荷姿寸法】W:386×D:246×H:230mm

品目コード:3341700 JANコード:4902130 334177 ITFコード:1 4902130 334174

塩あじえだまめ(香り豆)

500g/20袋



●茶豆に似た豊かな風味と鮮やかな緑色が特徴の枝豆です。●豆の持つ自然な香りをお楽しみください。●すぐに食べられる状態まで茹でてありますので、流水解凍でお手軽に召し上がれます。●塩味を薄めに仕上げているのでお好みで食塩をふりかけてお召し上がりください。●タイ産

自然解凍 室温(約20℃)で約1時間

流水解凍 袋から出して流水で3~4分

ポイル 沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱



【荷姿寸法】W:375×D:275×H:235mm

品目コード:3680300 JANコード:4902130 368035 ITFコード:1 4902130 368032

むきそらまめ

500g/10袋×2台



●塩茹でしたそらまめの皮をむいて凍結しました。●天ぷら、かき揚げの他、炒め物、スープ、炊き込みご飯等、いろいろなメニューにご使用いただけます。●旬の季節感を演出するお料理素材です。●中国産

ポイル 沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱



【荷姿寸法】W:315×D:225×H:160mm
W:315×D:225×H:320mm

品目コード:3723610 JANコード:4902130 372360 ITFコード:1 4902130 372367

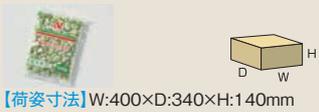
塩ゆでそらまめ

500g/20袋



●塩茹でしたそらまめを凍結しました。●塩味を薄めに仕上げているのでお好みで食塩をふりかけてお召し上がりください。●中国産

ポイル 中火で2~3分 ※沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱

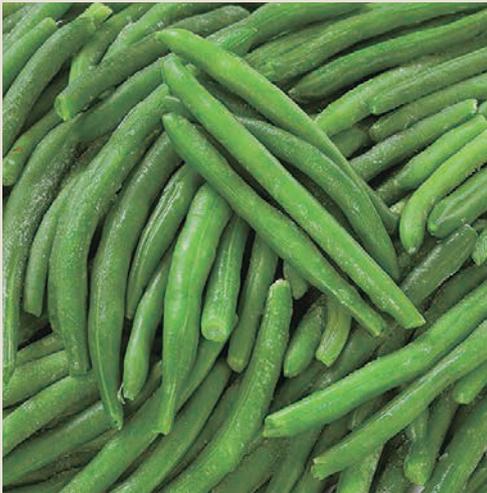


【荷姿寸法】W:400×D:340×H:140mm

品目コード:3535200 JANコード:4902130 353529 ITFコード:1 4902130 353526

いんげん MS | S | SS

500g/20袋



●緑が濃く、やわらかい品種を若採りしていますので、スジ取りの必要がありません。●タイ産

炒める
揚げる 160~170℃
煮る



【荷姿寸法】MS W:380×D:275×H:250mm
S W:380×D:265×H:250mm
SS W:400×D:270×H:230mm

MS 品目コード:3895120 JANコード:4902130 389511 ITFコード:1 4902130 389518
S 品目コード:3524300 JANコード:4902130 352430 ITFコード:1 4902130 352437
SS 品目コード:3887800 JANコード:4902130 365713 ITFコード:1 4902130 365710

さといも M | S

500g/20袋



●収穫後湯通し、あらかじめアク抜きを行ってから急速凍結しました。●煮つけや味噌汁に最適です。●厳しい選別にてゴリ芋の混入を抑えています。●中国産

煮る



【荷姿寸法】W:370×D:310×H:180mm

M 品目コード:3202502 JANコード:4902130 320255 ITFコード:1 4902130 320252
S 品目コード:3202702 JANコード:4902130 320279 ITFコード:1 4902130 320276

塩ゆで落花生

500g/20袋



●甘みのある品種を選び、若採りしたものを塩茹でしています。●やわらかく薄皮の苦みがないのが特徴です。●中国産

自然解凍 室温(約20℃)で袋ごと約3時間
流水解凍 袋のまま30分~1時間



【荷姿寸法】W:390×D:265×H:210mm

品目コード:3308400 JANコード:4902130 330841 ITFコード:1 4902130 330848

ジャガイモ(乱切り)

