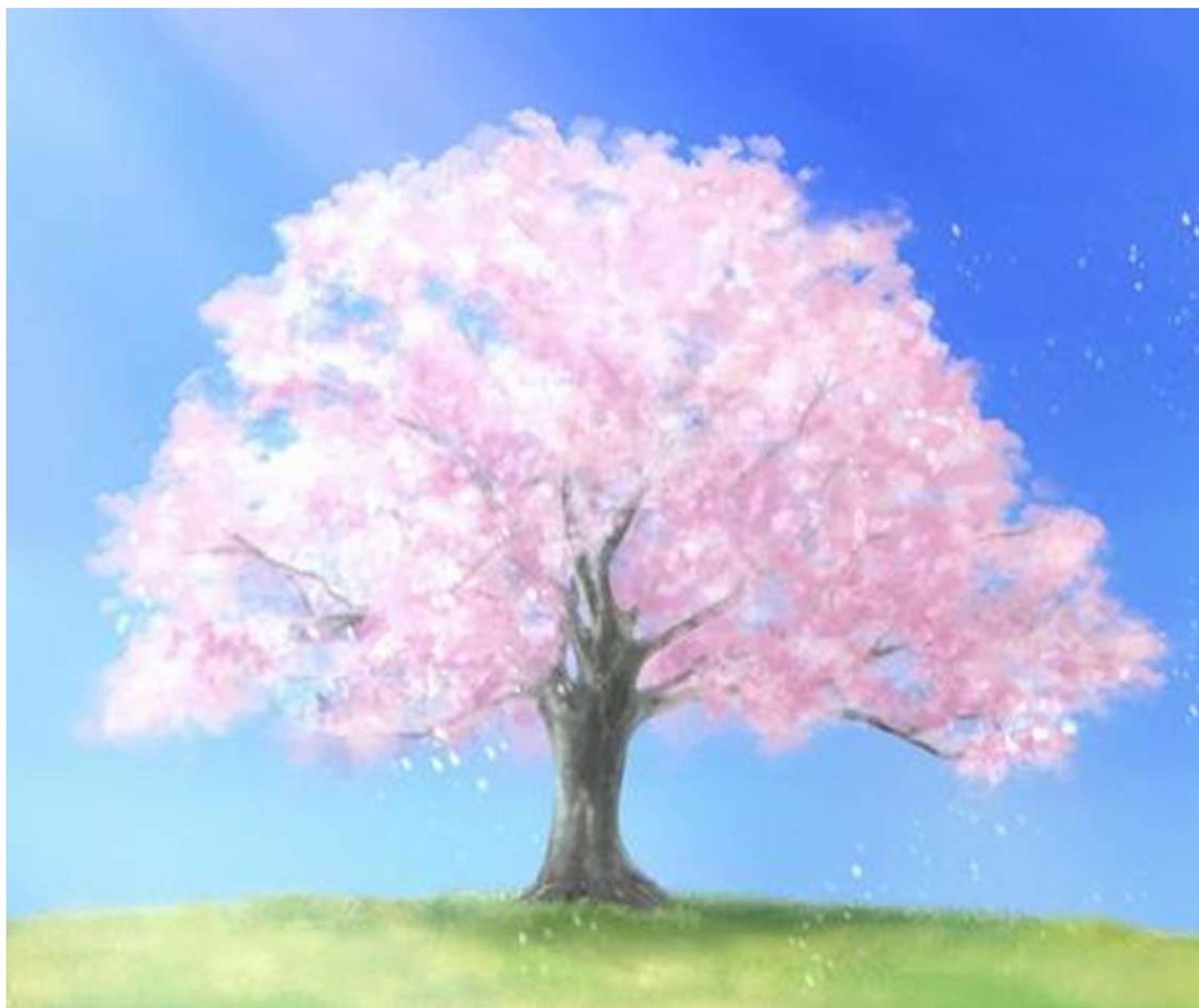


2025年

4～6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/>





一般的なイメージとして、京都は海に面している割合が少ないのではと感じている人は多いのではないのでしょうか？

じつは、京都府内ではサワラの漁獲量が急増しており、なんと全国3位(2020年)なんです！定置網で捕獲された「京鯖」は、特に脂がのっておい大変美味しくお召し上がりいただけます。京都府内の定置網で獲ったサワラの中で、1.5kg以上のサワラを「京鯖」、特に晩秋から初春にかけて脂がのってうまみが増した3.0kg以上のサワラを「特選京鯖」と呼んでおります。『魚へんに春』と書いて鯖と読みますが、実は本当に美味しいのは、晩秋から初春にかけての時期が特に美味しい魚なんです。

