

2024'

越後國

の

こゝろが屋

どこかしら懐かしい味
おふくろの味

NIMONO
TOP100

吉

株式会社 吉惣

ご注文
お問い合わせ

オフィス

〒955-0033 新潟県三条市西大崎 1-2-33
TEL0256-47-4101 FAX0256-47-4102

工場

〒955-0046 新潟県三条市興野 2-15-11
TEL0256-33-8787 FAX0256-33-8788

KISSOU

商品コード	1955
商品名	かぼちゃ煮(小)(皮むき)
規格 入数	750g×18p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	かぼちゃ 三温糖 食塩
アレルギー	ありません
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	2219
商品名	がめ煮
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	鰹だし 筍 里芋 人参 鶏肉 蓮根 椎茸 醤油 みりん 酒 ガラスープ 三温糖 昆布だし
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉 さば
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1914
商品名	高野筑前煮
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	高野豆腐 蓮根 人参 牛蒡 椎茸 昆布だし 醤油 三温糖 みりん 中双糖 澱粉
アレルギー	小麦 乳成分 大豆
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4345
商品名	南瓜のそぼろあんかけ
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	南瓜 だし汁 みりん 豚ひき肉 醤油 三温糖 デキストリン 増粘多糖類 塩 ガラスープ 昆布だし
アレルギー	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 さば
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1939
商品名	ミートボールのトマトソース煮
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	肉団子 キャベツ トマトピューレ 玉葱 マッシュルーム コンソメ 無塩バター 上白糖 食塩 オリーブオイル ローリエ オレガノ
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1901
商品名	野菜いなり
規格 入数	8個×10p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	油揚 青菜 卵 人参 ひじき だしつゆ 昆布だし 醤油 三温糖 中双糖 食塩
アレルギー	卵 小麦 乳成分 大豆
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1932
商品名	肉じゃが
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	じゃが芋 玉葱 豚肉 人参 鰹だし 昆布だし 醤油 味醂 三温糖 酒 だし汁
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 豚肉 さば
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1953
商品名	肉じゃが(牛肉)
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	じゃが芋 玉葱 牛肉 人参 鰹だし 醤油 味醂 上白糖 酒
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 牛肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1922
商品名	たたかれごぼう
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	牛蒡、酢、上白糖、白胡麻 醤油 食塩
アレルギー	小麦 大豆 ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1910
商品名	切干大根
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	切干大根 大豆 椎茸 人参 油揚げ 醤油 三温糖 中双糖 食塩
アレルギー	小麦 大豆
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1936
商品名	ひじき煮
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	ひじき 人参 大豆 椎茸 油揚げ 醤油 三温糖 中双糖 食塩
アレルギー	小麦 大豆
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4649
商品名	水菜と蒸し鶏の胡麻味噌和え
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	水菜 蒸し鶏 ごまだれ黒酢入り 味噌 ごまだれつゆ ph調整剤
アレルギー	小麦 大豆 さば 鶏肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	自然解凍または、流水解凍してください。



商品コード	1916
商品名	小松菜の煮びたし
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	小松菜 大根 人参 油揚げ 椎茸 春菊 生姜 昆布だし 食塩 醤油 三温糖 ph調整剤
アレルギー	小麦 乳成分 大豆
賞味期限	365日
使用方法	自然解凍または、流水解凍してください。



商品コード	1915
商品名	高野豆腐と小松菜の煮びたし
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	高野豆腐 小松菜 人参 椎茸 鰹だし 昆布だし 三温糖 醤油 味醂 食塩 ph調整剤
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 豚肉
賞味期限	365日
使用方法	自然解凍または、流水解凍してください。



商品コード	1928
商品名	鶏肉とパプリカのマリネ
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	玉葱 キャベツ 赤ピーマン 黄ピーマン 鶏肉 レモン果汁 オリーブオイル 酢 上白糖 食塩 醤油 ph調整剤
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉
賞味期限	365日
使用方法	自然解凍または、流水解凍してください。



