平成29年(2017年)4月24日
冷凍食品新聞
第2418号　付録

2017春夏 業務用冷凍食品おすすめメニュー

キユーピー

スノーマン
ひよこ豆のペースト(フムス)

ひよこ豆をじっくり炊きあげ、なめらかなペースト状にしたものに練りごま、香辛料を合わせた、オリーブオイルの風味やスパイス香るフィリングです。ディップやサラダ等、幅広いメニューにご使用いただけます

◆300g×8袋

【解凍】流水もしくは冷蔵庫で解凍後、そのまま使用いただけます

スノーマン
ヴィシソワーズ(じゃがいもとポロ葱)

じゃがいもの味わいとポロ葱の甘味を活かしたなめらかでクリーミィなストレートタイプのヴィシソワーズです。冷やしても温めてもおいしく召し上がれます

◆1kg／6袋

【解凍】流水もしくは冷蔵庫で解凍後、そのまま使用いただけます(ヴィシソワーズは本来冷製スープですが、この商品は温めてもおいしく召し上がれます)

スノーマン
とろっと名人ひらけオムレツ(ホワイト)

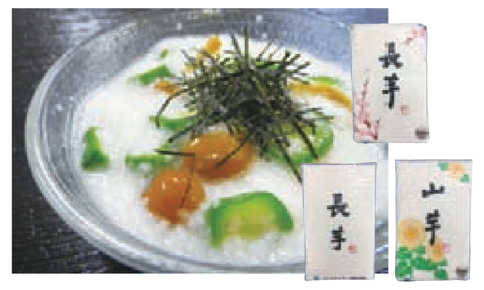
キユーピーのオンリーワン商品である「スノーマン　とろっと名人ひらけオムレツ」にこだわりの白い卵「ピュアホワイト」を使用した、白いオムレツが仲間入り！“真っ白”という特性を活かし、オリジナルの演出をお楽しみいただけます

◆120g／24個

【解凍】流水もしくは冷蔵庫で解凍後、そのまま使用いただけます【スチームコンベクション】凍った袋のまま90℃約20分【ボイル・煮る】凍った袋のまま約20分【レンジ】解凍後、空気穴を開けて500W約2分間、1300W約40秒間

イースタンフーズ

中国産冷凍とろろ



トレーサビリティの取れた山芋を原料に使用した商品です。添加物を使用していないので素材の風味をそのままご賞味頂けます。3品共に再発売商品です。

◆CLX500g×10p×2合(長芋100%)
CLX1kg×10p(長芋100%)
CBX500g×10p×2合(長芋75%：大和芋25%)

【調理方法】［解凍］袋のまま流水解凍してお召し上がりください。

宮崎県産冷凍カットケール

「緑黄色野菜の王様」と呼ばれるケールを商品化しました。栄養素を豊富に含む食材で様々なメニューに応用できる商品です。

◆500g×10

【調理方法】「茹でる」凍ったまま沸騰したお湯で30秒から1分程度茹でてください。
「炒める」凍ったまま、油またはバターをひいて炒めてください。

味の素冷凍食品

袋のままスチコンで焼餃子(肉)
(焼調理済)

袋のまま、スチコンで大量調理できる焼き済み餃子です。皮はもっちりやわらかく、おいしそうな焼き目の餃子を簡単にご提供いただけます。国産豚・鶏肉使用
店頭パックシールつき(30枚／箱)

◆[10個入トレイ袋]×24×2合＊約18g／個

【調理方法】<袋のまま調理>○スチームコンベクションオーブン：袋の端に切れ目を入れ、ホテルパンに焼き面を下にして入れ[ホテルパン：穴なし、調理モード：コンビ]温度：110～120℃、湿度：90%、時間：12～15分、[ホテルパン：穴あり、調理モード：スチーム]温度：100℃、時間：15～18分　○電子レンジ：袋の端に切れ目を入れ、焼き面を下にして約3分(500W)<袋から出して調理>○蒸し：トレイのまま約6分　○スチームコンベクションオーブン：袋から取り出し、穴なしのホテルパンに焼き面を下にして並べ、フタをして[調理モード：コンビ]温度：120℃、湿度：90%、時間：8～12分　○焼き：油をひき、中火で約4分、水をさして焼き蒸し

