

KISSOU
2025'

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

URL <https://kissou-kitchen.com>

商品コード	1907
商品名	がめ煮
規格 入数	800g×16pc
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×16pc
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×16pc
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×16pc
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	4473
商品名	キャベツとツナのうま塩サラダ
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	キャベツ ツナ 人参 ごま油 鶏ガラ 白ごま 食塩 胡椒
アレルギー	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	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	油揚げ 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	4489
商品名	揚げごぼう甘辛煮
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	牛蒡 醤油 上白糖 酒 みりん 長葱 唐辛子
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	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	4487
商品名	春野菜の旨塩チャプチェ
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	春雨 筍 椎茸 豚挽肉 玉葱 人参 ニラ 鶏ガラ 酒 胡麻 ごま油 上白糖 オイスターソース 塩 にんにく 醤油
アレルギー	小麦 大豆 豚肉 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	4488
商品名	甘辛ごぼうフライとグリルチキン
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	牛蒡 鶏モモ肉 醤油 酒 みりん 上白糖 長葱 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	4486
商品名	シャキシャキ蓮根と蒸し鶏の梅ドレし和え
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	水煮蓮根 蒸し鶏 梅ドレッシング サラダ油 上白糖 レモン果汁 梅干し 食塩 赤しそ
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	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	1935
商品名	春野菜の和風あんかけ
規格 入数	800g×16pc
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×16pc
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×16pc
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×16pc
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×16pc
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	800g×16pc
入数	
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	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	7804
商品名	茄子の南蛮漬け
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	茄子 醤油 みりん 酢 上白糖 ごま油 食塩 唐辛子
アレルギー	小麦 大豆 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	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	1904
商品名	枝豆入ひじき煮
規格 入数	800g×16p c
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 入数	800g×16p c
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 入数	800g×16p c
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 入数	800g×16p c
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 入数	800g×16p c
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	7800
商品名	肉団子とキャベツのさっぱり塩昆布煮
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	キャベツ ミートボール 赤ピーマン 人参 酒 レモン 白だしつゆ 鶏ガラ レモン果汁 食塩 胡椒
アレルギー	小麦 乳成分 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	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	パンネと夏野菜のトマトクラタン
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	パンネ 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	7801
商品名	南瓜のトマトそぼろあん
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	南瓜 ダイズトマト 豚挽肉 ケチャップ みりん 醤油 三温糖 食塩 鶏ガラ
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	4347
商品名	揚げジャガベーコン
規格 入数	800g×16pc
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 パセリバターオイル、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	鶏カラ揚げと野菜の甘酢あん
規格 入数	800g×16pc
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	7803
商品名	トマト肉じゃが
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	じゃが芋 ダイズトマト 玉葱 人参 豚バラ肉 醤油 ケチャップ みりん 鰹だし 三温糖 酒 昆布だし 食塩
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	1902
商品名	厚揚げ野菜あんかけ
規格 入数	800g×16pc
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	4423
商品名	鶏肉と野菜のしょうが焼
規格 入数	800g×16p c
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 入数	800g×16p c
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 入数	800g×16p c
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 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	茄子 ベーコン 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 入数	800g×16p c
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	きのこの旨ひじき煮
規格	800g×16pc
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	ひじき きのこMIX 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 バターソース 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 いらごま 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 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	ペンネ ヒラタケ ベーコン エリンギ 小麦粉 バター 米粉 マーガリン ホイップ 椎茸 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 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	牛ばら肉 ヒラタケ エリンギ 椎茸 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 入数	800g×16pc
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	7807
商品名	厚揚げと小松菜の生姜煮
規格 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	厚揚げ 小松菜 鰹つゆ おろし生姜 本だし 三温糖 生姜
アレルギー	小麦 乳成分 大豆 さば
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	4440
商品名	きのこの味噌すき煮
規格 入数	800g×16pc
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	7808
商品名	小松菜と蓮根のツナサラダ
規格 入数	800g×16p c
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	水煮蓮根 人参 小松菜 マヨネーズ ツナ 白ごま 醤油 鶏ガラ 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	4437
商品名	きのこたっぷりチンジャオロース風
規格 入数	800g×16p c
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 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。



