

FOODNEWS

フードニュース 2024-25 12-1月合併号

Pick★up

- ・12月の新商品&人気売れ筋商品情報
- ・クリスマス&年末オードブル商材
- ・おすすめデザート



ロースハム



チキン竜田揚げ

海老カツ(完全油ちょう)



ミニパン

カリッと美味しい!!おさつスティックさつま



LIFE FIT COMPANY

株式会社 南給

鹿児島本社 鹿児島市西別府町2995-6
川内営業所 薩摩川内市上川内町桜井原5283-1
鹿屋営業所 鹿屋市東原町2836-1
宮崎営業所 宮崎市島之内9217-46
都城営業所 都城市都北町4977

電話 (099) 281-5579
電話 (0996) 25-3979
電話 (0994) 36-8679
電話 (0985) 62-5579
電話 (0986) 38-3179

南給
公式サイト
はこちら



南給の**プロフェッショナル**が厳選して毎月お届け！

新商品 & 人気売れ筋商品情報

僕のおすすめは…**ブロスハンバーグ**！

肉で肉を包む独自の**2層成型技術**で外層と内層の食感差により手作りのようなほぐれ感を実現！
また、ポークパイオンを特殊なジュレにすることで、さらにジューシー感をアップしました。



本社
営業1課
市原

＼今月のおすすめ2品ピックアップ／

鶏唐揚 (生IQF)

要注目



商品CD 11678 規格・荷姿 1kg(約27個)

調理方法 揚げ:170~180℃で約6分半

- 未加熱**タイプ**の鶏もも肉の唐揚げです。
- にんにく、醤油を効かせ、隠し味にごま油を使用しています。
- バラ凍結しているので必要な分だけ調理可能です。

出荷単位
袋
温度帯
冷凍

ブロスハンバーグ100/120

新商品



商品CD 11464・11548 規格・荷姿 100g×10個

調理方法 オープン・レンジ・煮る 120g×10個

- 肉厚でジューシーな手作り感のあるハンバーグです。
- 牛肉と豚肉を約8:2の割合で使用し、牛肉の風味と旨味を強調しました。
- 独自技術のパイオンジュレを配合することでジューシーなハンバーグに仕上げました。

出荷単位
袋
温度帯
冷凍

ミニメロンパン

新商品



作る手間のかかる小型サイズの冷凍パン。外生地はサクとした軽い食感に仕上げ、甘みも程よいバランスのミニメロンパンです。



調理方法
自然解凍

規格・荷姿
25g×10個

商品CD 48915 出荷単位 袋 温度帯 冷凍

北海道男爵のじゃがバター

新商品



北海道産男爵いもとバターソースのキット商品です。風味の良い皮付きじゃがいもに、国産バターを使用したソースを合わせました。溶かしバターをイメージしたソースで、タレ落ちしにくいよう仕上げています。

調理方法
オープン
180℃で約15分
揚げ
170~180℃で約4分
【ソース】
湯煎で約10分

規格・荷姿
1kg(約40個)+ソース150g×5セット

商品CD 20279 出荷単位 ケース 温度帯 冷凍

チキン竜田揚げ

おすすめ



サクッと軽い食感が特徴の薄衣チキン竜田揚げです。ジューシーな鶏むね肉を使用し、醤油ベースの特製タレで香り豊かに仕上げました。



調理方法
揚げ
約170℃で4~4分半

規格・荷姿
80g×50枚

商品CD 48913 出荷単位 ケース 温度帯 冷凍

鮭マスタードカツ100

新商品



カラフトマスを使用した生地にマスタードソースを重ね、サクとした食感の衣を付けました。ピリッとしたマスタードソースが美味しさを引き立てます。



調理方法
揚げ
170~180℃で約5分

規格・荷姿
100g×5個

商品CD 24819 出荷単位 袋 温度帯 冷凍

大豆ミート

新商品



ひき肉の代替品としてご使用いただけます。惣菜やスープに混ぜたりサラダ等に供することができます。



調理方法
そのまま

規格・荷姿

500g

商品CD

42057

出荷単位

袋

温度帯

常温

だんどり上手 やわらか若鶏の味噌焼き

新商品



鶏肉を味噌だれに漬け込んで焼きました。食べやすい大きさにしています。



調理方法
自然解凍
ポイル
7～8分

規格・荷姿

345g(18個)