商品コード	1905
商品名	海老のチリソース
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	海老 玉葱 酒 ケチャップ 豆板醤 ガラスープ 生姜 にんにく 食塩 胡椒 片栗粉 唐揚げ粉 上白糖 醸造酢 油 澱粉
アレルギー	小麦 乳成分 海老 大豆 鶏肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1919
商品名	酢豚
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	玉葱 筍 人参 豚肉 椎茸 ケチャップ 酢 生姜 醤油 上白糖 澱粉 鶏ガラ デキストリン 増粘多糖類
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉 豚肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1926
商品名	鶏団子とチンゲン菜の中華煮
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	チキンボール チンゲン菜 人参 椎茸 がらスープ 生姜 ブラックペッパー ごま油 澱粉 酒 食塩
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉 ごま 豚肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1900
商品名	揚げじゃが味噌からめ煮
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	じゃが芋 味噌 中双糖 醤油 三温糖 上白糖 デキストリン 増粘多糖類 食塩
アレルギー	小麦 大豆
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4393
商品名	里芋そぼろあんかけ
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	里芋 豚挽肉(国産) 鰹だし 片栗粉 醤油 みりん 三温糖 澱粉 塩 ガラスープ 昆布だし
アレルギー	小麦 乳 大豆 豚肉 鶏肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1921
商品名	筍の土佐煮
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	筍 かつお節 だし汁 かつおだし 昆布だし 三温糖 醤油 酒 みりん
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 豚肉 さば
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1941
商品名	蓮根とこんにゃくの土佐煮
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	蓮根 蒟蒻 鰹だし 鰹節 醤油 三温糖 酒 みりん 昆布だし だし汁
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 豚肉 さば
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	7145
商品名	筍とぜんまいの胡麻味噌和え
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	筍 蒟蒻 ぜんまい 赤味噌 中双糖 醤油 八丁味噌 三温糖 すり胡麻 味醂 片栗粉 食塩 鶏ガラ 昆布だし
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	7031
商品名	アスパラと揚げじゃがバター
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	じゃが芋 人参 アスパラ バターソース 醤油 植物性油脂
アレルギー	小麦 乳成分 大豆
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4824
商品名	鶏肉とアスパラの塩炒め
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	鶏肉 筍 アスパラ 長ネギ 片栗粉 酒 食塩 生姜 胡麻油 砂糖 胡椒 食用植物油脂
アレルギー	鶏肉 ごま 大豆
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4925
商品名	揚げじゃがパセリバター
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	じゃが芋 植物油脂 パセリバターオイル
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	7030
商品名	ふきと牛肉の味わい煮
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	ふき 牛肉 玉葱 人参 醤油 酒 三温糖 味醂
アレルギー	小麦 大豆 牛肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4713
商品名	ふきと厚揚げの旨煮
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	だし汁 筍 人参 鶏もも肉 ふき 厚揚げ 醤油 酒 みりん 三温糖 中双糖 食塩 濃厚かつおだし
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 さば
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1933
商品名	肉団子入り中華風春雨
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	春雨 鶏肉 豚肉 グリンピース 人参 玉ねぎ パン粉 白湯スープ 生姜 がらスープ 食塩
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4927
商品名	牛肉の春雨
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	牛肉 春雨 絹さや 醤油 酒 砂糖 生姜 ごま油 オイスターソース 鶏ガラ
アレルギー	小麦 大豆 牛肉 鶏肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1935
商品名	春野菜の和風あんかけ
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	筍 キャベツ 菜の花 人参 じゃが芋 鰹だし 酒 鰹つゆ デキストリン 増粘多糖類
アレルギー	小麦 大豆 豚肉 さば
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1943
商品名	ふわふわ肉団子とキャベツの煮物
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	キャベツ ミートボール 鶏ガラ 片栗粉 醤油 食塩 胡椒
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1940
商品名	蒸し鶏の梅ドレ和え
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	鶏肉 もやし 砂糖 レモン汁 食塩 上白糖 梅ドレッシング サラダ油 梅干し デキストリン 増粘多糖類
アレルギー	小麦 乳成分 鶏肉 大豆
賞味期限	365日
使用方法	自然解凍または、流水解凍してください。