500g/10袋×2台



●下処理済みで、乱切りにカットしてありますので、いろいろな料理にそのままお使いいただけます。●煮崩れしにくく、煮物、汁物などのメニューに最適です。●中国産

煮る
電子レンジ



【荷姿寸法】W:370×D:300×H:120mm
W:370×D:300×H:240mm

品目コード:3774600 JANコード:4902130 377464 ITFコード:1 4902130 377461

北海道産ポテトベース

1kg/6袋×2台



●男爵いもを裏ごししたポテトベースです。●ポテトサラダ、コロッケ、ポテトグラタン等、様々な料理にご使用いただけます。●北海道産の男爵いもを使用。

ポイル 袋のまま解凍してから、8~10分 凍ったままの場合は、15~17分
蒸す 袋のまま解凍してから、10~13分 凍ったままの場合は、17~19分



【荷姿寸法】W:404×D:284×H:98mm
W:404×D:284×H:196mm

品目コード:3070610 JANコード:4902130 307065 ITFコード:1 4902130 307062

ポテトサラダベース

1kg/10袋



●男爵いもを粗めにくだいたポテトベースです。●ポテトサラダ、コロッケ、ポテトグラタン等、様々な料理にご使用いただけます。●北海道産の男爵いもを使用。

ポイル 袋のまま解凍してから、8~10分凍ったままの場合は、15~17分
蒸す 袋のまま解凍してから、10~13分凍ったままの場合は、17~19分



【荷姿寸法】W:395×D:285×H:165mm

品目コード:3350210 JANコード:4902130 335020 ITFコード:1 4902130 335027

にんじんシャトーカット

500g/10袋×2台



●赤みの濃い品種を選んで旬の季節に収穫・加工をしています。●煮物、ガロニなどお料理素材として幅広くご利用いただけます。●中国産

煮る
電子レンジ

【荷姿寸法】W:370×D:300×H:100mm
W:370×D:300×H:200mm

品目コード:3108900 JANコード:4902130 310898 ITFコード:1 4902130 310895

洋風野菜ミックス

1kg/12袋



●色あざやかな3種の野菜をミックス。●サラダ、シチュー等の彩りにお使いいただけます。●ブロッコリー40%、カリフラワー40%、にんじん20%の比率でミックスしました。●中国産

ポイル 沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱
炒める



【荷姿寸法】W:494×D:313×H:269mm

品目コード:3189700 JANコード:4902130 318979 ITFコード:1 4902130 318976

和風野菜ミックス

550g/20袋



●6種類の野菜(さといも、ごぼう、れんこん、にんじん、たけのこ、しいたけ)を食べやすい大きさにカットしました。●それぞれ個数管理をしています。●中国産

煮る



【荷姿寸法】W:370×D:310×H:220mm

品目コード:3852800 JANコード:4902130 385285 ITFコード:1 4902130 385282

豚汁用野菜ミックス

1050g/10袋



●5種類の野菜を豚汁用にミックスしました。●だいこん、さといも、たまねぎ、にんじん、ごぼうを食べやすい大きさにカットしました。●にんじんはスチーム処理を行い食感を良く仕上げております。

ポイル 約10分



【荷姿寸法】W:394×D:264×H:223mm

品目コード:3625900 JANコード:4902130 362590 ITFコード:1 4902130 362597

ブロッコリー(中国産)10kgバルク

10kg



●サラダやお弁当の付け合わせなど幅広くご利用頂けます。●自然解凍、または流水解凍で、そのままご利用頂けます。
※花蕾と縦の長さ:約2cm~4cm

ポイル 沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱
流水解凍 袋から出して流水で約3~4分
自然解凍 室温(約20℃)で4~5時間半



【荷姿寸法】W:430×D:316×H:230mm

品目コード:3909010 JANコード:4902130 390906 ITFコード:1 4902130 390903

コーンカーネル(タイ産)10kgバルク

10kg



●甘みのあるスーパースイート系の品種を使用。●急速冷凍していますので、甘味種特有の風味を保っています。●サラダや付け合わせ、麺などのトッピング等、様々なメニューでご利用頂けます。