	<b>おすすめメニュー例</b> ・ごはん ・京都産さわらフライ ・ほうれん草のごま和え ・味噌汁 ・NKR豆乳クリーム入りプリン(いちご) <b>【併せてご紹介】</b> No.20 NKR豆乳クリーム入りプリン(いちご)	
	調理法	揚げる

	<b>おすすめメニュー例</b> ・たけのこご飯 ・キャベツメンチ ・すまし汁 ・あわせるゼリーとちおとめ <b>【併せてご紹介】</b> No.1 キャベツメンチ No.15 タイ産たけのこ	
	調理法	流水解凍約20分 常温解凍約3時間

3	松島 京都産さわらフライ
規格	40g ・ 50g ・ 60g

4	味の素あわせるゼリー(とちおとめ莓果汁入り) 鉄分強化・食物繊維入り
規格	500g

カリカリの衣とふんわり、しっかりと仕上がったさわらフライです。更に、乳・卵不使用！

京都府日本海で旬に漁獲されたさわらを使用しております。さわらは身の色が淡いので白身魚と思われがちですが、肉質の成分からも鰹などと同じ回遊魚で赤身魚と考えられています。

赤身魚の中でも背が青いさわらには、血液をサラサラにする効果のある不飽和脂肪酸が豊富に含まれています。春のおかずにかがでしようか。



栃木県産のとちおとめ莓果汁を使用したゼリーです。カット済みの為、使いやすく、お好みのフルーツと合わせてフルーツポンチとしてもアレンジできます。

アレルギー特定原材料は28品目不使用ですので、アレルギーに関してのご心配の必要はなく、安心して給食に提供できます。



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 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	カロテン ug	レチノール 当量 ug	E mg	B1 mg	B2 mg	C mg		水溶性 g	不溶性 g
3	さわらフライ	203	15.7	8.1	18.3	1.8	304	365	20	31	168	0.9	0.8	7	1	7	0.4	0.10	0.22	0	0.4	0.6	0.8	
	さわら(さごし) 60 ※パン粉20 小麦粉8.0 澱粉(コーン) 2.0 植物性蛋白(大豆) 1.5 植物性油脂(なたね) 1.0 食塩0.5 ※胡麻0.5 加水6.5	アレルギー：小麦・大豆																						
4	あわせるゼリー (とちおとめ莓果汁入り)	92	0.1	0.1	0.0	23.0	0.3	50	92	5	1	4	2.0	Tr	0	1	0	0.1	Tr	0.02	100	0.5	0.5	0.10
	ぶどう糖果糖液糖 12.5 砂糖 6.0 粉あめ 4.0 食物繊維(イヌリン) 3.2 とちおとめ莓果汁 1.0 ゲル化剤(増粘多糖類) 0.7 クエン酸(Na) 0.3 香料 0.2 クエン酸鉄Na 0.1 ビタミンC 0.1 (紅麹) Tr 水 71.9	アレルギー：なし																						



