

南給だより

2025

4

4月26日は「わらびもちの日」です。

日本の伝統菓子「わらびもち」を幅広い世代に浸透させていこうと、あずき製品や和菓子などのさまざまな食品を製造販売する井村屋グループ(株)が制定しました。日付は、ワラビの旬のはじまりが4月であることと、わらびもちの「ぶ(2)る(6)ぶる感」の語呂合わせからこの日となりました。

3	木	いんげん豆の日
4	金	あんパンの日 どらやきの日 米粉の日
6	日	春巻きの日
8	火	貝の日
12	土	パンの記念日
15	火	いちご大福の日
20	日	ジャムの日 イースター
26	土	わらびもちの日
29	火	昭和の日



清水岩屋公園(南九州市)



LIFE FIT COMPANY
株式会社 南給



南給公式サイト
はこちらから！

①本社及び各営業所によって在庫の状況が異なりますので取扱いのない場合がございます。
②原料事情等により商品が休売、終売、値上げになる場合がございます。
③商品によってはお届けまでに時間を要する場合がございます。
※ご注文の際には担当営業または事務員にご確認の上、ご注文いただきますようお願い申し上げます。

鹿児島本社	鹿児島市西別府町2995-6	電話(099)281-5579
川内営業所	薩摩川内市上川内町桜井原5283-1	電話(0996)25-3979
鹿屋営業所	鹿屋市東原町2836-1	電話(0994)36-8679
宮崎営業所	宮崎市島之内9217-46	電話(0985)62-5579
都城営業所	都城市都北町4977	電話(0986)38-3179

春のお祝い行事食



冷凍

ジーピーフーズ 17013

2層のいちごショコラケーキ Ca・食物繊維

国産米粉と豆乳を使用し、いちご味とショコラ味の2層に仕上げたカップケーキです。不足しがちなカルシウム・食物繊維を加えました。8大アレルギー不使用。

締切日 **3/4(火)** 最短お届け日 **3/17(月)以降**

規格 18g 加工地 鹿児島

調理方法 (自然解凍)



冷凍

日東ベスト 00883

フレンズグレープ (お祝い) 2025

国産米を使用したもちもち食感のグレープ生地で、口どけの良いいちごクリームと甘酸っぱいいちごソースを包みました。卵・乳・小麦不使用、鉄分・ビタミンC豊富、カルシウム入り。

締切日 **3/7(金)** 最短お届け日 **4/3(木)以降**

規格 35g 加工地 山形

調理方法 (自然解凍)



冷凍

日東ベスト 29482

お祝いいちごゼリー (2025)

いちごのピューレーと果汁を使用したゼリーにホワイトクリームをトッピングした紅白デザートです。桜をイメージしたクリームには、「子ども達の未来に桜が咲きますように」という願いを込めました。卵・乳不使用、鉄分・ビタミンC豊富、カルシウム入り。

締切日 **3/7(金)** 最短お届け日 **4/3(木)以降**

規格 35g 加工地 山形

調理方法 (自然解凍)



冷凍

味の素冷凍食品 31622

お祝い紅白ゼリー

赤いいちごゼリーと白のホワイトゼリーを重ね、豆乳クリームで作ったホイップクリームをトッピングした、お祝い事にぴったりな紅白のゼリーです。カルシウムを配合しています。乳・卵不使用。

締切日 **3/5(水)**

規格 約45g 加工地 群馬

調理方法 (自然解凍)



冷凍

ヤヨイサンフーズ 28244

新おめでとうデザート(Ca)

ミルク風味の豆乳プリンの中にダイスカットしたイチゴゼリーを加えました。花型の容器に入れて春らしさを演出しています。

締切日 **3/5(水)** 最短お届け日 **3/21(金)以降**

規格 35g 加工地 静岡

調理方法 (自然解凍)



冷凍

日東ベスト 29592 29591

FMうす味花型豆腐バーグ 2025

豆腐のコクと滑らかな食感を活かしたハンバーグです。食塩相当量に配慮しました。(0.5g/100g) 卵・乳・小麦不使用、カルシウム・鉄分豊富、食物繊維入り。

締切日 **3/7(金)** 最短お届け日 **4/3(木)以降**

規格 40g×25個 60g×25個 加工地 福岡

調理方法

オーブン 約180℃で40g:約10分 60g:約12分

蒸し 40g:約7分 60g:約8分

揚げ 約160℃で約5分



冷凍

日東ベスト 14370

ベストいちごプリン (卵乳大豆不使用)

