



業務用冷凍食品

# 総合商品案内

## VOL.3



# かきフライ



## 283 広島産かきフライS (トレーパック)



- ◆規格 20g/個
- ◆入数 20個×10袋×2合
- ◆調理方法/時間 油調/約4分
- ◆JANコード 4970101 602839

アレルギー物質 小麦・大豆・卵・乳成分

## 284 広島産かきフライM (トレーパック)



- ◆規格 25g/個
- ◆入数 20個×10袋×2合
- ◆調理方法/時間 油調/約4分30秒
- ◆JANコード 4970101 602846

アレルギー物質 小麦・大豆・卵・乳成分

## 285 広島産かきフライL (トレーパック)



- ◆規格 35g/個
- ◆入数 20個×5袋×2合
- ◆調理方法/時間 油調/約5分
- ◆JANコード 4970101 602853

アレルギー物質 小麦・大豆・卵・乳成分

## 286 広島産かきフライ2L (トレーパック)

- ◆規格 45g/個
- ◆入数 10個×5袋×2合
- ◆調理方法/時間 油調/約5~6分
- ◆JANコード 4970101 602860

アレルギー物質 小麦・大豆・卵・乳成分



## 287 海鮮かきフライM (トレーパック)

- ◆規格 25g/個
- ◆入数 20個×10袋×2合
- ◆調理方法/時間 油調/約4分30秒
- ◆JANコード 4970101 602877

アレルギー物質 小麦・大豆・卵・乳成分



## 288 海鮮かきフライS (トレーパック)

- ◆規格 20g/個
- ◆入数 20個×10袋×2合
- ◆調理方法/時間 油調/約4分
- ◆JANコード 4970101 602884

アレルギー物質 小麦・大豆・卵・乳成分



## 317 広島産かきフライ2S

- ◆規格 2S/個 (20g)
- ◆入数 25個×10トレ×2合
- ◆調理方法/時間 油調/約4分
- ◆JANコード —

アレルギー物質 小麦・大豆・卵・乳成分



## 320 広島産かきフライS

- ◆規格 25g/個
- ◆入数 20個×10トレ×2合
- ◆調理方法/時間 油調/約4分30秒
- ◆JANコード —

アレルギー物質 小麦・大豆・卵・乳成分



## 321 広島産かきフライM

- ◆規格 25g/個
- ◆入数 20個×10トレ×2合
- ◆調理方法/時間 油調/約4分30秒
- ◆JANコード —

アレルギー物質 小麦・大豆・卵・乳成分



## 322 海鮮かきフライM

- ◆規格 25g/個
- ◆入数 20個×10トレ×2合
- ◆調理方法/時間 油調/約4分30秒
- ◆JANコード —

アレルギー物質 小麦・大豆・卵・乳成分



## 323 海鮮かきフライS

- ◆規格 20g/個
- ◆入数 20個×10トレ×2合
- ◆調理方法/時間 油調/約4分
- ◆JANコード —

アレルギー物質 小麦・大豆・卵・乳成分



※写真はイメージです。

かきフライ

かきフライ

調理製品

かき揚げ

かき揚げ

天ぷら・フリッター

えびフライ

水産フライ

グルタン・その他

赤飯おこわ

和菓子

# ささみ製品



## 3650 野菜とささみのフライ

- ◆規格 50g/個
- ◆入数 80個×3合
- ◆調理方法/時間 油調/約4分
- ◆JANコード —

アレルギー物質 鶏肉・小麦・大豆・豚肉・ごま



## 3225 ささみ明太子フライ

- ◆規格 40g/個
- ◆入数 100個×3合
- ◆調理方法/時間 油調/約3分30秒
- ◆JANコード —

アレルギー物質 鶏肉・小麦・大豆・卵



## 3603 紀州南高梅と鶏ささみのフライ

- ◆規格 40g/個
- ◆入数 100個×3合
- ◆調理方法/時間 油調/約4分
- ◆JANコード —

アレルギー物質 鶏肉・小麦・大豆・乳・ごま



## 3605 兵庫県産バジルと鶏ささみのフライ

- ◆規格 40g/個
- ◆入数 100個×3合
- ◆調理方法/時間 油調/約4分
- ◆JANコード —

アレルギー物質 鶏肉・小麦・大豆・乳・カシューナッツ



## 3604 三池高菜と鶏ささみのフライ

- ◆規格 40g/個
- ◆入数 100個×3合
- ◆調理方法/時間 油調/約3~3分30秒
- ◆JANコード —

アレルギー物質 鶏肉・小麦・大豆・ごま・さば・乳



かきフライ  
ささみ製品

調理製品

から揚げ

かき揚げ

天ぷら  
フリッター

えびフライ

水産フライ

グラタン  
その他

赤飯・おこわ  
和菓子



### 3159 ひと口ささみ チーズカツ

- ◆ 規 格 50個/袋
- ◆ 入 数 3袋×4合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約4分30秒
- ◆ JANコード 4970101 631594