# 【5月のおすすすめ品】




**おすすめメニュー例**

- ・ごはん
- ・ミートコロッケ
- ・キャバツサラダ
- ・ニラ玉汁
- ・牛乳

【併せてご紹介】  
No.28 業務用国産冷凍にら

調理法 170℃の油で 約5分間 (目安)揚げて下さい



5	タカノ ミートコロッケ
規格	40g・50g・60g



**おすすめメニュー例**

- ・ごはん
- ・アジフライ
- ・けんちん汁
- ・牛乳
- ・あわせるゼリーとちおとめ

【併せてご紹介】  
No.4 あわせるゼリーとちおとめ  
No.19 ノンエッグタルタルハーフ

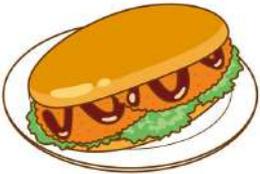


調理法 揚げる

6	大冷 アジフライ
規格	30g・50g

新潟県産豚肉がたっぷりに入ったコロッケです。じゃがいもと豚肉の旨味が感じられる食べ応えのあるコロッケです。是非食べていただきたい一品です。

お肉たっぷり、タカノ食品のスタンダードコロッケです。




小骨を取り除いたあじを、国内工場丁寧加工しました。旨みたっぷりです。

あじを漢字で書くと「鰯」。「参」は3を示し、旧暦3月頃(現在の暦の5月前後)脂がのって美味しくなることから、この字があてられたのだといわれています。

「味」が語源といわれるほど、身にうまみがある魚です。



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	レチノール 当量	E	B1	B2	C		水溶性	不溶性
5	ミートコロッケ	158	5.6	4.4	23.8	1.5	306	284	11	20	62	0.7	0.7	1	1	1	0.17	0.04	13	1.5	0.8			
じゃがいも32.95 玉葱15.38 豚ひき肉15.38 マッシュポテト4.94 砂糖1.32 米油0.82 魚醤0.66 食塩0.38 白コショウ0.05 バター液15.63 パン粉12.49 <b>アレルギー：豚肉・小麦</b>																								
6	アジフライ	193	13.6	13.6	6.1	19.6	1.3	291	223	22	29	148	0.9	0.7	8	1	8	0.3	0.10	0.12	0	0.4	0.6	0.7
あじ 50.0 <衣> パン粉 20.0 バター粉 8.4 (小麦粉・食塩・増粘剤製剤) 打ち粉 4.0 (パン粉・小麦粉) 水 17.6 <b>アレルギー：小麦</b>																								

『ワッフル』の小話

語源はオランダ語で蜂の巣を意味する「wafel(ワフェル)」に由来します。



小麦粉、鶏卵、バター、牛乳、砂糖、イーストなどを混ぜ、醗酵させて作った生地を、格子模様など刻んだ2枚の鉄板(ワッフル型)に挟んで焼き上げたお菓子です。

クリームを入れたのは1904年(明治37年)にクリームパンを発売し、好評を得てワッフルにも入れる試みをした新宿中村屋とされているようです。

	<p><b>おすすめメニュー例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・たけのご飯</li> <li>・おさかなさつま</li> <li>・ブロッコリーのおかか和え</li> <li>・かしわもち</li> <li>・牛乳</li> <li>・豚汁</li> </ul> <p>【併せてご紹介】 No.13 タイ産たけのこ</p>		<p><b>おすすめメニュー例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米粉のハヤシライス</li> <li>・ちくわサラダ</li> <li>・牛乳</li> <li>・塩バニラクリームワッフル</li> </ul> <p>【併せてご紹介】 No.17 米粉のハヤシルウ No.13 NKRスライスちくわ</p>
	調理法		煮る・焼く・自然解凍
<p>7 カネ貞 給食用おさかなさつまCa Fe</p>		<p>8 大冷 塩バニラクリームワッフル</p>	
規格		袋20g×30個入	
規格		25g 個包装	

カルシウムと鉄分を配合したお魚型のさつま揚げです。キャベツ・人参・ひじきが入っており、煮込み調理・焼き調理・自然解凍でもお召し上がりいただけます。

こどもの日向けや、普段使いにもお使いいただける見た目が可愛い一品です。



ふんわり柔らかくソフトなワッフル生地で塩バニラクリームを包みました。

バニラやチョコ等のベーシックなフレーバーとは一線を画す商品として大人気!!味も好評でリピーター続出の一押しデザートです!!



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	レチノール当量	E	B1	B2	C		水溶性	不溶性				
7	給食用おさかなさつまCaFe	111	6.9	3.1	14.5		328						2.7															0.8
	<small>魚肉38.19 キャベツ15.91 人参9.55 ひじき3.82 濃粉3.18 植物油2.91 砂糖1.27 食塩0.64 ぶどう糖0.32 酵母エキス0.11 加工澱粉5.41 ソルビトール2.55 炭酸Ca0.64 塩化K0.19 ビロリン酸第二鉄0.03 加水15.28 アレルギー：大豆</small>																											
8	塩バニラクリームワッフル	263	4.9	5.7	10.5	35.6	0.8	127	100	31	9	58	0.4	0.3	35	1	35	1.3	0.03	0.18	0				0.9		0.3	
	<small>〈生地〉液卵白20.90 砂糖調製品(砂糖/ソルビトール)12.60 液卵12.20 小麦粉5.80 還元水あめ4.20 油脂加工食品3.90 牛乳1.60 卵黄粉末0.10 糊料(加エテンブ) 6.40 膨張剤製剤/膨張剤0.10 糊料製剤(糊料(増粘多糖類)/寒天)0.10 水3.50 〈クリーム1〉水あめ1.90 乳製品(脱脂粉乳/ホエイパウダー/バターミルクパウダー) 0.60 加糖卵黄0.50 砂糖0.40 ショートニング0.30 牛乳0.20 デキストリン0.10 小麦粉0.10 麦芽糖0.10 脱脂粉乳調製品(乳製品(脱脂粉乳)/砂糖/デキストリン)0.10 糊料(加エテンブ)0.30 水4.30 〈クリーム2〉乳等を主要原料とする食品17.70 砂糖1.80 食塩0.10 洋酒 香料製剤0.10 アレルギー：卵・小麦・乳・大豆</small>																											