商品コード	7028
商品名	キャベツと蒸し鶏の胡麻サラダ
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	キャベツ 鶏肉 マヨネーズ 胡麻 人参 味噌 紫蘇
アレルギー	小麦 卵 大豆 鶏肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	自然解凍または、流水解凍してください。



商品コード	4451
商品名	彩野菜と春雨の甘辛煮
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	筍 人参 いんげん 牛バラ 春雨 黄ピーマン ごま油 コチュジャン 醤油 酒 白ごま 上白糖 唐辛子
アレルギー	小麦 大豆 牛肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4588
商品名	牛肉と切干大根の旨煮
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	切干大根 鰹だし汁 人参 牛挽肉 醤油 三温糖 大豆 中双糖 食塩
アレルギー	小麦 大豆 さば 牛肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4587
商品名	キャベツとひじきのツナサラダ
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	キャベツ マヨネーズ ツナ 人参 ひじき 鶏がら ごま油 上白糖 食塩 胡椒
アレルギー	小麦 卵 大豆 鶏肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	自然解凍または、流水解凍してください。



商品コード	4449
商品名	揚げじゃがと玉ねぎのそぼろあん
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	じゃが芋、玉ねぎ、豚挽肉、人参、だし汁 酒、三温糖、味醂、醤油、パセリ、食用油 デキストリン 増粘多糖類
アレルギー	小麦 大豆 豚肉 さば
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4450
商品名	春野菜レモンチキン
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	鶏肉 人参 玉ねぎ 上白糖 醤油 片栗粉 醸造酢 レモン果汁 絹さや 食塩
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4454
商品名	牛肉とたたきごぼうの味噌煮
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	牛蒡 牛肉 味噌 いんげん 中双糖 醤油 上白糖 三温糖
アレルギー	小麦 牛肉 大豆
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1904
商品名	枝豆入ひじき煮
規格	800g×16p c
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	人参 醤油 ひじき 枝豆 三温糖 油揚げ スライス椎茸 中双糖 食塩
アレルギー	小麦 大豆
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1938
商品名	マーボー茄子
規格	800g×16p c
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	茄子 豚挽肉 醤油 生姜 にんにく 豆板醤 ガラスープ 昆布だし ごま油 三温糖 片栗粉 コチジャン デキストリン
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1931
商品名	茄子の煮びたし
規格	800g×16p c
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	茄子 鰹だし汁 醤油 みりん 上白糖 レモン果汁 生姜
アレルギー	小麦 大豆 さば
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4858
商品名	茄子の味噌生姜和え
規格	800g×16p c
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	茄子 豚肉 生姜 三温糖 醤油 酒 味噌 鰹だし 昆布だし デキストリン 増粘多糖類
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 豚肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1929
商品名	茄子の胡麻味噌和え
規格	800g×16p c
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	茄子 インゲン 赤味噌 八丁味噌 中双糖 三温糖 鶏ガラスープ すり胡麻 昆布だし 食塩 片栗粉
アレルギー	乳成分 大豆 鶏肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4854
商品名	茄子と鶏肉のさっぱり煮
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	茄子 鶏肉 しめじ 生姜 赤ピーマン みりん レモン果汁 青ねぎ デキストリン 三温糖 醤油
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4954
商品名	茄子と鶏肉の甘酢あん
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	茄子 鶏肉 上白糖 醤油 酢 片栗粉 酒 デキストリン 食塩 胡椒 植物性油脂 唐辛子
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	
商品名	茄子のチリソース
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	茄子 玉葱 ケチャップ 上白糖 発酵調味料 トレハロース 酢 ガラスープ 増粘多糖類 生姜 ごま油 にんにく 食塩、豆板醤
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 豚肉 鶏肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



※受注製造品

商品コード	7072
商品名	夏野菜マーボー
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	茄子 南瓜 人参 玉葱 ホールトマト 枝豆 黄ピーマン 豚挽肉 酒 醤油 生姜 ガラスープ 三温糖 にんにく コチジャン 豆板醤 昆布だし
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4957
商品名	ペンネと夏野菜のトマトグラタン
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	ペンネ イタリアンミックス(パプリカ ズッキーニ 茄子)トマトソース 玉葱 牛乳 マッシュルーム 小麦粉 マーガリン コンソメ
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1945
商品名	醤油バターコーン(ハーフカット)
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	とうもろこし 上白糖 マーガリン 醤油
アレルギー	小麦 乳成分 大豆
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