炒める 温めたフライパンに油をひき、凍ったままの商品を炒める
ポイル 沸騰したお湯に入れ再沸騰するまで加熱



【荷姿寸法】W:330×D:270×H:190mm

品目コード:3766600 JANコード:4902130 376665 ITFコード:1 4902130 376662

さといもS 10kgバルク

10kg



●煮崩れしにくい品種を使用しています。●収穫後湯通しし、あらかじめアク抜きを行ってから急速凍結しました。●煮付けや味噌汁に最適です。●厳しい選別にてゴリ芋の混入を抑えています。

煮る 凍ったままの商品を煮る



【荷姿寸法】W:375×D:305×H:170mm

品目コード:3715200 JANコード:4902130 371523 ITFコード:1 4902130 371520

農産品

ポテト・さつまいも

下ごしらえがいらす、無駄も手間も省けます。
用途に合わせてご利用ください。

ランチウエッジ

1kg/12袋



●ポテトの風味豊かな皮付きポテトです。●料理の付け合わせやおつまみ等、幅広くご利用いただけます。●アメリカ産

揚げる 175~180℃で約3分半



【荷姿寸法】W:330×D:295×H:250mm

品目コード:3497520 JANコード:4902130 349751 ITFコード:1 4902130 349758

FQ ウェッジカットポテト

1kg/12袋



- 自然でヘルシーな味覚を演出する皮付きポテトです。
- カナダの肥沃な大地で育ったフレンチフライに最適なばれいしょを原料として、日本向けに製造した物です。
- カナダ産

揚げる 170~180℃で約3分



【荷姿寸法】 W:420×D:300×H:200mm

品目コード:3815230 JANコード:4902130 381522 ITFコード:1 4902130 381529

レギュラーカットポテト

1kg/12袋



- カナダの肥沃な大地で育ったばれいしょを使用し、ストレートにカット(約9.5mm)したフレンチフライポテトです。
- カナダ産

揚げる 約175℃で約3分



【荷姿寸法】 W:425×D:300×H:225mm

品目コード:3216830 JANコード:4902130 321689 ITFコード:1 4902130 321686

ウェッジカットポテト(イエロー種)

1kg/12袋



- ヨーロッパ産のフライドポテトです。外食チェーンでも人気の、果肉が黄色いイエロー種を使用しております。
- なめらかな食感が特徴のフライドポテトです。
- サイズが小ぶりなので、付け合わせやパック盛りなど様々なシーンでご使用頂けます。

揚げる 170~180℃で約3分半



【荷姿寸法】 W:390×D:290×H:205mm

品目コード:3583800 JANコード:4902130 358388 ITFコード:1 4902130 358385

FQ シューSTRINGカットポテト

1kg/12袋



- カナダの肥沃な大地で育ったばれいしょを使用しております。ファストフードでもお馴染みの細いタイプのフライドポテトです。
- カナダ産

揚げる 170~180℃で約3分



【荷姿寸法】 W:420×D:300×H:270mm

品目コード:3815530 JANコード:4902130 381553 ITFコード:1 4902130 381550

クランチウェッジポテト

1kg/12袋



- スパイシーな味付けのカリカリの皮付きポテトです。
- 揚げたてのサクとした食感が長持ちするポテトスナックです。
- アメリカ産

揚げる 約175℃で4~4分半

オープン 220℃で約12分



【荷姿寸法】 W:336×D:301×H:259mm

品目コード:3626400 JANコード:4902130 362644 ITFコード:1 4902130 362641

シューSTRINGカットポテト(ホワイト種)

1kg/12袋



- ヨーロッパ産のフライドポテトです。
- 外食チェーンでも人気の、果肉が白いホワイト種を使用しております。
- デンプン質が多いため、ホクホク感があり、芋の風味を味わえるのが特徴のフライドポテトです。