アレルギー物質  
鶏肉・小麦・大豆・乳・豚肉



### 3610 ダブルチーズの ささみカツ

- ◆ 規 格 40g/個
- ◆ 入 数 100個×3合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約3分30秒
- ◆ JANコード —



アレルギー物質  
鶏肉・小麦・乳・大豆・豚肉・りんご



### 3601 サックリささみ チーズフライ

- ◆ 規 格 50g/個
- ◆ 入 数 100個×2合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約4分
- ◆ JANコード —



アレルギー物質  
鶏肉・乳・小麦・大豆・豚肉・りんご



### 3602 たっぷりチーズの ささみフライ

- ◆ 規 格 80g/個
- ◆ 入 数 60個×2合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約5分
- ◆ JANコード —



アレルギー物質  
鶏肉・乳・小麦・大豆・豚肉・りんご



### 3710 ささみカツM

- ◆ 規 格 35g/個
- ◆ 入 数 100個×3合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約3分30秒
- ◆ JANコード —



アレルギー物質  
鶏肉・小麦・大豆・乳



### 3720 ささみカツ

- ◆ 規 格 55g/個
- ◆ 入 数 50個×4合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約4分30秒
- ◆ JANコード —



アレルギー物質  
鶏肉・小麦・大豆・乳



# 調理製品

### 3289 海老と枝豆の 合わせフライ

- ◆ 規 格 40g/個
- ◆ 入 数 100個×3合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約4分
- ◆ JANコード —

アレルギー物質 小麦・えび・大豆・卵・乳





### 3606 国産十六雑穀 卵の花フライ

- ◆ 規 格 40g/個
- ◆ 入 数 100個×3合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約4分
- ◆ JANコード —

アレルギー物質 小麦・大豆・ごま



### 3281 卵の花フライ

- ◆ 規 格 50g/個
- ◆ 入 数 80個×3合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約4分30秒
- ◆ JANコード —



アレルギー物質  
大豆・小麦・乳・卵



### 2570 サックリエびカツ40

- ◆ 規 格 40g/個
- ◆ 入 数 100個×2合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約4分30秒
- ◆ JANコード —



アレルギー物質  
えび・小麦・大豆・乳・豚肉・卵



### 447 サックリハムエッグ フライ

- ◆ 規 格 80g/個
- ◆ 入 数 50個×2合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約5分30秒
- ◆ JANコード —



アレルギー物質  
卵・小麦・豚肉・大豆・乳



### 33 かに爪付 アーモンドフライ

- ◆ 規 格 50g/個
- ◆ 入 数 10個×5袋×2合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約5分
- ◆ JANコード 4970101 600323



アレルギー物質  
小麦・大豆・かに・乳



### 383 デリカかに爪付フライ

- ◆ 規 格 60g/個
- ◆ 入 数 10個×6袋×2合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約6分
- ◆ JANコード 4970101 603836

アレルギー物質 小麦・大豆・かに・乳



### 386 かに爪付フライ40

- ◆ 規 格 40g/個
- ◆ 入 数 10個×6袋×3合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約5分
- ◆ JANコード 4970101 603867

アレルギー物質 小麦・大豆・かに・乳



# から揚げ



伯方の塩  
焼塩を使用

## 3860 唐っと甘えび

- ◆ 規格 1Kg/袋
- ◆ 入数 5袋×2合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約1分30秒
- ◆ JANコード 4970101 638609

アレルギー物質 えび・小麦



かきフライ

から揚げ

調理製品

から揚げ



## 1803 鳥なんこつ揚げ

- ◆ 規格 500g/袋
- ◆ 入数 10袋×2合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約2分30秒
- ◆ JANコード 4970101 618038



アレルギー物質  
鶏肉・小麦・大豆・乳



## 3865 鶏なんこつクリスピー

- ◆ 規格 500g/袋
- ◆ 入数 10袋×2合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約2分30秒
- ◆ JANコード 4970101 638654