# 【6月のおすすりめ品】



**おすすめメニュー例**

- ・ごはん
- ・いわしごま味噌煮
- ・肉じゃが
- ・ピピピチーズ鉄・Ca
- ・みそ汁

【併せてご紹介】  
No.24 ピピピチーズ鉄・Ca

調理法	ボイル
-----	-----

**9 新栄 いわしゴマ味噌煮**

規格 P40g×10 P50g×10



**おすすめメニュー例**

- ・ごはん
- ・NKR国産具材の肉春巻き
- ・つみれ汁
- ・ちくわとひじきの煮物
- ・牛乳

【併せてご紹介】  
No.13 NKRちくわスライス  
No.22 NKR国産具材の春巻き

調理法	揚げる、煮る、蒸す
-----	-----------

**10 中冷 国産真アジ入りつみれ**

規格 1kg (20g×50個)

新鮮ないわしをみそと白ごまで煮つけました。ごま味噌ダレの風味が良く、イワシ本来の味の良さが際立ちます。

風味の豊かな自家製ごま味噌ダレで骨まで柔らかく煮込んでおり、ご飯がすすむ味付けです。

特別製法により、身の奥まで味が染みっていますが、身が煮締まっておらずふっくらとした食感です。臭いも気にならず、骨まで食べられますので小さなお子様からご年配の方まで安心してお召し上がりいただけます。



春から夏にかけて旬を迎える真アジを青魚の風味を残しつつ、食べやすい味の手作り風のつみれに仕上げました。真アジの落とし身にたまねぎ、青ねぎを加え、卵、乳成分を除き仕上げた商品です。

みそ汁やすまし汁の具材に、カリッと揚げておかずの一品などいろいろな料理にお使い頂けます。

また、アジはタンパク質、脂質が豊富で特にDHA、EPAが含まれており成人病を予防し、脳の発達を促す働きに優れています。

ぜひ、お試しください。



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	レチノール 当量	E	B1	B2		C	水溶性	不溶性
9	いわしごま味噌煮	177	12.8	1.7	7.7	13.1	2.4	582	231	220	34	184	2	1.3	5	0	5		0.03	0.28	0	-	-	1.5
	いわし67 みそ9.6 砂糖8.7 本みりん3.6 ごま(白)1.8 米粉0.5 食塩0.1 水8.7	アレルギー：大豆・ごま																						
10	国産真アジ入りつみれ	173	8.6	4.6	7.9	12.2	2.0	510	165	30	18	98	0.4	0.5	3	62	8	1.9	0.07	0.06	2	0.1	0.3	1.3
	まあじ(国産)33.02 つなぎ11.76 でん粉4.95 パン粉4.95 粉末状植物性たん白1.86 野菜10.94 たまねぎ6.19 ねぎ4.13 しょうが0.62 粒状植物性たん白9.49 ゼラチン8.26 たらすり身4.13 豚脂4.13 植物油脂2.89 砂糖1.24 みそ0.83 しょうゆ0.83 食塩0.62 発酵調味料0.62 香辛料0.14 調味料(アミノ酸)0.60 トレハロース0.50 香辛料抽出物0.00 その他キャリアー0.10 水9.90	アレルギー：小麦・大豆・ゼラチン・豚肉																						



アジ、イワシ、など背中が青い魚は不飽和脂肪酸（DHA、EPA）が豊富に含まれてます。これらには血液中のコレステロールや中性脂肪を減少、血液の循環を良くする効果があり、動脈硬化・心臓病・がんの予防に繋がります。また不飽和脂肪酸は脳の働きを活性化します。この他にも乾燥肌・アトピー性皮膚炎の改善、視力の向上などをもたらす事が知られ、さらに青魚に含まれる数種類のビタミンが、こうした一連の働きを更に促進するそうです。