揚げる 170~180℃で約3分



【荷姿寸法】 W:400×D:300×H:265mm

品目コード:3495600 JANコード:4902130 349560 ITFコード:1 4902130 349567

FQ ストレートカットポテト

1kg/12袋



JAN変更

- カナダの肥沃な大地で育ったばれいしょを使用し、素材の味わいを楽しめる太さにカット、長さの揃いを重視しています。
- ガロニに最適。
- カナダ産

揚げる 170~180℃で約3分



【荷姿寸法】 W:395×D:327×H:224mm

品目コード:3699700 JANコード:4902130 369971 ITFコード:1 4902130 369978

北海道産皮付きポテト

1kg/10袋



- 北海道産のフライドポテトに適するじゃがいもを使用し、よりじゃがいもの風味が感じられるよう皮付きのまま楕円形にカットしました。

揚げる 約180℃で約3分半



【荷姿寸法】 W:435×D:285×H:216mm

品目コード:3349910 JANコード:4902130 334993 ITFコード:1 4902130 334990

FQ クrinkルカットポテト

1kg/12袋



JAN変更

- カナダの肥沃な大地で育ったばれいしょを使用しております。
- 波型カットの為、表面がカリッと中はホクとした出来上がりになります。
- カナダ産

揚げる 170~180℃で約3分



【荷姿寸法】 W:419×D:292×H:212mm

品目コード:3699600 JANコード:4902130 369964 ITFコード:1 4902130 369961

北海道産クrinkルカットポテト

1kg/10袋



- 北海道産のフライドポテトに適するじゃがいもを使用し、波型カット(クrinkルカット)のフライドポテトに仕上げました。

揚げる 約180℃で約3分



【荷姿寸法】 W:445×D:285×H:216mm

品目コード:3349700 JANコード:4902130 334979 ITFコード:1 4902130 334976

北海道産シュースtringカットポテト 800g/10袋



●北海道産のフライドポテトに適するじゃがいもを使用し、ファストフードでおなじみの細いタイプフライドポテトに仕上げました。

揚げる 約180℃で約2分半



【荷姿寸法】W:475×D:285×H:216mm

品目コード:3349510 JANコード:4902130 334955 ITFコード:1 4902130 334952

メガクランチ(塩味付きポテト)

4.5LBS/6袋、1kg/12袋



●カリカリの塩味ポテト。●揚げたての食感が長持ちするポテトスナックです。●おつまみや料理の付け合わせにぴったりのおいしさです。●アメリカ産

揚げる 約175℃で2分半～3分



【荷姿寸法】 1kg 4.5LBS
4.5LBS W:400×D:330×H:260mm
1kg W:400×D:325×H:310mm

4.5LBS 品目コード:3852700 JANコード:4902130 385278 ITFコード:1 4902130 385275
1kg 品目コード:3852900 JANコード:4902130 385292 ITFコード:1 4902130 385299

ラティスカットポテト

500g/20袋



●格子状にカットしたボリューム感のあるフライドポテトです。●塩味付きの衣でコーティングしているため、時間が経ってもサクとした食感を楽しめます。●使い切りやすい500g規格です。

揚げる 約175℃で約3分



【荷姿寸法】W:466×D:326×H:294mm

品目コード:3474900 JANコード:4902130 347498 ITFコード:1 4902130 347495

ハッシュドポテト

10枚/24袋



●細かくカットしたポテトを成型してあります。●洋風スタイルのブレイクファーストでは人気抜群のメニューです。●アメリカ産

揚げる 約180℃で約2分半

オープン 230℃で12～15分



【荷姿寸法】W:499×D:229×H:292mm

品目コード:3132220 JANコード:4902130 313226 ITFコード:1 4902130 313223

テータースティック

4LBS/6袋、1kg/12袋



●手軽なスティックタイプのハッシュドポテトです。●バイキングメニューやスナックの盛り合わせ等に広くご利用いただけます。●アメリカ産

揚げる 約175℃で2分半～3分

オープン 220℃で約10分



【荷姿寸法】 1kg 4.5LBS
4LBS W:400×D:325×H:235mm
1kg W:400×D:250×H:333mm

4LBS 品目コード:3497700 JANコード:4902130 349775 ITFコード:1 4902130 349772
1kg 品目コード:3883300 JANコード:4902130 388330 ITFコード:1 4902130 388337

農産品

キット商品

簡単で便利、発注の手間や食材のロスを軽減できる
人気のおかずのキット商品を作りました。

グリルチキンと彩り野菜のハーブ塩仕立て

野菜ミックス900g×6袋+チキン500g×6袋+スパイス30g×6袋



●野菜ミックス(かぼちゃ、皮付きじゃがいも、ブロッコリー)とグリルチキン、シーズニングスパイスのキット商品です。●加熱調理後、シーズニングを混ぜて頂くだけで彩り良い、野菜とチキンのグリルがご提供できます。●皮付きじゃがいもには北海道産じゃがいもを使用。