商品CD

17088

出荷単位

袋

温度帯

冷凍

七彩おでん

おすすめ



7品目入っており1つ1つが食べやすい大きさになっております。
【具材】大根・玉子・鹿の子こんにやく・さつまいも・お魚とうふ・揚げ焼竹輪・結昆布



調理方法
電子レンジ
容器に移し替えて
約2分
ポイル
5～6分

規格・荷姿

370g×10袋

商品CD

39070

出荷単位

ケース

温度帯

常温

US産牛プレートオイスター

おすすめ



アメリカ産の牛肉でインサイドスカートの先端部及び、フルナーベルの内側やプレートフィンガー側部に付いている小塊のオイスターミートです。



調理方法
加熱

規格・荷姿

約1kg不定貫

商品CD

41965

出荷単位

Kg

温度帯

冷凍

国産鶏肝低温加熱品

おすすめ



肝を低温調理し、なめらかな食感を残した鶏レバーです。肝独特の臭みがなく食べやすい商品です。個包装にしてあるので1人前1袋と使い切ることができます。



調理方法
加熱

規格・荷姿

60g×10個

商品CD

54860

出荷単位

袋

温度帯

冷凍

海老カツ50 (完全油ちょう)

新商品



海老カツを完全油ちょう品にしました。自然解凍でも美味しく、あたためるとより一層美味しい海老カツです。



調理方法
自然解凍
スチコン
電子レンジ

規格・荷姿

50g×10個

商品CD

17093

出荷単位

袋

温度帯

冷凍

E調理 あじフライ

新商品



従来油で揚げ調理が必要だったあじフライが、電子レンジでもポイルでもオーブンでも調理できる商品として新発売。尾びれを取り除いた食べやすいフィッシュを原料に使用したあじフライです。



調理方法
ポイル
約16分
電子レンジ
スチコン

規格・荷姿

225g(5枚)

商品CD

13380

出荷単位

袋

温度帯

冷凍

ウルグアイ産インサイドスカート

おすすめ



ウルグアイ産穀物肥育牛のインサイドスカート(ウチハラミ)です。インサイドスカートは牛の横隔膜であるハラミの近くにある、外バラの内側の部位です。



調理方法
加熱

規格・荷姿

約1～1.5kg不定貫

商品CD

32948

出荷単位

Kg

温度帯

冷凍

US産牛ラウンドオイスター

おすすめ



アメリカ産の牛肉で骨盤についている筋肉で、モモ肉の一部ですがハラミのような食感でやわらかいのが特徴です。



調理方法
加熱

規格・荷姿

約1.5～2kg不定貫

商品CD

54895

出荷単位

Kg

温度帯

冷凍

国産豚焼成レバー

おすすめ



鮮度良好なチルド状態の国産豚レバーを加熱加工した商品です。レバー炒めに特化したこの焼成レバーは、臭みも無くふくら焼き上げているので、レバーが苦手な方でも食べられる美味しい一品です。