1日当たりの摂取の目安（効果が期待できる最低の摂取量）は1gとされており、「目安は1日1食にアジ1身、またはサバ1切れ」とされています。



**おすすめメニュー例**

- ・シーフードカレー
- ・五目たまごやき
- ・NKRフルーツ野菜ゼリー
- ・牛乳

【併せてご紹介】

No.27 NKRシーフードミックス

No.12 NKRフルーツ野菜ゼリー

調理法	ボイル
-----	-----

11
キューピー 五目玉子焼きBP

規格
P500g（10カット）



**おすすめメニュー例**

- ・米粉のハヤシライス
- ・Caたっぷりオムレツチーズ
- ・コンソメスープ
- ・海藻サラダ
- ・NKRフルーツ野菜ゼリー

【併せてご紹介】

No.17 米粉のハヤシルウ

No.23 Caたっぷりオムレツチーズ

調理法	自然解凍
-----	------

12
大冷 NKRフルーツ野菜ゼリー

規格
35g

学校給食に彩を添える美味しい一品です。新鮮なたまごを使用し、にんじん、たまねぎ、ほうれん草、豚肉、干しシイタケなど具材がたっぷり入っているので、見た目にも楽しく栄養バランスも抜群です。

具材の旨みが凝縮されており、ふわふわの卵と絶妙に絡むことで豊かな味わいを楽しめます。ボイルするだけで簡単に調理できるので、忙しい日常の中でもサクッと一品加えることができます。



国産のリンゴ果汁に国産のかぼちゃ、人参の野菜ペーストを加えて作ったゼリーです。

野菜だけだと苦手意識を持ってしまう小さなお子さんの為に食べやすいゼリーに仕上げました。

りんごの甘みがやさしい味わいのデザートです。



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	レチノール 当量	E	B1	B2	C		水溶性	不溶性
11	五目玉子焼き	244	8.1		20.4	7.1	1.4	353	103	33	8	112	1.1	0.9	83	295	113	7.8	0.06	0.27	0	0.0	0.2	
	液卵59 植物油脂14 砂糖6 にんじん少量 豚肉少量 たまねぎ少量 米・でん粉発酵調味料少量 しょうゆ少量 ほうれんそう少量 食塩少量 かつお節だし少量 干しいたけ少量 ゼラチン少量 魚介エキスパウダー少量 水10 <b>アレルギー：大豆・卵・豚肉・小麦・ゼラチン</b>																							
12	NKRフルーツ野菜ゼリー	65	0.1	0.0	19.4	0.3	22	50	3	2	5	0.1	0.0	71	851	71	0.0	0.01	0.01	15	3.0	0.1		
	ブドウ糖果糖液糖5.00 グラニュー糖4.50 リンゴ果汁3.50 ポリデキストロース3.00 かぼちゃペースト3.00 粉あめ2.00 果糖2.00 にんじん汁2.00 ゲル化剤製剤1.20 酸味料0.30 香料製剤0.20 水73.30 <b>アレルギー：りんご</b>																							





# 〈アレルギー対応商品〉



小麦・乳・卵を使わず米粉で作ったハヤシルウです。アレルギーがある方でも安全・安心に美味しく食べれるように心を込めて作りました。



調理法

必ず40~50℃に温めたお湯又はスープ(水分使用総量の1/4位)で溶かしてからお使いください。

17 タカノ 米粉ハヤシルウ

規格 1kg



野菜の自然な甘みとコクが感じられ、野菜が苦手なお子様でも美味しく食べられます。食物繊維やビタミンが豊富で子供たちの成長をサポート!サクサクな衣とふんわりした中身が絶妙なバランスです。野菜コロッケを通じて、野菜への関心を高めてはいかがでしょうか。



調理法

揚げる

18 モリタン 学給向けコロッケ野菜

規格 50g/20個 ・ 60g/20個



卵不使用のマヨネーズをベースにピクルス・たまねぎ・パセリを加えた小袋タイプのタルタルソースです。カロリーが低く抑えられている点も特徴です。



調理法

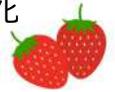
そのまま

19 アルハL&Mノンエッグタルタルハーフ

規格 8g



卵・乳原料を使用せず、豆乳クリームを使用することで自然な甘さとまろやかな味わいに仕上げたイチゴ味のプリンです。不足しがちな鉄分を強化



調理法

自然解凍

20 味の素 NKR豆乳クリーム入りプリン(いちご)