商品コード	4581
商品名	鶏肉と里芋の旨煮
規格 入数	800g×16p c
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 入数	800g×16p c
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 入数	800g×16p c
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 エリンギ 椎茸 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	かぼちゃのいところ煮
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	7806
商品名	豚バラ大根のとろみあん
規格	800g×16p c
入数	
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	大根 豚バラ肉 醤油 みりん 上白糖 酒 昆布だし
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	1934
商品名	のっぺい汁
規格 入数	800g×16pc
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 入数	800g×16pc
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 入数	800g×16pc
温度帯	冷凍(-18℃以下)
原材料	玉葱 人参 しめじ エノキ茸 マッシュルーム エリンギ 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 入数	800g×16pc
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 入数	800g×16pc
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。



50音順商品索引

あ	ページ	季節
秋野菜と鶏団子の黒酢和え	17	秋
秋野菜と鶏肉のあんかけ	16	秋
揚げごぼう甘辛煮	6	春
揚げじゃがきのこバター	16	秋
揚げじゃがと玉ねぎのそぼろあん	8	春
揚げじゃがパセリバター	7	春
揚げジャガベーコン	13	夏
揚げじゃが味噌からめ煮	5	全
あじのおろし南蛮漬	14	夏
アスパラと揚げじゃがバター	6	春
厚揚げと小松菜の生姜煮	18	秋
厚揚げと小松菜の麻婆風	16	秋
厚揚げ野菜あんかけ	13	夏
甘辛ごぼうフライとグリルチキン	8	春
い	ページ	季節
いか里芋のうま煮	15	秋
彩野菜と春雨の甘辛煮	9	春
え	ページ	季節
枝豆入ひじき煮	11	夏
海老のチリソース	5	全
か	ページ	季節
かぼちゃのいとこ煮	20	冬
がめ煮	2	全
南瓜のそぼろあんかけ	2	全
南瓜のトマトそぼろあんかけ	13	夏
き	ページ	季節
きのこたっぷりチンジャオロース風	19	秋
きのこと牛肉の甘辛煮	18	秋
キノコのアヒージョ	19	秋
きの子の旨ひじき煮	15	秋
きのこの味噌すき煮	18	秋
キャベツとツナのうま塩サラダ	2	全
キャベツと蒸し鶏の胡麻サラダ	9	春
牛豆腐きのこ煮	17	秋
牛豆腐煮	17	秋
牛肉と切干大根の旨煮	10	春
牛肉とたたきごぼうの味噌煮	8	春
牛肉と春雨のとまと煮	14	夏
切昆布入ささがき牛蒡炒め	15	秋
切干大根	3	全

く	ページ	季節
貝だくさんきんぴら	15	秋
クラムチャウダー	21	冬
クリームシチュー	21	冬
こ	ページ	季節
高野筑前と小松菜の煮びたし	4	全
高野筑前煮	2	全
牛蒡とこんにゃくの味噌煮	18	秋
小松菜と蓮根のツナサラダ	19	秋
小松菜の煮びたし	4	全
さ	ページ	季節
サツマモ・胡麻餡	16	秋
里芋そぼろあんかけ	5	全
し	ページ	季節
ジャパソ蓮根と蒸し鶏の梅ドレ和え	8	春
す	ページ	季節
酢豚	5	全
た	ページ	季節
大根と厚揚げの旨煮（柚子皮入）	20	冬
大根と鶏肉の塩だし煮	20	冬
筍の土佐煮	6	春
たたかれごぼう	3	全
たっぷりきのこの米粉クリーム	21	冬
と	ページ	季節
徳用いか里芋	15	秋
トマト肉じゃが	13	夏
鶏カラ揚と野菜の甘酢あん	13	夏
鶏団子とチンゲン菜の中華煮	5	全
鶏肉とアスパラの塩炒め	6	春
鶏肉と切干大根のナムル	17	秋
鶏肉と里芋の旨煮	19	秋
鶏肉とパプリカのマリネ	4	全
鶏肉と野菜のしょうが焼	14	夏
鶏肉と野菜のラタトゥーユ	10	夏
鶏肉のトマト煮	10	夏

