

10月～12月 おすすめカタログ

 **タカノ食品株式会社**

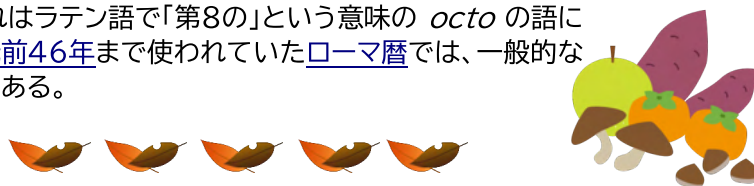
本社・新潟営業所	TEL 025-276-2901	FAX 025-277-1623
長岡営業所	TEL 0258-47-7050	FAX 0258-47-7051
上越営業所	TEL 025-544-0185	FAX 025-543-7130
鶴岡営業所	TEL 0235-22-2815	FAX 0235-25-1004
山形営業所	TEL 023-633-3601	FAX 023-625-0909

<http://www.takano-shoku.com/>



日本では、旧暦10月を神無月(かみなづき、かんなづき(「かむなづき」とも表記)、かみなしづき、かみなかりづき)と呼び、新暦10月の別名としても用いる。

英語での月名 October は、ラテン語表記に同じで、これはラテン語で「第8の」という意味の *octo* の語に由来している。一般的な暦では10番目の月であるが、紀元前46年まで使われていたローマ暦では、一般的な暦の3月が年始であり、3月から数えて8番目という意味である。



	おすすめ献立 ・ごはん ・さといもコロッケ ・中華春雨サラダ ・手持ちししゃも天ぷら ・牛乳 【併せてご紹介】 No.10 NKR手持ちししゃも天ぷら  調理法 175℃の油で約5分間 (目安)揚げる
1 規格	タカノ食品 さといもコロッケ 50g・60g

	<u>おすすめ献立</u> ・パン ・コールスローサラダ ・パンプキンアンサンブルエッグ ・スタミナカツ ・コンソメスープ 【併せてご紹介】 No.22 スタミナカツ
2	すぐる パンプキンアンサンブルエッグBP
規格	8カット 10カット 12カット(500g)P



山形県産の
コロッケで

薄衣に包まれた滑らかなサトイモに、新潟県産豚肉を加えてコクとうま味をプラスしました。山形県ではもちろん、新潟県でも人気の商品です。

秋・冬と涼しくなってくる時期に収穫を迎える
サトイモの素朴な味わいコロッケで季節感を演出
してみてもいかがでしょうか？

ソース無しでも美味しく召し上げられますように、しっかり味付けしています。

北海道産のかぼちゃと鶏肉のそぼろを卵でとじました。緑黄色野菜の摂取にも役立ちます。

ハロウィンの行事食にピッタリ。かぼちゃのほのかな甘みで食べやすく仕上がってます。

‘アンサンブルエッグ’とはスペイン風の変りオムレツのことを言い、日本では、スペイン風オムレツ、スパニッシュオムレツと呼ばれていますが、本場のスペインでは、トルティージャと呼ばれています。



NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質		脂肪	炭水化物	灰分	無機質							ビタミン							食物繊維		食塩相当量	
			動物性	植物性				Na	K	Ca	Mg	リン	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	量	レチノール	E	B1	B2	C	水溶性		不溶性
			g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	ug	ug	ug	mg	mg	mg	mg	g	g	g	
1	サトイモコロッケ	163	3.1	3.1	4.8	23.7	1.4	250	336	12	21	67	0.7	0.8	2	1	2		0.18	0.05	8	1.7	0.6		
	さといも 17.45 じゃがいも 17.45 豚挽肉 17.45 玉ネギ 10.47 ポテトフレーク(じゃがいものみ) 5.24 砂糖 1.75 濃口醤油 0.87 米油(炒め油) 0.87 食塩 0.26 白コショウ 0.05																								
	＜衣＞パッタ液 15.62 パン粉 12.52 アレルギー：豚肉・大豆・小麦																								
2	パンプキンアンサンブルエッグ	132	7.3	7.5	8.9	1.4	297	199	31	14	101	1.0	0.8	64	1090	157	3.1	0.05	0.23	10	0.3	0.9	0.8		
	鶏卵43.9 かぼちゃ28.5 鶏肉7.0 でん粉(馬鈴薯)2.5 揚げ油(米油)1.5 砂糖1.3 食酢0.8 しょうゆ0.6 食塩0.5 植物油(菜種)0.5 かつおだし0.2 酵母エキス0.1 みりん0.1 水12.5																								
	アレルギー：卵・鶏肉・大豆・米																								