※受注製造品

商品コード	4347
商品名	揚げジャガベーコン
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	じゃが芋、いんげん、人参、スライスベーコン ハセリバターオイル、食用植物油脂
アレルギー	小麦 乳成分 卵 大豆 鶏肉 豚肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1925
商品名	鶏カラ揚と野菜の甘酢あん
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	鶏肉、玉葱、筍、人参、ピーマン、醤油 赤ピーマン 黄ピーマン 味醂 上白糖 ガラスープ デキストリン 酢 唐揚げ粉
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	7071
商品名	切干大根カレー風味
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	切干大根 人参 大豆 醤油 三温糖 椎茸 中双糖 食塩 カレー粉 デキストリン
アレルギー	小麦 大豆
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1902
商品名	厚揚げ野菜あんかけ
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	だし汁、厚揚げ、玉葱、人参、ピーマン、薄口醤油 酒、みりん、スライス椎茸、デキストリン、増粘多糖類 帆立調味料
アレルギー	小麦 乳成分 カニ 大豆 さば
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	7150
商品名	焼じゃがチーズカレー
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	じゃが芋 豚挽肉 ダイストマト 玉葱 いんげん パルメザンチーズ ケチャップ コンソメ 上白糖 カレー粉 おろしにんにく 食塩 デキストリン
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1927
商品名	鶏肉と野菜のラタトゥーユ
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	ホールトマト かぼちゃ さつま芋 鶏肉 玉葱 人参 にんにく ガラスープ ローリエ オレガノ 片栗粉 酒 醤油 食塩
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	7073
商品名	茄子と鶏肉の油淋鶏風
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	茄子 鶏肉 長ねぎ 醤油 酒 酢 上白糖 おろし生姜 ごま油 片栗粉
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



※受注製造品

商品コード	4421
商品名	じゃがコーン醤油炒め
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	じゃが芋 ミックスベジタブル スイートコーン マーガリン 食塩 胡椒
アレルギー	小麦 乳成分 大豆
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



※受注製造品

商品コード	4462
商品名	鶏肉のトマト煮
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	鶏肉 ダイストマト 玉ねぎ 黄ピーマン スッキーニ 醤油 オイスターソース 酒 砂糖 ごま油 デキストリン 鶏ガラ にんにく
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4423
商品名	鶏肉と野菜のしょうが焼
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	鶏肉 玉ねぎ 人参 蓮根 鰹だし 黄ピーマン いんげん 醤油 三温糖 食塩 豆板醤 酒 みりん 生姜 胡椒
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉 さば
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	7177
商品名	茄子のカレーそぼろあんかけ
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	茄子 豚挽肉 ダイスタマ 玉ねぎ ミックスベジタブル 生姜 ケチャップ マーガリン 上白糖 食塩 カレー粉
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	7176
商品名	牛肉と春雨のとまと煮
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	ダイスタマ 牛肉 長ねぎ 春雨 醤油 オイスターソース 酒 上白糖 ごま油 鶏ガラ にんにく
アレルギー	小麦 牛肉 ごま 大豆 鶏肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1944
商品名	夏野菜入りイタリアン春雨
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	茄子 ペーコン スッキーニ ピーマン ダイスタマ ケチャップ にんにく 食塩 醤油 オリーブオイル
アレルギー	小麦 卵 大豆 豚肉 鶏肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4424
商品名	あじのおろし南蛮漬け
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	あじフィーレ 玉ねぎ 大根おろし 人参 胡瓜 調味液 pH調整剤
アレルギー	小麦 大豆
賞味期限	365日
使用方法	自然解凍または、流水解凍してください。