50音順商品索引

な	ページ	季節
茄子と鶏肉の甘酢あん	12	夏
茄子と鶏肉のさっぱり煮	12	夏
茄子のカレーそぼろあんかけ	14	夏
茄子の胡麻味噌和え	11	夏
茄子の南蛮漬け	10	夏
茄子の煮びたし	11	夏
茄子の味噌生姜和え	11	夏
夏野菜イタリアン春雨	14	夏
夏野菜マーボー	12	夏
南瓜のそぼろあんかけ	2	全
南瓜のトマトそぼろあんかけ	13	夏
に		
肉じゃが	3	全
肉じゃが(牛肉)	3	全
肉団子入り中華風春雨	7	春
肉団子とキャベツのさっぱり塩レソ煮	12	夏
の		
野沢菜のチャプチェ	17	秋
のっぺい汁	21	冬
は		
春野菜の旨塩チャプチェ	7	春
春野菜の和風あんかけ	9	春
春野菜レモンチキン	8	春
ひ		
ひじき煮	4	全
ふ		
ふきと厚揚げの旨煮	7	春
ふきと牛肉の味わい煮	7	春
豚バラ大根のトロみあん	20	冬
ふわふわ肉団子とキャベツの煮物	9	春
へ		
ペンネとキノコのホワイトソース煮	18	秋
ペンネと夏野菜のトマトグラタン	12	夏
ほ		
ポトフ	21	冬
ま		
マーボー茄子	11	夏

み	ページ	季節
ミートボールのデミソース煮	19	秋
ミートボールのトマトソース煮	2	全
水菜と蒸し鶏の胡麻味噌和え	4	全
味噌筑前煮	16	秋
む		
蒸し鶏の梅ドレ和え	9	春
や		
焼じゃがチーズカレー	10	夏
野菜いなり	3	全
よ		
洋風塩・肉じゃが	20	冬
れ		
蓮根とこんにゃくの土佐煮	6	春

手間いらず!

茶碗蒸しの具シリーズ

製品写真

① 茶碗蒸しの具 IQF

規格・入数 50個 × 10袋 × 2合 価格 @ _____ 円/個

② 茶碗蒸しの具 70トレ

規格・入数 70個 × 12トレ 価格 @ _____ 円/個

●特徴 5種類の具材が1つになっておりますので、作業性もよくロスなく簡単便利にご使用できます。

●使用方法 冷凍のまま、器に入れてご使用ください。

③ 特注茶碗蒸しの具

●ご希望の具材にて、特注品を承ります。



銀杏 鶏肉 海老 椎茸 筍

味付するタイプ!

茶碗蒸しの素 3倍

低温殺菌で安心、安全です!

本品1:2だし汁



製品写真

●特徴

うらごし加工した無菌卵にだしを加え、味付けをしてあります。水または、だし汁で割るだけで美味しい茶碗蒸しが簡単に作れます。低温殺菌による完全殺菌卵により、サルモネラ菌等の心配がありません!

●使用方法

完全に解凍させた後、本品500gに対し1000ccのだし汁を加えて (お好みにより加減してください) 丁寧によくかき混ぜてください。

●使用上の注意

塩味や甘味はお好みに応じて加えてください。
お湯や熱湯などで急激解凍はしないでください。
シャーベット状にならないよう完全解凍してください。
解凍後はすみやかにご使用ください。
中心温度が70℃以上になるように加熱してください。



保存方法 -18℃以下
規格・入数 500g×12袋 × 2合
価格 @ _____ 円/袋

取扱代理店