英語での月名 November は、「9番目の月」の意味で、ラテン語で「第9の」という意味の *novem* の語に由来している。実際の月の番号とずれているのは、**紀元前46年**まで使われていた**ローマ暦**が**3月**起算で、3月から数えて9番目という意味である。



170℃の油で約5分
間(目安)揚げる



No.23 桜島鶏肉団子

揚げる

規格 40g 60g



ソース無しでも美味しく召し上がれますよう
しっかり味付けをしています。



鮭にはたんぱく質の他にビタミンDも豊富に含まれています。ビタミンDには、カルシウムの吸収を助けて、骨を丈夫にする働きがあります。カルシウムが多いチーズとビタミンDの多い鮭が一緒になった味も栄養素も相性バツグンの一品です！



NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質		脂肪	炭水化物	灰分	無機質							ビタミン							食物繊維		食塩相当量	
			動物性	植物性				Na	K	Ca	Mg	リン	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	量	レチノール	E	B1	B2	C	水溶性		不溶性
5	キャベツメンチ	160	4.0		5.3	19.9	1.7	429	212	26	23	77	0.8	1.0	2	20	4		0.21	0.07	10	1.7	1.7	1.1	
	豚挽肉23.88 キャベツ20.89 玉葱13.43 大豆たんぱく2.24 食塩0.60 砂糖0.67 ぶどう糖0.67 白コショウ0.09 トマトケチャップ1.12 ウスターソース1.57 パン粉(つなぎ)6.72 バッター液15.63 国内産パン粉(衣)12.50 アレルギー:大豆・小麦・豚肉																								
6	骨なし鮭チーズフライ60	179	15.9		15.6	1.6	307	213	64	24	204	0.6	0.7	25	19	26	1.1	0.12	0.14	0.8	0.3	0.5	0.8		
	秋さけ50.0 プロセスチーズ8.0 〈衣〉パン粉17.0 小麦粉8.0 食塩0.3 乳化剤製剤0.1 増粘剤製剤0.1 水16.5 アレルギー:さけ・乳・小麦・大豆																								

しかし当初は、実ったはずの果実を食べても、石のように硬くてまずい。「食べられないので捨てておいたら、時間が経って黄ばんで香りがして拾って食べるとおいしく、収穫後に熟されることに初めて気づいた」という記録があるそうです。



- ・もち麦ごはん
- ・さばのまろやか醤油煮
- ・切干大根煮
- ・豆腐のみそ汁

No.27 もち麦



20分程度ボイル

規格	40g	50g
----	-----	-----



冷凍

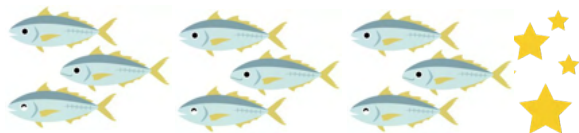
- ・ごはん
- ・骨なしチーズフライ
- ・冷や汁
- ・芋煮
- ・ラフランスゼリー

庄内地方で秋から冬に鮭をよく食べるそうです

解凍

規格 30g

ぜひご賞味ください。



山形県産のラ・フランスは全国生産量の
8割を占めています。



NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質		脂肪	炭水化物	灰分	無機質							ビタミン							食物繊維		食塩相当量
			動物性	植物性				Na	K	Ca	Mg	リン	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	量 レチノール	E	B1	B2	C	水溶性	不溶性	
7	さばのまろやか醤油煮50g	269		13.5	20.2	11.4	1.8	424	266	7	25	168	0.8	0.7	33	0	33		0.11	0.27	1	0	0	1.1
	さば75.47 砂糖6.92 醤油6.13 水あめ4.3 リンゴピューレー0.36 増粘剤(加工でん粉)0.74 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)0.46 水5.62 アレルギー:さば・大豆・小麦・りんご																							
8	ラ・フランスゼリー	70	0	0	0	17.4	0.7	58	33	144	67	15	1.7	Tr	0	0	0	0	0	0	3	0.5	Tr	0.15
	ぶどう糖果糖液糖11.0 砂糖5.5 西洋なしピューレ3.5 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)0.5 クエン酸(Na)0.4 増粘多糖類0.3 香料0.1 クエン酸鉄Na Tr 着色料(カロチン)Tr 水78.1 アレルギー:なし																							