規格 約40g

NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質		脂肪 g	炭水化物 g	灰分 g	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	カロテン ug	ノルチ 当量 ug	E mg	B1 mg	B2 mg		C mg	水溶性 g	不溶性 g	
17	米粉のハヤシルウ	565	3.1	39.4	44.4	5.6	2030	70	12	10	34	0.2	0.7	0	27	2		0.02	0.01	0	0.3	0.3	5.2		
	米粉39.40 ※調整ラード(豚脂、バーム油)33.77 食用油脂(バーム油) 5.07 トマトケチャップ3.94 砂糖3.83 食塩3.83 ぶどう糖2.59 粉末カラメル2.59 ブイヨン2.25 オニオンパウダー1.12 ローレル末0.59 ガーリックパウダー0.38 白コショウ末0.38 ナツメグ末0.26 <b>アレルギー：なし</b>																								
18	学給向けコロッケ野菜	160	4.6	4.6	2.4	31.0	1.6	233	182	208	18	51	3.6	0.4	0	570	48	0.3	0.11	0.04	6	0.6	1.3	0.6	
	ばれいしょ30.2 バン粉19.1 小麦粉9.5 にんじん6.4 小麦粉加工品5.4 たまねぎ5.3 とうもろこし2.2 いんげん1.8 砂糖1.7 でん粉1.4 食用植物油脂0.9 貝Ca0.5 食塩0.4 酵母粉末0.2 水15.0 <b>アレルギー：小麦・大豆</b>																								
19	ノンエッグタルタルハーフ	290	2.9	25.6	11.6	2.7	960																	2.4	
	食用植物油脂(国内製造) 醸造酢 砂糖類(水あめ、砂糖) ピクルス 大豆粉 食塩 粉末状植物性たん白(大豆) 乾燥たまねぎ 香辛料 酵母エキス レモン果汁 こんにゃく 精粉 乾燥パセリ /増粘多糖類 酸味料 香辛料抽出物 着色料(ウコン) ミョウバン (一部に大豆を含む) <b>アレルギー：大豆</b>																								
20	NKR豆乳クリーム入りプリン(いちご)	97	0.2	2.6	18.1	0.3	99	Tr	0	0	0	5.3	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.25
	砂糖8.5 水あめ8.0 豆乳加工品6.6 いちご濃縮果汁2.0 ぶどう糖果糖液糖2.0 食塩0.1 ゲル化剤(増粘多糖類) 0.6 酸味料0.3 香料0.2 乳化剤0.1 着色料(紅麹) Tr ピロリン酸鉄Tr 水71.6 <b>アレルギー：大豆</b>																								



# 栄養強化



大豆を主成分とし、カルシウムや鉄分を豊富に含んでいます。成長期の子供たちに必要な栄養素をしっかり補給できます。外はカリッと、中はふんわりとした食感が楽しめるナゲット!子供たちが喜んで食べられる美味しさを追求しました!乳、卵を使用していないためアレルギーを持つ子供たちにも安心して食べていただけます。



調理法 揚げる

## 21 ケイエス 豆腐ナゲットCa・Fe

規格 1kg/(約50個入)



メインの具材(豚肉・キャベツ・にんじん・たまねぎ)をすべて国産食材。なおかつ、国産芋のでんぷんで国内製造した春雨を使用。お子さまに不足しがちな、鉄・亜鉛をたっぷり配合しております。春巻のパリパリ感と、国産食材の安心感を存分にお楽しみください。



調理法 凍ったまま180℃の油で4分間揚げる

## 22 ニッスイ NKR国産具材の肉春巻 (Fe/Zn)R

規格 35g 20本(700g)・50g 30本(1500g)



カルシウムがたっぷり入ったふんわり食感のオムレツです。チーズを包んで焼きあげているのでソース無しでも美味しく召し上がれます。ポイルパックも対応可能です。



調理法 揚げる・蒸す

## 23 SM Caたっぷりオムレツチーズ (バラ) (BP)

規格 (バラ) 40g・60g



3粒(標準15g)で牛乳約1本分(188cc)のカルシウム(約215mg)とほうれん草約1.8株分(約56g)の鉄分(約1.1mg)が摂取できます。個包装で衛生的です。



調理法 そのまま

## 24 六甲バター ピピピチーズ鉄・Ca

規格 袋210g(40粒以上)