ひとくちおつまみチキン

手軽につまめるひと口サイズのクリスピーなフライドチキンです。
揚げ調理だけでなく電子レンジ・オーブン調理もでき、さまざまなシーンでご提供いただけます。

◆[600g袋]×10×2合

【調理方法】
○揚げ：約2分30秒(油温約175℃)
○電子レンジ：ラップをかけず【100g】約1分40秒(500W)、約1分30秒(600W)、約40秒(1400W)
○オーブン：約5分(約200℃)

ダブルベリータルト

丁寧に焼き上げたタルト、クレーム・ダマンド生地の上に、フランボワーズムースを重ね、いちごとブルーベリーの果肉を敷きつめました。天面の華やかな彩りがあらゆるシーンを引き立てます。
(タルトのサイズ：直径約19.5cmを1／12カット)

◆[6個入箱]×12　＊約45g／個

【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃)：約2時間30分／個、約6時間／箱
○室温解凍(約25℃)：約1時間／個、約2時間／箱

フリーカットケーキ　**ピスタチオ**

丁寧に焼き上げたスポンジの上に、ラズベリーピューレと風味豊かなピスタチオのムースを重ねたレアータイプのフリーカットケーキです。
ピスタチオの濃厚な味と、ラズベリーのすっきりとした後味をお楽しみいただけます。

◆[420g箱]×9×2合

【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃)：約2時間
○室温解凍(約25℃)：約1時間
※いずれもカットは解凍前に

極　洋

魚屋の洋食
海老のレモンクリーミーフライ(瀬戸内産レモン使用)

魚屋の洋食シリーズ第2弾。人気の瀬戸内レモンが爽やかに香るクリーミーフライです。ムキエビと枝豆が入り、彩り鮮やかです。

◆700g(10個)×5袋×3合

【調理方法】凍ったまま175℃に熱した油で約6分半揚げてください。

魚屋の洋食
明太子クリーミーフライ(博多辛子明太子使用)

魚屋洋食シリーズ第2弾。博多辛子明太子を使用し、明太子の旨みたっぷりのクリーミーフライです。

◆700g(10個)×5袋×3合

【調理方法】凍ったまま175℃に熱した油で約6分半揚げてください。

酢締めイワシ柚子風味

北海道東部で水揚げされた、脂のりの良いイワシを使用し、ゆずをきかせた酢締めにしました。

◆20枚×10トレー×2合

【調理方法】自然解凍

だんどり上手
むきえび2L／L

だんどり上手シリーズのえびラインアップ。凍ったまま調理できます。

◆(2L)500g×10袋×2合／(L)500g×10袋×2合

【調理方法】揚げる、煮る、焼く、蒸す

ケイエス冷凍食品

THE WORLD MEATBALL
アルボンディガス(スペイン風ミートボール)

豚肉を使用し、パセリ・オレガノ・クミン・タイムを効かせたミートボールに仕上げました。白ワイン仕立ての完熟トマトソースと合わせました。

◆172g(4個)×20

【お湯で調理の場合】凍ったまま袋を熱湯に入れ、加熱解凍してください。(約10分)
【スチームコンベクションオーブンの場合】凍ったまま袋を予熱したスチームコンベクションオーブンに入れ、加熱してください。調理モード：スチームモード　設定温度：95℃　時間：約10分
※調理時間は目安です。機種により多少異なります。

THE WORLD MEATBALL
ポルペッティーニ(イタリア風ミートボール)

パウダーチーズ入り牛肉のミートボールと、赤ワイン仕立てのデミソース を合わせました。

◆183g(4個)×20

【お湯で調理の場合】凍ったまま袋を熱湯に入れ、加熱解凍してください。(約10分)
【スチームコンベクションオーブンの場合】凍ったまま袋を予熱したスチームコンベクションオーブンに入れ、加熱してください。調理モード：スチームモード　設定温度：95℃　時間：約10分
※調理時間は目安です。機種により多少異なります。

シマダヤ

「手延べ勝り」うどん125

日本の伝統的な手延べ製法を機械で再現した、圧倒的なコシとなめらかさ、しなやかさと艶のあるプレミアム冷凍うどんです。セットやハーフメニューに便利なミニタイプです。

◆125g×10入袋×4×2合

【調理方法】
熱湯で約60秒

1/2日分の食物繊維がとれる七穀うどん<ミニダブル>

もちもち・なめらかな食感が特長の、食物繊維が1/2日分(10g)※1入った雑穀うどんです。厳選した7種類の雑穀※2が織りなす、豊かな風味と外観を楽しめます。
※1　厚生労働省　日本人の食事摂取基準(2015版)
※2　配合雑穀(大麦・黒大豆・全粒粉・玄米・大豆・もちあわ・もちきび)