商品コード	1924
商品名	徳用いか里芋
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	里芋 いか(国産) 酒 醤油 みりん 三温糖 中双糖 食塩
アレルギー	小麦 大豆 いか
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1903
商品名	いか里芋のうま煮
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	里芋 いか(国産) 酒 醤油 みりん 三温糖 中双糖 食塩 生姜
アレルギー	小麦 大豆 いか
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4383
商品名	切昆布入ささがき牛蒡炒め
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	牛蒡 人参 だし汁 蒸し鶏 醤油 酒 みりん 三温糖 切昆布 いらごま ごま油
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	7105
商品名	貝だくさんきんぴら
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	蓮根 牛蒡 人参 豚肉 醤油 酒 上白糖 みりん こま油 ごま 唐辛子
アレルギー	小麦 大豆 豚肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1908
商品名	きの子の旨ひじき煮
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	ひじき きの子(国産) 醤油 人参 三温糖 中双糖 食塩
アレルギー	小麦 乳成分 大豆
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1917
商品名	サツマイモ・胡麻餡
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	さつまいも 三温糖 中双糖 いりごま レモン果汁 食塩 デキストリン
アレルギー	ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4986
商品名	揚げじゃがきのこバター
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	じゃが芋 しめじ エリンギ パターソース 醤油 揚げ油 食塩
アレルギー	小麦 乳成分 大豆
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4668
商品名	味噌筑前煮
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	人参 鶏もも肉 じゃが芋 椎茸 蓮根 牛蒡 味噌 中双糖 醤油 上白糖 三温糖 食塩 食用大豆油 デキストリン
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4885
商品名	秋野菜と鶏肉のあんかけ
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	鶏むね肉 人参 さつまいも 蓮根 ピーマン 鰹つゆ 上白糖 片栗粉 ごま油 デキストリン
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉 さば ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4985
商品名	厚揚げと小松菜の麻婆風
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	小松菜 厚揚げ 豚肉 赤味噌 長ネギ 醤油 上白糖 ガラスープ にんにく 豆板醤 デキストリン
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉 豚肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4983
商品名	秋野菜と鶏団子の黒酢和え
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(−18℃以下)
原材料	鶏団子 さつま芋 南瓜 人参 黒酢ソース
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15～20分間程、湯煎してください。



商品コード	4785
商品名	牛豆腐煮
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(−18℃以下)
原材料	凍り豆腐 玉葱 牛肉 いんげん おろし生姜 たれ
アレルギー	小麦 大豆 牛肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15～20分間程、湯煎してください。



商品コード	4579
商品名	牛豆腐きのこ煮
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(−18℃以下)
原材料	凍り豆腐 きのこミックス 人参 おろし生姜 牛肉 たれ
アレルギー	小麦 大豆 牛肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15～20分間程、湯煎してください。



商品コード	4826
商品名	野沢菜のチャプチェ
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(−18℃以下)
原材料	春雨 野沢菜 人参 鶏肉 胡麻 生姜 にんにく ごま油 醤油 オイスターソース 上白糖 鶏ガラ
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15～20分間程、湯煎してください。



商品コード	4855
商品名	鶏肉と切干大根のナムル
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(−18℃以下)
原材料	切干大根 鶏肉 人参 きゅうり ごま油 上白糖 すりごま いりごま 塩 デキストリン ph調整剤
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	自然解凍または、流水解凍してください。



商品コード	4786
商品名	ペンネとキノコのホワイトソース煮
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(−18℃以下)
原材料	ペンネ ヒラタケ ベーコン えのき 小麦粉 バター 米粉 マーガリン ホイップ なめこ コンソメ 胡椒
アレルギー	小麦 乳成分 卵 大豆 豚肉 鶏肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15～20分間程、湯煎してください。



商品コード	7104
商品名	きのこ牛肉の甘辛煮
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(−18℃以下)
原材料	牛ばら肉 ヒラタケ えのき なめこ 玉葱 人参 すき焼きのたれ
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 牛肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15～20分間程、湯煎してください。



商品コード	4436
商品名	牛蒡とこんにゃくの味噌煮
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(−18℃以下)
原材料	牛蒡 鰹だし こんにゃく 人参 味噌 いんげん 鶏皮 中双糖 醤油 上白糖
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉 ごま さば
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15～20分間程、湯煎してください。