調理方法
加熱

規格・荷姿

300g

商品CD

41940

出荷単位

袋

温度帯

冷凍

※ご案内している商品の中には在庫を置いていないものも含んでおります。担当営業又は窓口にご確認の上ご注文くださいますようお願い申し上げます。

クリスマス&年末オードブルに！

鶏野菜肉巻(人参・いんげん)  冷凍 48276 20g×30個 人参といんげんを鶏ひき肉で包んだ肉巻です。彩りもよく見た目良い商品です。	完熟トマトソースのピザロール  冷凍 11608 約30g×10本 マルゲリータピザをイメージし、完熟トマトソースにダイスカットチーズを加えました。	パリッとミニ春巻32  冷凍 49287 32g×10本 ごま油の風味豊かに仕上げました。パリッとした皮が特徴です。	あい鴨パストラミNS厚切スライス  1P: 約14枚前後入り(パストラミ1本分) 冷凍 37221 1kg(1P約200g×5P入り) あい鴨に粗挽きの黒胡椒をまぶして、リンゴチップでスモークスパイスに仕上げました
イカリング唐揚げ(真いか使用)  冷凍 48813 1kg 原料に真いかを使用して薄衣で仕上げました。冷めても柔らかい食感のいか唐揚げです。	おつまみシリーズ いか軟骨竜田揚げ  冷凍 41776 500g 赤いかのくちばし(カラストンビ)周りを使用したコリコリ食感の竜田揚げです。	焼きいか(炭火焼)  冷凍 51460 1kg 塩ベースのシンプルな味わいにアクセントとして七味を使用しました。国内加工。	ミニウインナードッグ  冷凍 17009 約25g×25本 ちょっぴり甘い衣の中にウインナーが入った幅広い年代に人気のかわいいスナックです。
いか唐揚げ串(軟骨入り)  冷凍 54856 45g×20本 耳・軟骨・胴体の3部位を採用。部位ごとの特徴が味わえるようにしています。	豚ロース串カツ  冷凍 48509 30g×100本 豚ロース肉とフレッシュ玉葱を串に刺し、サクリとした生パン粉を付けました。★ケース納品	ウインナーチーズ串フライ  冷凍 48277 25g×100本 ウインナー+チーズ+ウインナーの3個串でおつまみ、おやつにピッタリです。★ケース納品	うずら卵ウインナー串フライ  冷凍 48278 30g×100本 おつまみやおやつとして、スナック感覚で食べられる串フライです。★ケース納品
炭火焼やきとり(タレ付もも串)  冷凍 50900 22g×50本	炭火焼やきとり(タレ付ねぎま串)  冷凍 50705 22g×50本	炭火焼やきとり(タレ付かわ串)  冷凍 50665 22g×50本	カットコーン3cm(ベトナム産)  商品イメージ 冷凍 54745 20個 ベトナム産のとうもろこしを3cmにカットしました。
炭火でふっくらと香ばしく焼き上げました。冷凍のまま調理が出来ます。★ケース納品			
ガーリックシュリンプキット  冷凍 48891 1400g×8 1400g(甘エビ:600g ポテト:600g ソース:200g)が8食分入ったキット商品です。★ケース納品	手羽先黄金焼き  冷凍 71959 1kg(約23本入) 粒胡椒をまぶしたスパイシーな味付で、皮はパリッと中はジューシーな手羽先です。	えび大葉チーズフライ  冷凍 41814 30g×20枚 えびを使った特製パテに大葉とチーズをのせて、パン粉を付けました。	ささみロールカツ(いんげん・人参・チーズ)  冷凍 27391 65g×10個 鶏ささみ肉でいんげん・人参・チーズを巻き、パン粉を付けました。