◆200g×5入袋×4×2合

【調理方法】熱湯で約30秒～60秒

大　冷

Boiled Meat.
スチーム鶏もも肉角切

ボイルドミートシリーズは、適度な柔らかさがあり、アレンジ次第で色々な料理に使用が可能です。産業給食・外食等での調理加熱不足のリスク回避と、調理時間短縮により作業軽減を目的とした商品です。

◆500g×10袋×2合

【調理方法】
解凍後、加熱調理

Soft Fish きんとき鯛

切身でもない　ムースでもない　新食感の革命児。新鮮な魚のほぐし身を使い、切身が食べづらい方でも安心してお召し上がり頂けるようにしっとり、柔らかい食感に仕上げました。

◆30g×10枚×16袋×2合
60g×10枚×8袋×2合

【調理方法】
焼く・煮る・揚げる

日清フーズ

チュロス(ハーフサイズ)フライ&ベイク

焼いても揚げてもおいしい新たなチュロスが誕生しました。長さが短いので小型オーブンでの調理が可能です。また揚げ調理の場合もフライヤーに容易に入れることができます。経時変化耐性があるため、冷めても美味しく、作り置きにも十分対応できます。

◆250g(10本)×8袋×2合

【調理方法】<焼き>約190℃で8～10分<フライ>165～175℃で約3分

IQF(バラ凍結)
ディ・チェコ No.41 ペンネ リガーテ

「ディ・チェコ」原麺を使用した、食べ応えのある食感のペンネリガーテです。グラタン、スープをはじめ用途やニーズに合わせて幅広い料理に対応できます。

◆500g×12食×2合

【調理方法】ゆで時間約30秒。加熱調理する場合は別ゆでしなくてもそのまま使えます

日東ベスト

ブラックアンガス牛カットステーキ

「ブラックアンガス牛」のロース肉を使用。厚めにカットした赤身の旨味を堪能できます。赤ワインのコクと黒胡椒の風味をきかせた後がけのステーキソースが美味しさを引き立てます。

◆130g×20パック／2バンド
＊別添小袋ソース20g
かけ紙：20枚／箱

【調理方法】ボイル：約7分。

FM国産鶏豚使用の肉団子(照焼)

※卵・乳不使用のおかず「フレンズミール」の専用工場で製造しております。
不足しがちなカルシウム、マグネシウム、鉄分に配慮した肉団子です。国産大豆を入れて、食感のアクセントを加えてあります。タレ付きのボイリングパック商品です。

◆1.05kg(肉団子25g×30個定数＋内添タレ300g)×6パック

【調理方法】ボイル：約28分。

日本水産

蒜山ジャージー牛乳使用
濃厚クリームコロッケ(黒豚ベーコン入り)

貴重な蒜山ジャージー牛乳を使用した乳感リッチな濃厚クリームコロッケです。アクセントに加えた黒豚ベーコンが食欲をそそります。贅沢な一品に仕上げました。

◆10個(700g)×3袋／3合

【調理方法】170～180℃で約6分間揚げてください

クリーミーコロッケ(かに)

北海道産牛乳と生クリームを配合したニッスイ特製のコクのあるルウに、かにを加えました。冷めてもおいしく惣菜・産業給食に最適です。

◆15個(900g)×4袋／2合

【調理方法】170℃～180℃で約5分間揚げてください

テーブルマーク

ごっつー使えるチキンライス

チキンとトマトの豊かな旨みを、玉ねぎの甘みでまとめたやさしい味わい。そのまま提供しても、プラスひと手間でアレンジメニュー展開もOK。汎用性に優れた“ごっつー使える”チキンライスです。

◆1kg×6袋入(6kg)／2合

【調理方法】蒸す：約45分。レンジ：〈250g〉皿盛600W約4分30秒、1500W約1分30秒

マイスターデリ
あさりクリームコロッケ

あさりの具材感と旨みを楽しむクリームコロッケです。北海道産牛乳と生クリームで仕立てた濃厚なクリームベースに枕崎産かつおと北海道産真昆布の合わせだしを加え、あさりの旨みを引き立てました。