No	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質		脂質 g	炭水化物 g	灰分 g	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	カロチン ug	レチノール 相当量 ug	E mg	B1 mg	B2 mg	C mg	
21	TOFUナゲットCa・Fe	200	7.0	12.7	14.5	1.4	350	65	144	90	73	5.1	0.3	0	0	0	0.04	0.02	1	0.2	0.4	0.9
	豆腐(国内製造)12.68 たまねぎ10.87 魚肉すり身10.19 植物油脂7.79 粉末状植物性たん白3.47 豆乳2.72 砂糖1.27 ドロマイト0.54 食塩0.40 酵母エキスパウダー0.27 発酵調味料0.18 衣(小麦粉)8.81 衣(でん粉)0.28 衣(食塩)0.18 衣(植物油脂)0.18 衣(砂糖)0.14 衣(ぶどう糖)0.12 衣(たん白加水分解物)0.10 衣(デキストリン)0.07 衣(ポークエキスパウダー)0.03 揚げ油(大豆油)5.00 加エデンプン3.33 豆腐用凝固剤0.13 膨張剤0.08 ビロリン酸鉄0.02 貝Ca0.01 調整水等31.14 <b>アレルギー：大豆・小麦・豚肉</b>																					
22	NKR国産具材の肉春巻(Fe・Zn)R	265	5.1	15	27.5	1.2	335	129	12	11	52	5.2	5.7	1	479	41	0.6	0.16	0.06	5	0.9	0.9
	豚肉16.17 小麦粉11.60 キャベツ9.51 にんじん5.71 たまねぎ3.81 しょうゆ2.02 油脂加工品1.86 粉末水あめ1.86 ラード1.71 でん粉1.33 はるさめ1.14 ショートニング0.84 植物油脂0.76 香味油0.71 しいたけエキスパウダー0.57 大豆粉0.49 ポークエキス0.38 砂糖0.38 コーンフラワー0.37 食塩0.23 酵母エキス0.16 しょうがペースト0.10 亜鉛含有酵母0.08 酵母エキスパウダー0.06 たん白加水分解物0.05 香辛料0.02 加エでん粉5.87 ビロリン酸鉄0.02 水32.21 <b>アレルギー：大豆・小麦・豚肉</b>																					
23	Caたっぷりオムレツチーズ	189	7.0	14.5	7.6	1.9	406	72	228	7	120	0.9	0.8	82	17	87	9.7	0.64	0.23	0	0	0
	液卵48 油脂加工(植物油脂、卵黄、食塩)10 チーズ3 乳等を主要原料とする食品 少量 でん粉発酵調味料 少量 植物油脂 少量 食用卵殻粉 少量 小麦粉 少量 チーズフード 少量 砂糖 少量 食塩 少量 加エでん粉4 トレハロース4 調味料(アミノ酸) 少量 カロチノイド色素 少量 水27 <b>アレルギー：小麦・大豆・卵・乳成分</b>																					
24	ピピピチーズ鉄・Ca	323	19.9	26.3	1.6	8.2	1218	58	1430	38	1400	7.5	5.4	312	185	327	0.01	0.42				3.09
	ナチュラルチーズ ミルクカルシウム 乳化剤 重曹 クエン酸 ミス <b>アレルギー：乳成分</b>																					



# 噛む




ボール状のさつま揚げです。  
3種類の野菜（にんじん・たまねぎ・ごぼう）が入った具材入りの揚げボールです。一口サイズですので、煮物、炒め物、カットせずそのままご利用できます。  
1個の重さは約9~10gです。

調理法 煮る、炒める

25 マリンプロフーズ 揚げボール

規格 1kg (約100コ入)



彩の良い野菜と食感の良い穀物を合わせ、楽しく噛んで食べられるふりかけです。  
アレルギー28品目不使用ですので安心です。

調理法 そのまま

26 三島 野菜と雑穀かむふりかけ

規格 1.5g



むきえび(ミャンマー・インド産)・いか(ペルー産1×3cm)・あさり(中国産)を約33%ずつバランス良く配合して、バラ凍結しました。  
様々な料理に活用でき、とても便利な商品です。

調理法 半解凍(指で押して表面がややへこむ程度)の状態にして調理する

27 マルハニチロ NKRシーフードミックス (えび・いか・あさり)

規格 1kg (内容量約800g)