卵・乳だけでなく大豆不使用のいちごプリンです。なめらかな食感のプリンに、色鮮やかないちごソースを上からかけました。

規格 30g 加工地 山形
調理方法 (自然解凍)



冷凍

日東ベスト 14236

カラフルゼリー(いちご)

いちご果汁を使用した色鮮やかなゼリーです。いちごの豊かな風味と甘酸っぱい味わいが口いっぱいに広がります。

規格 30g 加工地 山形
調理方法 (自然解凍)

～入学・進級などのお祝いごと～

行事食は季節限定取り扱い商品の為、受注締切日が設けられております。
ご検討いただく際には、各商品の受注締切日もあわせてチェックくださいますようお願い申し上げます。
※類似商品があるため正式な商品名で記載の上、ご注文をお願いいたします。

冷凍



ニチレイフーズ 11458

豆乳パンナコッタ (いちごソース)Ca&Fe

牛乳や卵を使用せずに作ったデザートです。牛乳や生クリームの代わりに豆乳で作ったパンナコッタ風プリンの上に、甘酸っぱいいちごのソースをかけました。カルシウム・鉄分入り。

規格 40g

加工地 長崎

調理方法 (自然解凍)

冷凍



ジーピーフーズ 18047

ふわっといちご(食物繊維)

8大アレルゲンを使用せず、ふわふわのいちごの大福生地で濃厚な大豆ホイップを包みました。食物繊維入り。

規格 28g

加工地 鹿児島

調理方法 (自然解凍)

冷凍



ニチレイフーズ 11481

ととやき(いちごクリーム)

プレーンの生地の中に「とちおとめ」のいちご果汁で作ったいちごクリームを入れた小さい魚の形のケーキです。不足しがちな食物繊維を加えました。

規格 27g

加工地 長崎

調理方法 (自然解凍)

冷凍



テーブルマーク 12424

国産小麦粉使用 シュークリーム(いちご)

サクッと焼き上げたシュー皮に苺ジャムを加えたいちごクリームを詰めました。鉄分も強化し衛生的で取り扱いやすい個包装です。

規格 22g

加工地 新潟

調理方法 (自然解凍)

冷凍



日東ベスト 14402

ストロベリー カスタードタルト(40)

タルト生地に、甘酸っぱい果肉入りのいちごジャムとまろやかなカスタードを詰めて焼き上げました。

規格 40g

加工地 山形

調理方法 (自然解凍)

冷凍



日東ベスト 29111

Newストロベリーフレッシュ

大きくカットしたいちごの果肉入りデザートです。いちごの風味を活かし、後味もスッキリと仕立てました。

規格 50g

加工地 山形

調理方法 (自然解凍)

冷凍



味の素冷凍食品 31723

あわせるゼリー(ピーチ)

ピーチ果汁を使用した、淡いピンク色の透明ゼリーです。カット済みのためお好みのフルーツなどと合わせて、簡単にアレンジできます。鉄分・ビタミンC入り。

規格 500g

加工地 群馬

調理方法 (自然解凍) (流水解凍)

冷凍



味の素冷凍食品 25377

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)

栃木県産とちおとめ莓果汁を使用したゼリーです。カット済みのためお好みのフルーツなどと合わせて、簡単にアレンジできます。鉄分、食物繊維、ビタミンC入り。

規格 500g

加工地 群馬

調理方法 (自然解凍) (流水解凍)

冷凍



ヤヨイサンフーズ 00066

アレンジダイスゼリー 国産あまおう(鉄・Ca)

国産のあまおう果汁を使用した、バランスの良い酸味と甘み、ツヤのある色合いが特長のゼリーです。不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。

規格 1kg

加工地 静岡

調理方法 (自然解凍)

冷凍



三島食品 38142

冷凍スライス人参(梅)

人参を薄くスライスし、梅型に型抜きしました。必要な分だけ使用できる便利なパラ凍結です。
径:約28mm/厚さ約2mm

締切日 3/5(水)

規 格 100g(90枚以上)

加 工 地 タイ

調理方法 (自然解凍)

(冷蔵庫解凍)

冷凍



マリン・プロフーズ 73601

スライス生麩 梅

梅型の生麩をスライスにした、必要な分だけ使えるエコタイプです。煮物、汁物、鍋物、お刺身等の料理に彩りをそえます。

規 格 200g(約100枚)

加 工 地 富山

調理方法 (加熱)