◆(70g×10個)×6袋入(4.2kg)／2合

【調理方法】170～175℃の油で約6分30秒湯ちょう

ディライトベーカーズ
アップルデニッシュ

自家製のアップルフィリングを、バターを折り込んだデニッシュ生地で包み込み焼き上げました。オーブンで軽く焼けばリンゴの甘酸っぱさとシャキシャキとした食感が引き立ち、より一層おいしくお召し上がりいただけます。

◆10個×8袋入／2合

自然解凍＝袋のまま室温(約25℃)で約3時間(解凍後、160℃に予熱したオーブンで約2分間焼いていただくと、より一層おいしくお召し上がりいただけます)。オーブン＝160℃で約4分

宝　幸

スモークチーズ入り揚げしゅうまいセット

桜のチップでじっくりと燻製したスモークチーズを使用しています(スモークチーズ6.7%入り)。国産の味が淡泊な鶏肉を使用しているため、スモークチーズの風味が引き立ちます。
販売に便利な袋を内添しています。

◆700g(50個)×6袋×2合

【調理方法】凍ったまま約170℃の油で約4分間揚げてください

チーズフライ(スモーク風味)

チーズフライにスモーク風味をプラスしました。
スモークチーズの形をイメージしています。

◆750g(50個)×6袋

【調理方法】凍ったまま約170℃の油で約3分半揚げてください

マルハニチロ

赤坂璃宮監修
えびたっぷりのもち米しゅうまい

もち米をまぶし付けたボリューム感のある焼売です。豚肉と鶏肉のひき肉にたっぷりのえびを練り込みました。点心師不在でも本格点心が簡単に提供できます。

◆480g(24個)／8袋×2合

【調理方法】蒸し10～12分　スチコン8～10分　レンジ600W約3分50秒

やみつきガーリックシュリンプ

殻付き無頭のバナメイえびに、おろしにんにくで下味をつけ、さらにガーリックパウダーを混ぜた特製の衣で仕上げました。一度食べたらまた食べたくなる「やみつき」香味仕立てです。

◆500g／12袋×2合

【調理方法】170～175℃の油で約2分30秒揚げてください

おつまみいかの一味唐辛子天ぷら

衣に一味唐辛子とキムチ風調味料を加えたピリッとうま辛いサクサクおつまみいか天ぷらです。冷凍のまま揚げるだけの便利なプリ天ぷらです。

◆1kg／6袋×2合

【調理方法】170～175℃の油で約2分30秒揚げてください

福岡県産あまおう苺のモンブラン

福岡県産あまおう苺を使用した濃厚ないちごのクリームを、しっとりしたクッキー生地の上にデコレーションしたモンブランケーキです。

◆195g／15本×2合

【調理方法】室温解凍(2cmカット後)約20分

ヤヨイサンフーズ

あらびきジューシーハンバーグ(きのこ入りデミグラスソース)

豚と牛合挽きのジューシーなハンバーグに、マッシュルーム入りのデミグラスソースを合せたワンポーションタイプの商品です。ソースにフォンドヴォーやグラスドビアンを加えることで、コクと深みのある味わいに仕上げました。

◆160g×30個×2合

【調理方法】ボイル：18分程度

ごつ挽きメンチカツ95

じゅわっと溢れる肉汁と、加熱したスライス状の肉を生地に混ぜ込むことで、ゴツゴツとした独特の食感を表現した生メンチカツです。

◆950g(10個入)×3袋×3合

【調理方法】揚げる：170～180℃　8分程度

彩りしんじょう(枝豆入り)30

すり身に豆腐・枝豆を加え、ふんわりとした食感に仕上げたしんじょうです。小鉢やお弁当などの彩りのひとつとしてご使用ください。

◆900g(30個入)×5袋×2合

【調理方法】蒸す：8～9分程度　煮る：8～9分程度

カタログ
日本の冷凍食品
2016年版

ニチレイフーズ

イベリコ豚のミニメンチ(袋入り)

イベリコ豚特有の脂の甘さと風味が特長のミニメンチカツです。油で揚げた後、袋で密封した状態でもサクッとした軽い食感が続きます。素材の味を生かす為に、シンプルな味に仕上げました。

◆4560g(120個入)／2合

【調理方法】油で揚げる：170～180℃で約6分半

大分風とり天

棒状にカットした若鶏のささみを、てんぷら衣でふんわり包んだとり天です。大分発祥のとり天のように、肉に醤油・しょうがで下味をつけています。お好みでポン酢ダレを付けてお召し上がりください。