アレルギー物質  
鶏肉・小麦・豚肉・大豆・乳・ごま

かき揚げ

天ぷら・フリッター

えびフライ

水産フライ

グラタン・その他

赤飯・おこわ・和菓子

# かき揚げ



## 57036 大判海鮮かき揚げ

- ◆ 規格 130g/個
- ◆ 入数 5枚×6袋×3合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約1分30秒
- ◆ JANコード 4970101 570367

アレルギー物質 いか・えび・小麦・大豆



## 57037 3種のかき揚げセット(海鮮)

- ◆ 規格 45g×3種類/セット
- ◆ 入数 40セット (20個×2袋/3種類)×2合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約1分~1分30秒
- ◆ JANコード —

アレルギー物質 小麦・大豆・いか・えび





### 57010 手作りえびかき揚げ

- ◆ 規 格 ML/個 (約90g)
- ◆ 入 数 45個×3合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約1分30秒
- ◆ JANコード —

アレルギー物質 えび・小麦・大豆



### 57011 手作り野菜かき揚げ

- ◆ 規 格 ML/個 (約80g)
- ◆ 入 数 45個×3合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約1分30秒
- ◆ JANコード —

アレルギー物質 小麦・大豆



### 57012 こだわりえびかき揚げ

- ◆ 規 格 ML/個 (約95g)
- ◆ 入 数 45個×3合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約1分30秒
- ◆ JANコード —

アレルギー物質 えび・小麦・大豆



### 57013 こだわり野菜かき揚げ

- ◆ 規 格 ML/個 (約90g)
- ◆ 入 数 45個×3合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約1分30秒
- ◆ JANコード —

アレルギー物質 小麦・大豆



### 57015 ミニえびかき揚げ

- ◆ 規 格 S/個 (約30g)
- ◆ 入 数 20個×6袋×2合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約1分
- ◆ JANコード 4970101 570152

アレルギー物質 えび・小麦・大豆



### 57026 ミニかき揚げ(小魚)

- ◆ 規 格 30g/個
- ◆ 入 数 20個×6袋×2合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約1分
- ◆ JANコード 4970101 570268

アレルギー物質 小麦・大豆



### 57027 ミニ野菜かき揚げ

- ◆ 規 格 30g/個
- ◆ 入 数 20個×6袋×2合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約1分
- ◆ JANコード 4970101 570275

アレルギー物質 小麦・大豆



# 天ぷら・フリッター

かまぼこ  
ササミ製品  
調理製品  
から揚げ  
かまぼこ

天ぷら・フリッター  
えびフライ  
水産フライ  
グルタン・その他  
赤飯おこわ・和菓子



## 2651 えび天ぷら S

- ◆規格 S/尾
- ◆入数 10尾×5トレ×4合
- ◆調理方法/時間 油調/約2分
- ◆JANコード —

アレルギー物質 えび・小麦・卵・乳・大豆・やまいも

## 2652 えび天ぷら M

- ◆規格 M/尾
- ◆入数 10尾×5トレ×4合
- ◆調理方法/時間 油調/約2分
- ◆JANコード —

アレルギー物質 えび・小麦・卵・乳・大豆・やまいも

## 2653 えび天ぷら L

- ◆規格 L/尾
- ◆入数 10尾×5トレ×4合
- ◆調理方法/時間 油調/約2分～2分30秒
- ◆JANコード —

アレルギー物質 えび・小麦・卵・乳・大豆・やまいも

## 2654 えび天ぷら 2L

- ◆規格 2L/尾
- ◆入数 10尾×5トレ×4合
- ◆調理方法/時間 油調/約2分30秒
- ◆JANコード —

アレルギー物質 えび・小麦・卵・乳・大豆・やまいも



## 57400 たけのこ天ぷら

- ◆規格 1Kg
- ◆入数 6袋×2合
- ◆調理方法/時間 油調/約5分
- ◆JANコード 4970101 574006

アレルギー物質 小麦・大豆



## 9302 プリプリえびフリッターM

- ◆規格 30尾/袋
- ◆入数 6袋×3合
- ◆調理方法/時間 油調/約2分30秒
- ◆JANコード 4970101 693028

アレルギー物質 えび・小麦・卵・大豆



# えびフライ



## 9401 サクッとプリプリえびフライS

- ◆ 規 格 51-60/尾
- ◆ 入 数 10尾×8袋×4合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約2分30秒
- ◆ JANコード 4970101 694018