マヨたまサラダロール  冷凍 29554 75g×10個 ゆで卵とマヨネーズ風ドレッシングを和えた「マヨたま」をソーセージと衣で包みました。	やみつぎごぼう唐揚げ  冷凍 48587 500g スティック状の切ごぼうに魚肉のすり身を絡めて仕上げました。	ビュッフェバーグ(乳抜き)  冷凍 48621 30g×25個 主原料に牛肉・豚肉・鶏肉を使用し、オリジナルの味付けで仕上げました。	5種のチーズソース  チルド 48756 500g 5種のチーズ(カマンベール・バルメザン・ゴータ・チェダー・マスカルポーネ)を使用しました。
彩りつくね(和風あん)  冷凍 53303 約25g×25個+あん275g 彩りの良い具沢山なつくねに少し濃いめの和風たれを合わせました。	ごちそういかカツ  冷凍 13936 約30g×20個 いか本来の美味しさ、いかの食べ応えにこだわりました。サクサクの衣で薄衣仕様です。	ザクザクささみスティック  冷凍 51409 1kg(40本以上) スティック状にカットしたささみに衣をつけて揚げました。衣のザクザクした食感が特徴です。	国産鶏のレモンバジルナゲット(小麦・卵・乳原料不使用)  冷凍 25392 750g(約50個) 九州産鶏肉に、シチリア産レモンとバジルで下味をつけて揚げました。
オーシャンキングナックルチーズ入り  冷凍 27607 1kg かにかまに相性の良いチーズを練り込みました。1個:約8〜10g、1袋:約100個以上入り。	ローストビーフinポテトの包み揚げ  冷凍 33440 90g×5個 角切りローストビーフと相性抜群の赤ワインベースのタレをマッシュポテトで包みました。	小さなエビグラタン  冷凍 32731 約35g×6個 ホワイトソースに特製えび風味ソースを加え、チーズとえびをトッピングしました。	とうもろこしの香ばし揚げ  冷凍 11333 966g(42個) とうもろこしに醤油ダレをかけて焼とうもろこしのような香ばしさを再現しました。
フライドオニオンリング  冷凍 41766 500g(約35〜50個入り) ビール香料を使用した食欲そそる風味と玉ねぎの甘みがクセになる美味しさです。	ジャーマンポテト  冷凍 34323 500g フライした角切ポテトと炒めたベーコン・たまねぎを合わせました。	インド産ハッシュブラウンポテト  冷凍 54746 64g×10枚 風味が良く、サクサクホクホクした食感に仕上がっています。	ヨーロッパ産ナチュラルウェッジカットポテト  冷凍 48422 1kg ヨーロッパ産原料を使用したベーシックな皮付き8カットウェッジカットポテトです。
紫芋のごま団子  冷凍 51696 35g×10個 紫芋を使用した芋餡を白玉粉で包み、ごまをまぶしました。	中学いも  約2cm角のサイコロ状 冷凍 37227 800g(約110粒) 大学いもへ成長途中の小さな中学いもです。しっとりお芋をカリカリの餡で包みました。	カリッと美味しい！おさつスティックごま付  冷凍 11379 1kg 九州産さつ芋と北海道産蜂蜜を使用。ホクホク感と餡のカリッとした食感が絶品です。	プリーツドーナツ Wショコラ  冷凍 33466 17g×60本 外側はサクッと、中はやわらか。Wの食感が楽しめる、プリーツ形のショコラドーナツです。

フライドチキン サイ  冷凍 48918 100g×10個 ジューシーな若鶏のもも肉を使用した骨付きフライドチキンです。	フライドチキン ドラム  冷凍 48917 100g×10個 ジューシーな若鶏のもも肉を使用した骨付きフライドチキンです。	フライドチキン  冷凍 49235 375g(5枚) 1枚1枚丁寧に衣を付けて仕上げました。スパイシーでサクッとした食感のフライドチキンです。	あぶり焼チキンガーリック  冷凍 48845 35g×30個 鶏の手羽元にガーリックの下味を付けてジューシーに焼き上げました。
こだわりの若鶏唐揚げ  冷凍 48244 1kg(30～34個) 醤油味をベースに生姜とにんにくの風味をきかせた薄衣でジューシーな鶏もも唐揚げです。	若鶏塩唐揚げ  冷凍 48602 1kg(31～35個入) 若鶏のもも肉を使用した薄衣でジューシーな塩味の唐揚げです。	V鶏もも竜田揚げ  冷凍 49165 1kg(約33～37個入) 若鶏のもも肉を使用した、醤油味ベースの竜田揚げです。	若鶏の大葉チーズ竜田揚げ  冷凍 33972 900g(30個) 鶏肉に大葉とチーズをのせて、竜田揚げにしました。
鶏もも肉のアスパラチーズ巻き  冷凍 11557 約85g×10個 若鶏のもも肉でアスパラガスとチーズ風スティックを挟んだチキンステーキです。	あらびき肉団子  冷凍 48112 1.5kg(約30g×40個+たれ300g) たまねぎ、人参、くわい、生姜、ゴマを加え、食感をよくしました。国産肉使用。	シャキシャキ肉だんご  冷凍 26023 870g(24個) 鶏肉・豚肉を使用した大きめの肉だんごにたまねぎ・れんこんを入れました。	ミートボール(トマトソース)  冷凍 48508 930g(50～55個入り) 国産鶏肉を原料に使用した肉団子を油で揚げ、トマトソースをからめました。
ミニハンバーグ(デミグラ)  冷凍 32190 930g(30個以上) ミニサイズのハンバーグに、コクのあるデミソースを合わせました。自然解凍可能です。	タレ付ミニハンバーグ25 トマトソース味  冷凍 58046 900g(約25個) トマト風味のソースを絡めたミニサイズのハンバーグです。1個あたり約25g	CHI骨付きポークフランク  冷凍 73560 50g×5本 持ち手にアルミ箔が巻いてあり、切り目入りの骨付きポークフランクです。	デリカフランク(プレーン)  冷凍 00076 約70g×10本 歯切れの良い天然腸を使用した、パリッとジューシーな鶏豚挽き肉のフランクです。
ジャンボ肉焼売  冷凍 48897 50g×10個 鶏肉と豚肉の旨味がでており、お肉と玉ねぎの甘みがバランスよくおいしい焼売です。	餃子15  冷凍 48907 750g(50～52個入り) お手軽に大量に調理でき、食べやすいサイズの餃子です。1個あたり約15g	月見スコッチエッグ  冷凍 02209 50g×10個 ゆで卵を国産鶏肉と豚肉のミンチで包みました。ハーフカット済みの真空パック品です。	おっきいカニカマ  冷凍 48885 550g(10本以上) かに脚肉をイメージしたビッグサイズのカニカマです。自然解凍でもご利用いただけます。