◆1kg／6袋×2合

【調理方法】油で揚げる：170～180℃で約2分半

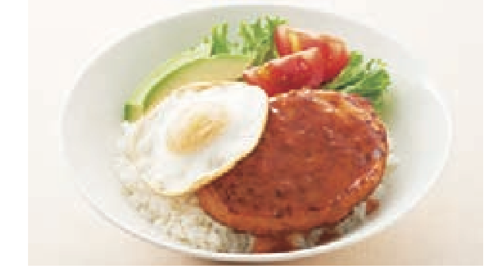
とうもろこしの香ばし揚げ

とうもろこしをふんだんに使用し、醤油ダレを掛けて焼とうもろこしのような香ばしさを再現しました。おつまみにぴったりの一品です。

◆900g(30個入)／6袋×2合

【調理方法】油で揚げる：170～180℃で2～2分半

和風オニオンソースのロコモコ丼キット



ふんわりやわらかくジューシーなハンバーグにソテーオニオンを加えた醤油ベースの和風ソースを合わせました。トッピング用に目玉焼きをセットしました。ご飯の上に盛り付けるだけで、簡単にロコモコ丼が提供できます。

◆720g(6個入)×5袋＋目玉焼き210g(6個入)×5袋＋ソース180g×5袋／2合

【調理方法】油で揚げる：170～180℃で約3分、目玉焼きは170～180℃で約40秒、タレは再沸騰後2～3分ボイル

ちょい飲みスペシャリテ
生ハム味わうミニクロケット

スペインバルでお馴染みの生ハムのクリームコロッケです。まろやかでクリーミーなソースに、濃厚な旨みの生ハムとブラックペッパーを合わせました。

◆270g(15個入)／8袋×2合

【調理方法】油で揚げる：170～180℃で約3分

ちょい飲みスペシャリテ
トリュフ香るミニクロケット

フレンチバルで人気の高い「トリュフ」と「チーズ」の組み合わせをミニクロケットにアレンジしました。トリュフの芳醇な香りとチーズの濃厚な旨みがぎゅっと詰まった贅沢な一品です。

◆270g(15個入)／8袋×2合

【調理方法】油で揚げる：170～180℃で約3分

“Quick & Smart” Made
炭火焼鶏ももカット IQF

一口サイズの鶏もも肉を炭火で香ばしく焼き上げました。バラ凍結しているので、必要な分を、自然解凍するだけでお使いいただけます。手早く和え物で、また、丼、パスタ、ピザ等様々なトッピング具材としてお使いいただけます。

◆500g／12袋×2合

【調理方法】自然解凍：室温(約20℃)で約2時間、電子レンジ：約1分40秒／100g(600w)、オーブン：180℃で約6分、蒸す：約4分、油で揚げる：170～180℃で約1分20秒、煮る：タレに入れて加熱

“Quick & Smart” Made
かにのふわふわ豆腐

白身魚のすり身にかに、玉ねぎ、豆乳を加え、ふんわりなめらかな食感に仕上げました。自然解凍でおいしく召し上がれます。豆乳は国産フクユタカ大豆を使用しています。

◆500g(20個入)／8袋×2合

【調理方法】自然解凍：室温(約20℃)で約2時間、油で揚げる：水溶きした天ぷら粉をつけて170～180℃で約4分半、蒸す：約8分

和みな食事
抹茶プリンCa

静岡県産の抹茶とカラメルを使用し、2層に仕立てた抹茶プリンです。不足しがちなカルシウムを加えました。10個パックで、保管時の省スペース化にもお役立ちできます。

◆40g×10個／8袋×2合

【調理方法】自然解凍：室温(約25℃)で1個40～50分、1袋約1時間半

冷凍食品新聞
冷凍食品新聞社
〒160-0008　東京都新宿区三栄町24番地
TEL　03(3359)9191(代)　FAX　03(3359)9190
http：//www.reishoku.co.jp

2017年版
冷凍食品年鑑
定価　1万9,440円(本体　1万8,000円)

●各種定期刊行物・出版物はWEBから申込みいただけます●

月～金の毎日配信
FAX速報　「冷食とチルド」
〈無料見本紙配信受付中〉
4,200円/月(税込)