英語での月名 December は、「10番目の月」の意味で、ラテン語で「第10の」という意味の *decem* の語に由来している。実際の月の番号とずれているのは、**紀元前46年**まで使われていた**ローマ暦**が**3月**起算で（そのため年末の**2月**は日数が少ない）、3月から数えて10番目という意味である。

	<u>おすすめメニュー例</u> ・ごはん ・子持ちししゃも天ぷら ・ナムル ・なめこ汁 ・牛乳  【併せてご紹介】 No.15 国産なめこ水煮 No.20 R10天ぷらミックス				
 10 大冷 NKR子持ちししゃも天ぷら 規格	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1145 598 1259 723">調理法</td><td data-bbox="1259 598 1477 723">揚げる</td></tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="1145 723 1477 922">I kg (50入り)</td></tr> </table>	調理法	揚げる	I kg (50入り)	
調理法	揚げる				
I kg (50入り)					




NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質		脂肪	炭水化物	灰分	無機質								ビタミン								食物繊維		食塩相当量
			動物性	植物性				Na	K	Ca	Mg	リン	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	量	レチノール	E	B1	B2	C	水溶性	不溶性		
																									g	
9	クリスピーチキンフィレ	218	11.5		12.6	14.1	1.4	367	204.5	11.7	18.4	114.2	0.3	0.4	9.0	4.1	9.4	3.4	0.1	0.1	1.5	0.1	0.1	1.2		
	鶏肉(国産)50.138 還元水あめ1.253 しょうゆ1.153 食塩0.408 おろしにんにく0.243 たんぱく加水分解物0.201 香辛料0.201 衣(小麦粉)8.934 でんぶん0.587 糖類(ぶどう糖0.163砂糖0.029)デキストリン0.192 香辛料0.166 食塩0.117 大豆粉0.109 植物油0.054 粉末しょうゆ0.046 揚げ油(なたね油、パーム油)6.543 加工デンプン6.669 重曹0.104 酸味料0.001 加水・キャリアーオーバー等22.689																									
10	子持ちししゃも天ぷら	209	10.8		12.3	12.1	2.0	368	139	213	37	228	1.0	1.3	72	0	72		0.03	0.19	1	0.2	0.2	0.9		
	カラフトシヤモ干60.0 カラフトシヤモ 食塩〈衣〉バター粉13.0 小麦粉 でん粉 加工デンプン 膨張剤 乳化剤 打ち粉3.0 小麦粉 水19.0 揚げ油(なたね油、パーム油)5.0 アレルギー:小麦																									

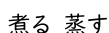
NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質		脂 肪	炭 水 化 物	灰 分	無 機 質							ビ タ ミ ン							食 物 繊 維		食塩相当量 g
			動物性 g	植物性 g				Na mg	K mg	Ca mg	Mg mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール ug	カルシウム ug	ビタミンD ug	E mg	B1 mg	B2 mg	C mg	水溶性 g	不溶性 g	
9	たっぷりイカカツ(Ca・Fe)	143	11.1		2.5	19.0	2.3	260	211	330	210	181	3.0	0.8	2	0	2		0.05	0.03	1	0.3	0.4	0.7
	いか51.95 つなぎ でん粉(馬鈴薯)2.04 小麦粉2.04 ドロマイト1.06 植物油脂(なたね、パーム)0.82 砂糖0.51 塩こうじ0.51 酵母エキス0.18 衣 生パン粉15.18 ドライパン粉1.38 植物油脂(大豆油)0.82 加工でん粉(キャッサバ)0.2 加工でん粉(とうもろこし)0.41 品質改良剤 調味料(有機酸)0.258 調味料(無機塩)0.077 pH調整剤0.052 調味料(有機酸)0.042 調味料(核酸)0.01 調味料(核酸)0.002 副剤(固結防止剤)0.001 食料素材(食塩)0.007 膨張剤製剤 膨張剤0.022 膨張剤0.018 膨張剤0.003 食品素材(とうもろこし)0.018 増粘剤(キサンタンガム)0.03 ビロリン酸第二鉄0.01 水14.26 アレルギー:小麦・いか・大豆																							
10	ゆずゼリー	107	0.1	0	27.3	0.3	47	83	3	2	15	6.09	0	0	1	0		0	0	83	0.4	0	0.12	
	はちみつ13 ぶどう糖果糖液糖9.5 水飴9.5 ゆず果汁7.5 ゲル化剤(増粘多糖類)0.95 酸化防止剤(ビタミンC)0.08 ビロリン酸第二鉄0.02 水59.26 アレルギー:なし																							