国内産のニラを洗浄、凍結させたもので餃子や中華系料理や和食の食材としてご使用いただけます。

調理法 加熱

28 きららファーム 業務用国産冷凍にら

規格 4cm 1kg ・ 5mm 1kg

No	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質		炭水化物 g	灰分 g	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			脂肪 g	Na mg	K mg	Ca mg	Mg mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール ug	カロテン ug	レチノール 当量 ug	E mg	B1 mg	B2 mg	C mg	水溶性 g		不溶性 g
25	揚げボール	129	9.5	2.4	17.5	2.0	690	104	10	14	74	0.1	0.2	3	498	44	3	0.02	0.03	1	0.3	1.8		
魚肉53.0 にんじん6.0 たまねぎ4.0 砂糖2.7 食塩1.6 ぶどう糖0.5 ごぼう0.4 植物油0.3 植物性たん白0.2 加工でん粉11.5 水19.8		アレルギー：大豆																						
26	野菜と雑穀のかむふりかけ	332	0.2	6.8	1.9	74.5	14.5	3100	460	1300	710	160	1.7	1.5	0	880	73	2.6	0.15	0.11	27	1.5	4.9	7.9
煎り米22.8 塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根菜)18.8 うるちひえパフ10.1 砂糖7.9 乾燥マッシュポテト6.9 とうもろこしフレーク6.7 でん粉6.7 ドロマイト4.5 キヌアパフ4.2 食塩3.5 乾燥トマト3.4 かぼちゃ粉末1.6 還元水飴1.0 昆布エキス0.8 酵母エキス0.5 抹茶0.3 鯉削り節粉末0.2 ベニバナ黄色素0.1 クチナシ青色素0.1未満 酸化防止剤(ビタミンC)0.1未満 カロチン色素0.1未満		アレルギー：なし																						
27	NKRシーフードミックス(えび・いか・あさり)	70	14.6	0.8	0.4	1.9	401	247	49	61	195	1.8	1.1	2	7	3	1.4	0.02	0.07	1	0.0	0.0	1	
えび(ミャンマー、インド) 34.0 いか(ペルー) 33.0 あさり(中国) 33.0 pH調整剤0.0 その他キャリアーオーバー等0.0		アレルギー：えび・いか																						
28	業務用国産冷凍にら	18	1.7	0.3	4.0	1.1	1	510	48	18	31	0.7	0.3	0	3500	290	2.5	0.06	0.13	19	0.5	2.2	0	
にら100		アレルギー：なし																						

大豆ミートのようで  
大豆ミートではない、  
肉とは違う  
別次元のおいしさ  
喜んでいただける  
自信があります。



世界初！植物生まれの新食材  
かるくてジューシー

# かるフィレ

価格:

Mサイズ: \_\_\_\_\_ 円

## 新しい食材「かるフィレ」

- 「かるフィレ」は大豆ミートです。
- 他社の大豆ミートを超越する別次元の美味しさ。
- 植物性食材。大豆とお米が主原料。

## ピッタリな料理は、

- 揚げ物にピッタリ。
- カツやフライを「かるフィレ」でつくる



### 【かるフィレ(乾燥)の調理法】大豆ミート史上、最高の風味と食感を開発。大豆臭はありません。



### 【揚げ物】シンプルな調理と戻し後の調理時間が短い。揚げ時間1分程度。

①	②戻し	③水切	④下味※1	⑤水切	⑥衣づけ	⑦揚げ	⑧完成
乾燥	水(常温)	ざるに	2パターン	ざるに	下部に記載	190℃以上	下部に記載
かるフィレ	40分から60分	あけるだけ		あけるだけ		下部に記載	

※1下味は無しでもOK

②戻し：お湯(約40℃)20分程度、熱湯(90℃以上)10分程度、戻し時間が長くなっても大丈夫です。

※戻し後冷蔵庫に保管すれば2日ほどご使用できます。

③水切：ざるを振っての水切は必要ありません。

④下味：水75%、めんつゆ又はだし少量6%、みりん6%、酒(日本酒)6%、おろしにんにく2%、うま味調味料1%、植物油(菜種又は大豆)4%

⑤水切：③と同様

⑥衣づけ：唐揚げ粉、片栗粉、パン粉(薄力粉と玉子でかつ風)などがおすすめです。

⑦揚げ：温度は高めの190℃がおすすめ。高めの温度で短時間で揚げるのがコツです。揚げ過ぎるとジューシー感が失われます。温度が低いとカリっとしません。

※かるフィレには生肉と違い一度殺菌されていますので、中心まで火を通す必要はありません。

⑧完成：最後に、塩コショウ、ハニーマスタード、マヨネーズ、明太などや、餡かけにもお勧めです。



■お問合せ先:株式会社エヌ・ディ・シー 〒509-0111岐阜県各務原市鵜沼伊木山1491-13

TEL:058-384-4009 FAX:058-384-1333

<http://www.v-ndc.com> E-mail:info@v-ndc.com