オープン 180℃で約10分

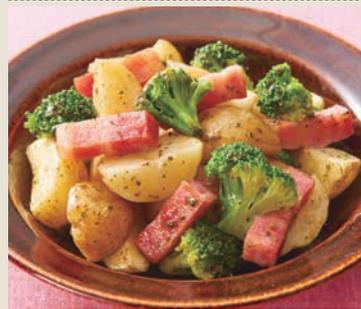


【荷姿寸法】W:442×D:312×H:214mm

品目コード:3633700 JANコード:4902130 363375 ITFコード:1 4902130 363372

厚切りベーコンのジャーマンポテト

野菜とベーコンミックス1kg×6袋+スパイス30g×6袋



●野菜と厚切りベーコンミックス(皮付きじゃがいも、ブロッコリー、ベーコン)、シーズニングスパイスのキット商品です。●加熱調理後、シーズニングを混ぜて頂くだけで、彩り良い、ジャーマンポテトがご提供できます。●皮付きじゃがいもには北海道産じゃがいもを使用。

オープン 180℃で約10分



【荷姿寸法】W:381×D:266×H:199mm

品目コード:3634000 JANコード:4902130 363405 ITFコード:1 4902130 363402

なすの揚げ浸し

なす1kg/5袋+タレ200g×5袋



●自然解凍で食べられる、ベトナム産の揚げなすです。●加熱しても身が縮みにくいよう、皮目のつなぎ目を残すように1つ1つ丁寧に手切りしております。●相性の良い醤油ベースの和風たれを合わせています。

揚げる 約160℃で2～3分

自然解凍 室温(約20℃)で2～2時間半

炒める 中火で4～5分

*揚げ浸し用タレは、自然解凍または凍結したお湯で1分～1分半ポリ



【荷姿寸法】W:356×D:296×H:134mm
W:490×D:296×H:134mm

品目コード:3636300 JANコード:4902130 363634 ITFコード:1 4902130 363631

南瓜のそぼろあんかけ

南瓜1kg×5袋+タレ200g×5袋/2合



●カットした南瓜と鶏そぼろあんのキット商品です。●南瓜の皮目と果肉の色合いを活かすように、ひとつずつ丁寧に手切りしています。●相性のよい鶏そぼろあんを合わせました。

揚げる 170～180℃で約2分半

*タレ漏れ防止で約10分



【荷姿寸法】W:346×D:258×H:164mm

品目コード:3696200 JANコード:4902130 369629 ITFコード:1 4902130 369626

北海道男爵のじゃがバター いも1kg×5袋+ソース150g×5袋/2合



●北海道産男爵いもとバターソースのキット商品です。●風味の良い皮付きじゃがいもに、国産バターを使用したソースを合わせました。●溶かしバターをイメージしたソースで、タレ落ちしにくいよう仕上げています。

オープン 180℃で約15分
※ソースは湯せんで約10分



【荷姿寸法】 W:460×D:290×H:150mm
W:460×D:290×H:300mm

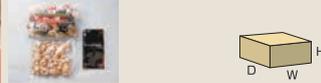
品目コード:3696100 JANコード:4902130 369612 ITFコード:1 4902130 369619

鶏と彩り野菜の黒酢あん 野菜ミックス1kg×6袋+鶏360g×6袋+タレ200g×6袋



●野菜ミックス(かぼちゃ、皮付きじゃがいも、れんこん)と鶏から揚げ、黒酢あんのキット商品です。●揚げ調理後、黒酢あんを混ぜて頂くだけで、彩り良い、野菜と鶏のあんかけがご提供できます。●皮付きじゃがいもには北海道産じゃがいもを使用。

揚げる 鶏から揚げ:170~180℃で約2分
野菜ミックス:170~180℃で約1分半
※タレは湯せんで約10分



【荷姿寸法】 W:442×D:312×H:209mm

品目コード:3695300 JANコード:4902130 369537 ITFコード:1 4902130 369534