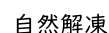
規格 500g

NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質		脂肪	炭水化物	灰分	無機質						ビタミン							食物繊維		食塩相当量		
			動物性	植物性				Na	K	Ca	Mg	リン	鉄	亜鉛	レチニール	カロテン	当量	レチニール	E	B1	B2	C		水溶性	不溶性
13	みそラーメンのたれ	221	0.7	13.9	10.8	15.4	14.9	5311	619	96	87	199	4.3	1.3	0	0	0		0.03	0.09	3	3.9	13.4		
	豆みそ59.57 濃口醤油11.92 とんこつスープ8.92 帳合ごま油2.97 おろし生姜2.23 おろしにんにく2.23 本みりん2.23 食塩2.23 かつおパウダー1.48 砂糖1.48 白コショウ0.29 調味料(アミノ酸等)4.45 アレルギー:小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま																								
14	学給用デミグラスソース	109	2.6	6.3	9.8	1.2	354	89	7	7	20	0.3	0.2	1	230	20	2.5	0.03	0.02		0.2	0.3			
	小麦粉(国内製造)7.53 ひまわり油5.43 羊肉4.73 トマトペースト4.28 たまねぎ2.57 にんじんピューレー2.53 エキス(酵母)1.03 エキス(チキン)0.46 エキス(野菜)0.10 赤ワイン1.20 砂糖1.20 でん粉1.11 食塩0.72 香辛料0.21 たん白加水分解物0.09 水66.81 アレルギー:小麦・鶏肉・大豆																								
15	水煮なめこ 新潟県産	23	1.3	0.1	4.3	0.7																0.4			
	なめこ82.69 食塩0.34 酸味料0.06 酸化防止剤(v.c)0.02 水16.89 アレルギー:なし																								
16	生ゆずしぼりたて	21	10.5	0.1	7.0	0.4	1															0			
	ゆず果汁 アレルギー:なし																								

A cartoon illustration of four children jumping joyfully. From left to right: a girl with pigtails in a pink shirt and blue pants, a boy in a purple shirt and dark pants, a boy in a yellow shirt and pink pants, and a boy in a blue shirt and green pants. They are all smiling broadly with their arms and legs outstretched.



規格	40g	50g	60g
----	-----	-----	-----



規格 500g



規格 120g



規格 1 kg

NO	銘柄・品名	エネルギー	タンパク質		脂肪	炭水化物	灰分	無機質						ビタミン								食物繊維		食塩相当量
			動物性	植物性				Na	K	Ca	Mg	リン	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	量	レチノール	E	B1	B2	C	水溶性	
		Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	ug	ug	ug	mg	mg	mg	mg	g	g	g
17	低アレルギー合挽ハンバーグ	253	12.3		17.6	8.8		267	198	8	16	82	0.6	1.5		0			0.32	0.13	1	0.3	0.7	
	豚肉42.60 鶏肉21.30 玉ねぎ16.00 豚脂10.60 米粉5.40 でん粉(タピオカ)2.80 砂糖0.70 食塩0.60 アレルギー:豚肉・鶏肉																							
18	コククリームホイップ しぼるだけ	320	1.8		25.4	21.0																0.2		
	豆乳クリーム(国内製造)30.0 植物油脂21.0 水あめ15.3 麦芽糖9.6 調整豆乳粉末0.2 乳化剤 適量 リン酸塩(Na) 適量 香料 適量 安定剤(増粘多糖類)適量 酸化防止剤(ビタミンE)適量 水 適量 アレルギー:大豆																							
19	米パン粉新潟県産こしひかり	311	4.5		4.7	62.7																1.3		
	米粉(うるち米(新潟県産)) 食用米油 てんさい糖 生イースト 食塩/トレハロース pH調整剤(酢酸Na) 増粘剤(HPMC) アレルギー:なし																							
20	R10天ぶらミックス	362	8.0		1.2	79.9																0.4		
	小麦粉 米粉 コーンフラワー トレハロース 加工でん粉 膨張剤 クチナシ色素 アレルギー:小麦																							