北海道産昆布香る だし焼玉子1/20カット  冷凍 48565 500g 国産の鶏卵と鯉木枯れ節・北海道産昆布のだしを使用し、風味豊かに焼き上げました。	彩り野菜のたまごやき SP10  冷凍 39515 500g(10カット) にんじん、豚肉、玉ねぎ、ほうれん草、昆布が入った、彩りよいたまごやきです。	ふわふわオムレツ(プレーン)30  冷凍 48115 30g×10個 国産鶏卵を使用してふっくらと焼き上げた、かわいいフットボール型のオムレツです。	プチ野菜のキッシュ  冷凍 25292 約32g×10個 彩り豊かな野菜を使った小型キッシュです。自然解凍で提供可能。
4種のチーズロール  冷凍 11400 330g(10本) ゴーダ、モッツアレラ、パルメザン、チェダーチーズを使用したソースを、サクザリした生地で包みました。	ハムカツ80  冷凍 48818 80g×75枚 お肉の旨味、風味豊かなパン粉で仕上げた厚切りのハムカツです。★ケース納品	クリーミーコロッケ (かに入り)  冷凍 13103 50g×15個 ハケ岳野辺山高原牛乳を使用し、かのに風味を加えたクリーミーコロッケです。	クリーミーコロッケ (ほたて入り)  冷凍 13106 50g×15個 ハケ岳野辺山高原牛乳を使用し、ほたての風味を加えたクリーミーコロッケです。
有頭まるごとえびフライ 大  冷凍 24412 370g(10尾) 有頭えびフライの頭部の殻を除去することで、まるごと食べやすく仕上げました。	海老フライ 55  冷凍 48835 約55g×5尾 1尾ずつ丁寧にパン粉をつけました。海老の旨味と風味をしっかりと閉じ込めた商品です。	ひとくち白身磯辺フライ  冷凍 33555 1kg(50枚) オランダ産のブルーホワイティングを使用。衣にあおさを混ぜ込み磯辺風に仕上げました。	おつまみシリーズ ひとくちエビカツ  冷凍 41775 1kg(約20g×50枚) サクッとしたパン粉にエビ、すり身、玉ねぎを混ぜ込んでふっくらと仕上げています。
海老フリッター(マヨネーズ)  冷凍 52520 1kg(フリッター700g+ソース300g) エビフリッターにほどよいコクと酸味のあるマヨネーズソースを和えました。サイズ31/35 自然解凍可。	海老フリッター(チリソース)  冷凍 50295 1kg(フリッター600g+ソース400g) エビフリッターに程よい甘み・酸味のあるチリソースを和えました。サイズ31/35 自然解凍可。	えびちり(キットタイプ)  冷凍 47917 1.5kg(フリッター1kg+ソース500g) むきえびに、ふっくらとした衣をつけて揚げました。えびちり用ソースがセットになっています。	こだわりの海老チリキット (開きタイプ)  冷凍 48386 1.5kg(えび800g+ソース700g) 背開きにした粉付き海老と特製チリソースのキットです。タイ産のパナメイえび61/70使用。
唐々と甘えび  冷凍 17235 1kg 北海でとれた甘えびを、丸ごと特製の唐揚げ粉でまぶしました。味付けに「伯方の塩」使用。	天然海老バックカット (打ち粉付き)  冷凍 49173 800g(50±3尾入) 原料に天然エビを使用して一尾ずつ丁寧に粉付けした商品です。	アルゼンチン赤えび L2  冷凍 30847 2kg(約50尾前後) 食べ応え抜群の有頭天然海老です。塩焼き・お刺身等どうぞ。	タイ産塩あじえだ豆  冷凍 13405 500g(約129個) タイ産の塩あじ枝豆です。最適な時期に収穫し、味、色にこだわりました。