商品コード	4438
商品名	麻婆きのこ
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(−18℃以下)
原材料	えのき しめじ エリンギ 豚挽肉 椎茸 赤味噌 酒 醤油 鶏ガラ 上白糖 ごま油 生姜
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉 ごま 豚肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15～20分間程、湯煎してください。



商品コード	4440
商品名	きのこの味噌すき煮
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(−18℃以下)
原材料	しめじ えのき 牛肉 エリンギ 椎茸 赤味噌 酒 長ねぎ 上白糖 醤油
アレルギー	小麦 大豆 牛肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15～20分間程、湯煎してください。



商品コード	4439
商品名	サツマイモ塩バター風味
規格	800g×16p c
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	さつまいも マーガリン 上白糖 食塩
アレルギー	乳成分 大豆
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4437
商品名	きのこたっぷりチンジャオロース風
規格	800g×16p c
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	ピーマン 赤ピーマン 希ピーマン 豚肉 しめじ 筍 椎茸 酒 オイスターソース 醤油 鶏ガラ
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉 ごま
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4581
商品名	鶏肉と里芋の旨煮
規格	800g×16p c
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	里芋 鰹だし 鶏肉 みりん 酒 上白糖
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 さば
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4580
商品名	キノコのアヒージョ
規格	800g×16p c
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	しめじ えのき オリーブオイル にんにく 食塩 ローリエ 唐辛子 バジル
アレルギー	ありません
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	4583
商品名	ミートボールのデミソース煮
規格	800g×16p c
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	鶏団子 デミグラスソース ヒラタケ エノキタケ なめこ 玉ねぎ ダイストマト マッシュルーム コンソメ マーガリン
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉 牛肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	2196
商品名	かぼちゃのいとこ煮
規格	800g×16p c
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	かぼちゃ 小豆 醤油 三温糖 食塩
アレルギー	小麦 大豆
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



※受注製造品

商品コード	7102
商品名	大根と厚揚げの旨煮(柚子皮入)
規格	800g×16p c
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	鰹だし汁 大根 鶏もも肉 人参 厚揚げ いんげん 醤油 酒 みりん 三温糖 ザラメ 刻み柚子 塩
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 さば
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1946
商品名	大根と鶏肉の塩だし煮
規格	800g×16p c
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	大根 鶏肉 小松菜 酒 生姜 鶏ガラ 白だし 胡椒 食塩
アレルギー	小麦 大豆 鶏肉 さば
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1948
商品名	洋風塩・肉じゃが
規格	800g×16p c
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	じゃが芋 玉ねぎ 豚バラ肉 人参 コーン おろしにんにく コンソメ 食塩 マーガリン 胡椒
アレルギー	小麦 乳成分 豚肉 大豆 鶏肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	
商品名	
規格	
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	
アレルギー	
賞味期限	365日
使用方法	

商品コード	1934
商品名	のっぺい汁
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	里芋 筍 牛蒡 鶏肉 人参 椎茸 銀杏 鰹だし 昆布だし みりん 醤油 酒
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉 さば
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1913
商品名	クリームシチュー
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	じゃが芋 人参 鶏もも肉 ホワイトソース 牛乳 ガラスープ 片栗粉 酒 胡椒 オレガノ ローリエ 食塩
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1923
商品名	たっぷりきのこの米粉クリーム
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	玉葱 人参 しめじ えのき茸 マッシュルーム エリンギ茸 椎茸 牛乳 米粉 コンソメ ガラスープ マーガリン 塩 上白糖
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



商品コード	1912
商品名	クラムチャウダー
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	じゃが芋 ホワイトソース あさり 牛乳 人参 玉葱 しめじ ベーコン ガラスープ 塩 胡椒 ローリエ
アレルギー	小麦 乳成分 卵 大豆 鶏肉 豚肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。



※受注製造品

商品コード	1937
商品名	ポトフ
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	キャベツ、じゃが芋、人参、玉葱、ベーコン コンソメ、食塩、片栗粉、胡椒、ローリエ
アレルギー	小麦 卵 大豆 鶏肉 豚肉
賞味期限	365日
使用方法	熱湯にて15~20分間程、湯煎してください。