アレルギー物質 えび・小麦・卵・大豆



## 9402 サクッとプリプリえびフライM

- ◆ 規 格 31-40/尾
- ◆ 入 数 10尾×6袋×4合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約3分
- ◆ JANコード 4970101 694025

アレルギー物質 えび・小麦・卵・大豆



## 9444 えびっ子フライ

- ◆ 規 格 40尾/袋
- ◆ 入 数 8袋×2合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約3分
- ◆ JANコード 4970101 694445

アレルギー物質 えび、小麦



# 水産フライ

## 8499 得鮮いかリングフライ

- ◆ 規 格 30個/袋
- ◆ 入 数 12袋×2合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約3分30秒
- ◆ JANコード 4970101 684996

アレルギー物質 いか・小麦・大豆



## 8497 得鮮あじフライ50g

- ◆ 規 格 50g/枚
- ◆ 入 数 80枚×3合
- ◆ 調理方法/時間 油調/約4分
- ◆ JANコード —

アレルギー物質 小麦・大豆



## 8498 得鮮あじフライ100g

- ◆ 規 格 100g/枚
- ◆ 入 数 40枚×3合
- ◆ 調理方法/時間 約5分30秒
- ◆ JANコード —

アレルギー物質 小麦・大豆



かきフライ

ささみ製品

調理製品

から揚げ

かき揚げ

天ぷら・フリッター

えびフライ

水産フライ

グラタン・その他

赤飯・おこわ・和菓子

# グラタン・その他



かき揚げ  
天ぷら・フリッター  
調理製品  
から揚げ  
かき揚げ  
天ぷら・フリッター  
えびフライ  
水産フライ  
グラタン・その他  
和菓子

## 1459 かに甲羅グラタン(袋入り)

- ◆規 格 100g/個
- ◆入 数 30個×2合
- ◆調理方法/時間 オープン/約12分
- ◆JANコード 4970101 614597

アレルギー物質 乳・小麦・大豆・卵・かに・乳成分・牛肉・ゼラチン・鶏肉



## 13010 かに甲羅グラタンM

- ◆規 格 3個/パック(約100g/個)
- ◆入 数 10/パック×2合
- ◆調理方法/時間 オープン/約12分
- ◆JANコード 4970101 730105

アレルギー物質 乳・小麦・大豆・卵・かに・乳成分・牛肉・ゼラチン・鶏肉



## 13011 かに甲羅グラタンS

- ◆規 格 3個/パック(約50g/個)
- ◆入 数 12/パック×2合
- ◆調理方法/時間 オープン/約12分
- ◆JANコード 4970101 730112

アレルギー物質 乳・小麦・卵・かに・大豆・乳成分・牛肉・ゼラチン・鶏肉



## 13004 海鮮えびグラタン

- ◆規 格 約60g/個
- ◆入 数 6個×10パック×2合
- ◆調理方法/時間 オープン/約9分
- ◆JANコード 4970101 730044

アレルギー物質 乳・小麦・卵・えび・大豆・牛肉



## 1170 いんげんちぎり揚げ

- ◆規 格 1Kg/袋
- ◆入 数 5袋×2合
- ◆調理方法/時間 油調/約3分
- ◆JANコード 4970101 611701

アレルギー物質 卵・大豆・小麦



## 410 ミニウインナーダッグ

- ◆規 格 約25g/個
- ◆入 数 25個×8袋×2合
- ◆調理方法/時間 油調/約3分30秒
- ◆JANコード 4970101 604109

アレルギー物質 小麦・卵・鶏肉・豚肉・大豆・乳



## 411 ミニチーズダッグ

- ◆規 格 約22g/個
- ◆入 数 25個×8袋×2合
- ◆調理方法/時間 油調/約3分30秒
- ◆JANコード 4970101 604116

アレルギー物質 小麦・卵・乳・大豆



# 赤飯・おこわ・和菓子



## 89000 赤飯

- ◆ 規 格 1Kg/袋
- ◆ 入 数 5袋×2合
- ◆ 調理方法/時間 蒸調/約20分
- ◆ JANコード —



アレルギー物質  
—



## 89001 大納言小豆赤飯

- ◆ 規 格 1Kg/袋
- ◆ 入 数 5袋×2合
- ◆ 調理方法/時間 蒸調/約20分
- ◆ JANコード —



アレルギー物質  
—



## 89004 山菜おこわ

- ◆ 規 格 1Kg/袋
- ◆ 入 数 5袋×2合
- ◆ 調理方法/時間 蒸調/約20分
- ◆ JANコード —



アレルギー物質  
小麦・大豆・さば



## 89513 柔らかおはぎ(粒餡)

- ◆ 規 格 90g/個
- ◆ 入 数 8個×6パック×4合
- ◆ 調理方法/時間 冷蔵解凍/14時間以内
- ◆ JANコード 4970101 895132