フリーカットケーキ キャラメル  冷凍 31694 510g キャラメルソースをムースに練り込み、香ばしいく みと合わせました。	フリーカットケーキ ブラウニー (ベルギー産チョコレート使用)  冷凍 31731 370g しっとり焼き上げた、濃厚な色合いのブラウ ニーです。アクセントにロースたたくみを使用。	フリーカットケーキ ティラミス (北海道産マスカルポーネチーズ使用)  冷凍 31630 445g まろやかながらもすっきりとした後味に仕上 げた、ふんわりと口溶けのよいティラミスです。	フリーカットケーキ マロン (イタリア産マロン使用)  冷凍 31629 440g 濃厚で豊かな栗の風味としっとりとしたスポン ジが楽しめるモンブランのフリーカットケーキです。
フリーカットケーキ ベイクドスフレチーズ (北海道クリームチーズ使用)  冷凍 31613 360g ふんわりと焼き上げた、軽くて口溶けのよい 食感とレモンが香るスフレチーズケーキです。	フリーカットケーキ ミルクレープ  冷凍 25194 480g 丁寧に焼き上げたクレープ生地をクリームと 合わせたミルクレープです。	フリーカットケーキ 白桃のタルト  冷凍 25785 380g タマンド生地に、大きくカットした白桃を敷き詰 めて焼き上げました。	JGホールタルト クレマカタラーナ  冷凍 29644 390g タルト生地と、卵とクリームなどで仕上げた プリンの組み合わせです。
JGホールタルト 国産りんご  冷凍 29645 310g タルトとタマンド生地を組み合わせ、りんご スライスをトッピングしました。	カット済みロールケーキ プレーン(北海道クリーム使用)  冷凍 12544 190g(20カット) ふんわりスポンジ生地で北海道生クリームを使 用したホイップクリームを巻き上げました。	カット済みロールケーキ とちおとめ苺  冷凍 12534 190g(20カット) ピンク色のスポンジ生地でとちおとめ苺のクリーム を巻き上げ粉糖をトッピングしました。	カット済みロールケーキ 宇治抹茶  冷凍 12669 185g(20カット) 旨みと甘みが特徴の宇治抹茶を使用した ロールケーキです。
カット済みロールケーキ 紅茶(アールグレイ)  冷凍 12619 185g(20カット) 柑橘系の爽やかな香りが特徴の「アールグ レイ」を使用した、ロールケーキです。	カット済みロールケーキ 3種ベリー  冷凍 12029 185g(20カット) みずみずしくジューシーな香りと爽やかな甘 酸っぱさのバランスにこだわりました。	カット済みロールケーキ 紅はるか  冷凍 12095 185g(20カット) 甘みの強い鹿児島県産紅はるかのペースト を使用しました。上品な味わいです。	レンジでロスなし アップルパイ  冷凍 01254 約75g×6個 りんごのシャキシャキ感に、シモンの風味がベ ストマッチしたアップルパイです。
ムースシュー  冷凍 87900 約29g×15個 カスタードをベースにゼラチンを使ってムース食感に 仕上げたパバロ風のミニシューです。	NBチョコケーキ  冷凍 19037 約30g×6個 2025年2月 リニューアル コアスポンジにほろ苦いチョコホイップクリームとチョコ ソース、削りチョコで仕上げました。	NBいちごケーキ  冷凍 19031 約30g×6個 2025年2月 リニューアル 甘酸っぱいイチゴ味のホイップクリームとホワイトチョコ ソース、イチゴ風味の顆粒で仕上げました。	NBチーズスフレ  冷凍 19021 約30g×6個 2025年2月 リニューアル じっくり時間をかけて蒸し焼きにしたスフタイ フのチーズケーキです。