榮養強化商品



ぶりの健康効果やキャベツの栄養素を摂取しながら美味しく食べることができます!魚が苦手なお子様でも食べやすい味付けに仕上げました。

揚げ

21 ヤヨイ NKR国産ぶりキャベツカツ(鉄・Ca)

規格 40g 60g



国産の豚レバーを使用しています。

170℃の油で揚げる

22 ケーオー スタミナカツ

規格	50g
----	-----



和風のお汁以外にもトマトスープ カレー味、コンソメスープにも合います。中華風もおすすめてです。

煮る

23 新栄物産 桜島鶏肉団子

規格	1 Kg
----	------



マーボー豆腐や味噌汁、すまし汁の具材に冷凍のままご使用できます。

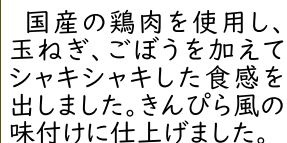
11月24日の和食の日にか
がでましょうか。

煮る

24 不二製油 国産プチとうふ(Ca、鉄、食物繊維)CFJ1000

規格 1 kg

NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質		脂肪	炭水化物	灰分	無機質						ビタミン								食物繊維		食塩相当量
			動物性	植物性				Na	K	Ca	Mg	リン	鉄	亜鉛	レチニール	カロテン	レチニール	E	B1	B2	C	水溶性	不溶性	
21	NKR国産ぶりキャベツカツ(鉄・Ca) キャベツ18.7 ぶり13.6 粒状植物性たん白11.2 パン粉2.2 発酵調味料1.4 食塩0.2 ほたてエキス0.2 衣(パン粉)18.8 衣小麦粉)3.5 衣(植物油)1.2 水20.7 加工デンプン7.3 ドロマイト0.6 調味料(アミノ酸等)0.3 リン酸塩(Na)0.1 硫酸Ca ピロリン酸鉄 乳化剤 香料 酸味料 アレルギー:大豆・小麦	147	7.3	3.0	22.8	1.7	340	120	190	90	105	16.1	0.4	7	10	8	1.7	0.07	0.06	8	1.3	0.9		
22	NKRスタミナカツ 衣(パン粉、でん粉、食塩、香辛料) 豚レバー(日本)/加工でん粉、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類) トレハロース pH調整剤(一部に小麦・大豆・豚肉を含む) アレルギー:小麦・大豆・豚肉	179	10.3	2.8	27.8		236														0.6			
23	桜島鶏肉団子 鶏肉53.44 玉ねぎ11.66 粒状植物性たん白6.32 にんじん5.83 パン粉2.43 でん粉(馬鈴薯・とうもろこし)2.43 砂糖1.11 香辛料0.86 食塩0.55 たん白加水分解物0.18 炭酸カルシウム0.51 クエン酸第一鉄ナトリウム0.02 水14.65 アレルギー:鶏肉・大豆・小麦	137	10.4	3.6	5.9	8.7	1.6	257	365	228	35	156	2.9	0.8	16	502	58		0.12	0.09	4	0.5	1.1	0.7
24	国産ブチ豆腐(Ca鉄、食物繊維)CFJ1000 豆乳80.8 難消化性デキストリン3.5 でん粉2.7 豆腐用凝固剤1.0 リン酸カルシウム0.7 酸化防止剤(ビタミンC) ピロリン酸第二鉄 水11.5 アレルギー:大豆	74	4.8	3.5	7.9	1.4	10	210	300	70	210	8.3	0.3	0	0	0	3.4	0.03	0.02	0	4.2	0.03		

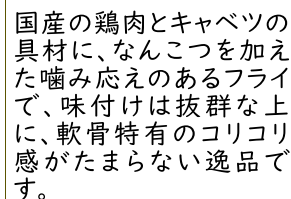


不足しがちな栄養素の鉄分・カルシウムを添加し、おいしく食べ応えのあるハンバーグです。

調理法 焼く・蒸す・煮る

25 ヤヨイ NKR 国産鶏肉のかみかみごぼう入りバーグ(鉄・Ca)