アレルギー物質 卵・大豆・乳成分



## 89511 柔らかおはぎ(きなこ)

- ◆ 規 格 80g/個
- ◆ 入 数 8個×6パック×4合
- ◆ 調理方法/時間 冷蔵解凍/14時間以内
- ◆ JANコード 4970101 895118

アレルギー物質 卵・大豆・乳成分



## 89512 柔らかおはぎ(ごま)

- ◆ 規 格 80g/個
- ◆ 入 数 8個×6パック×4合
- ◆ 調理方法/時間 冷蔵解凍/14時間以内
- ◆ JANコード 4970101 895125

アレルギー物質 卵・ごま・大豆・乳成分



かきフライ

ささみ製品

調理製品

から揚げ

かき揚げ

天ぷら・フリッター

えびフライ

水産フライ

グラタン・その他

和菓子 赤飯・おこわ

# 株式会社 オーブン <http://www.ohbun.com>

- 本 社** 〒799-0701 愛媛県四国中央市土居町中村620番地1  
TEL. 0896-74-3543 FAX. 0896-74-3241
- 北海道営業所** 〒047-0264 北海道小樽市桂岡町3番5号(楽陽食品(株)内)  
TEL. 0134-62-6741
- 東北営業所** 〒989-0208 宮城県白石市字大畑一番1の2(白石興産(株)内)  
TEL. 0224-25-3151
- 関東営業所** 〒343-0845 埼玉県越谷市南越谷五丁目2番4号(株ヨシムラ・フード内)  
TEL. 048-990-5680
- 中部営業所** 〒453-0801 愛知県名古屋市中村区太閤1-11-16 ノーサレンダー 1F  
TEL. 052-380-8511
- 関西営業所** 〒564-0026 大阪府吹田市高浜町6-8 サンラウンドハイツ103号  
TEL. 06-4860-4151
- 四国営業所** 〒799-0701 愛媛県四国中央市土居町中村620番地1  
TEL. 0896-74-3543
- 九州営業所** 〒816-0807 福岡県春日市宝町3丁目5番7号 スプリングヒルズ宝1F  
TEL. 092-585-3456
- 東京受注センター** 〒105-0004 東京都港区新橋3丁目1番12号 新橋シティビル6F  
TEL. 03-3580-1461 FAX. 03-3580-1463



## 株式会社ヨシムラ・フード・ホールディングス

〒100-0011 東京都千代田区内幸町二丁目2番2号  
富国生命ビル18階  
TEL. 03-6206-1271 FAX. 03-5511-0048

- 株式会社ヨシムラ・フード** 〒343-0845 埼玉県越谷市南越谷五丁目2番4号  
TEL. 048-986-4147 / 業務用食品の販売
- 楽陽食品株式会社** 〒120-0034 東京都足立区千住1-3-6 TOCビル5階  
TEL. 03-6893-2211 / チルド・冷凍調理食品(シウマイ・餃子等)の製造販売
- 白石興産株式会社** 〒989-0208 宮城県白石市字大畑一番1の2  
TEL. 0224-25-3101 / 乾麺・蕎麦粉の製造販売
- 株式会社ジョイ・ダイニング・プロダクツ** 〒343-0845 埼玉県越谷市南越谷五丁目2番4号  
TEL. 048-990-4884 / 食肉・加工食品の企画・販売
- 株式会社桜顔酒造** 〒020-0811 岩手県盛岡市川目町23番18号  
TEL. 019-622-6800 / 日本酒等の製造・販売
- 株式会社ダイショウ** 〒355-0342 埼玉県比企郡ときがわ町大字玉川字日野原51番地  
TEL. 0493-65-3551 / ピーナッツ加工品の製造・販売
- 株式会社雄北水産** 〒258-0019 神奈川県足柄上郡大井町金子16番地1  
TEL. 0465-82-3308 / 水産加工品の製造・販売