規格 40g 60g

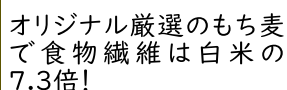


通常の献立はもちろんですが、『噛み噛み献立のメニュー』としてもご使用頂ける商品です。

調理法

26 すぐる食品 鶏肉となんこつのキャベツ揚げ(Fe・Ca)

規格	40g	50g
----	-----	-----

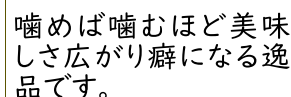


もっちりぷちぷちとした食感が特徴で、炊飯だけでなくスープやサラダの具材としてもご使用いただけます。

調理法 炊飯器で炊く

27 はくばく もち麦

規格 800g



味付けした国産のこんにゃくを乾燥させた噛み応えのある商品です。

調理法	そのまま
-----	------

28 アスザックフーズ かむカムこんにゃく ホタテ給食用

規格	2.5g
----	------

NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質		脂肪	炭水化物	灰分	無機質							ビタミン							食物繊維		食塩相当量
			動物性	植物性				Na	K	Ca	Mg	リン	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	レタール	E	B1	B2	C	水溶性	不溶性	
25	国産鶏肉のかみかみごぼう入りﾊﾞｰｸﾞ(鉄・Ca)	146	10.5		5.6	13.3	2.5	571	309	181	35	153	2.6	0.8	10	1	10	1.1	0.09	0.08	3	2.1		1.50
	鶏肉32.0 野菜(たまねぎ)25.0 野菜(ごぼう)5.0 粒状植物性たん白18.0 パン粉8.0 砂糖3.2 しょうゆ2.6 植物油1.3 みりん1.0 食塩0.6 水2.5 調味料(アミノ酸)0.5 炭酸Ca0.2 リン酸塩(Na)0.1 アレルギー:小麦・鶏肉・大豆・ごま																							
26	鶏肉となんこつのｷｬﾊﾞﾁﾞ揚げ(Fe・Ca)	120	9.9		3.6	13.3	2.2	264	269	218	125	105	4	0.5	4	367	34	2	0.08	0.05	9	1.7		0.7
	鶏肉18.6 キャベツ18.6 なんこつ16.0 パン粉9.3 粒状植物性たん白8.7 たまねぎ5.6 にんじん4.3 ミックス粉3.4 しょうゆ1.9 揚げ油(大豆油)1.5 かつおだし1.1 みりん0.9 しょうが0.8 ドロマイト0.8 砂糖0.7 油脂加工食品0.3 食塩0.1 ビロリン酸鉄0.04 水7.4 アレルギー:小麦・大豆・鶏肉																							
27	もち麦	341	7.4		1.8	80.2	0.8														12.8		0.05	
	もち大麦100 アレルギー:小麦																							
28	かむカムこんにやくﾎﾀﾃ味	310	3.5		0.1	81.9	5.6	1800													16.5		4.6	
	こんにやく81.17 還元水あめ14.29 魚介エキス4.06 酵母エキス0.32 食塩0.16 アレルギー:なし																							

PUSH商品

給食で大人気！！
見て楽しい、食べて美味しいアルファベットの形をしたマカロニ♪

ABCマカロニ



商品名
ABCマカロニ
規格
500g×20
賞味期限
37ヶ月

原材料名 デュラム小麦のセモリナ（国内製造）

茹で時間	アレルギー物資	コンタミ	遺伝子組換	添加物
8分	小麦	なし	なし	なし

商品特徴 アルファベット（AからZ）数字（1から9）型のマカロニ

おすすめレシピ

ABCマカロニのスープ

<材料>

水 1000 c c
固形コンソメ 3個
ABCマカロニ 50 g
ウインナー 5本
ニンジン 1/3本
玉ねぎ 1/2個
キャベツ2枚
粗挽き胡椒 少々

<作り方>

- ①水、コンソメを火にかける沸騰させる
- ②野菜、ウインナーを1 c m角に切る
- ③沸騰したらABCマカロニを茹でる
- ④切っておいた野菜等を3, 4分茹で胡椒を加える



（株）コルノマカロニーは1946年に創業し一貫してパスタの製造を行っております。

本社 東京都練馬区石神井4-3-2 製造工場 群馬県甘楽郡甘楽町白倉686

マカノ食品株式会社

営業担当：