5月5日(月)は こどもの日

冷凍



ジービーフーズ 18005

柏餅

たっぷりの粒餡をもっちり歯切れの良いもち生地で包みました。本物の柏葉で包んだ香り豊かな柏餅です。※柏葉は食べられません

冷凍

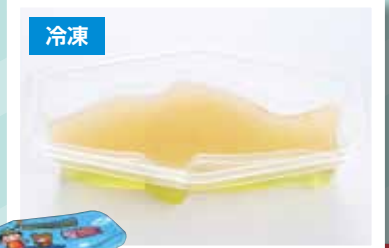


日東ベスト 00631

こどもの日デザート(2025)

サイダー風ゼリー、レモン風味の豆乳ゼリー、りんごゼリーを重ね、爽やかな味わいに仕立てました。卵・乳不使用、鉄分・ビタミンC豊富、カルシウム入り。

冷凍



ヤヨイサンフーズ 28487

こどもの日カープゼリー (鉄・Ca)

国産メロンピューレーのゼリーと国産メロン果汁のゼリーを重ねた2層タイプのデザートです。4種類のクイズ付きのトップシールに鯉をかたどった容器で、見た目も楽しいデザートです。

締切日 4/1(火) 最短お届け日 4/17(木)以降

規 格 25g

加 工 地 鹿児島

調理方法 (自然解凍)

締切日 3/28(金) 最短お届け日 4/18(金)以降

規 格 38g

加 工 地 山形

調理方法 (自然解凍)

締切日 4/1(火) 最短お届け日 4/17(木)以降

規 格 55g

加 工 地 静岡

調理方法 (自然解凍)

冷凍



ヤヨイサンフーズ 00106

クリームソーダ風ゼリー (鉄・Ca)

国産のメロン果汁のゼリーに泡状のムースを重ねたデザートです。ムースとゼリーを混ぜて食べると、クリームソーダ風感じられる楽しいデザートです。

締切日 4/1(火)

最短お届け日 4/17(木)以降

規 格 40g

加 工 地 静岡

調理方法 (自然解凍)

冷凍



日東ベスト 28567

FMうす味かぶと型ハンバーグ(2025)

国産の鶏肉と豚肉を使用し、五月人形のかぶとをイメージしたハンバーグです。かぶとには「こどもを災いから守ってくれるように」という願いが込められています。卵・乳・小麦不使用、カルシウム・鉄分豊富、食物繊維入り。

締切日 3/28(金)

最短お届け日 4/18(金)以降

規 格 40g×25個

60g×25個

加 工 地 福岡

調理方法 (オーブン)

(蒸し)

約180℃で 40g:約9分

40g:約10分 60g:約10分

60g:約12分 (揚げ)

(煮込み)

約150℃で 40g:約6分

40g:約11分 60g:約7分

60g:約14分

冷凍



テーブルマーク 12088

ミニたいやき(個包装)

粒あんがたっぷり入ったたいやきです。

規 格 40g

加 工 地 静岡

調理方法 (自然解凍)

冷凍



ニチレイフーズ 73593

ととやき (チョコレートクリームFe入り)

ココア味の生地の中に北海道産生クリームを使用して作ったチョコレートクリームを入れた小さい魚の形のケーキです。不足しがちな鉄分を加えました。

規 格 27g

加 工 地 長崎

調理方法 (自然解凍)

14421・14341

日東ベスト

リニューアル!!

FMメンチカツ(国産キャベツ)

冷凍



規格 40g×25個

60g×25個

加工地 福岡

調理方法

オーブン

約200℃で

40g:約10分

60g:約11分

揚げ

約175℃で

40g:約4分半

60g:約5分

国産キャベツの甘みを引き出し、子どもにも食べやすい優しい味わいに仕上げました。不足しがちな栄養素にも配慮しました。原材料に卵・乳・小麦を使用していない。

14271・14311・14241・14248

日東ベスト

リニューアル!!

FMうす味ハンバーグ(国産鶏豚使用)

冷凍



規格 40g×25個・50g×25個

60g×25個・80g×20個

加工地 福岡

調理方法

蒸し

40g:約7分

50g:約8分

60g:約10分

80g:約11分

煮込み

40g:約10分

50g:約11分

60g:約11分

80g:約13分

オープン

約180℃で

40g:約9分

50g:約11分

60g:約11分

80g:約13分

国産の鶏肉と豚肉を使用し、使いやすさはそのままに美味しさと栄養価の充実を図りました。しっとり柔らかく食べやすく仕立てたハンバーグです。原材料に卵・乳・小麦を使用していない。

14196

日東ベスト

リニューアル!!

FMうす味ハンバーグ(国産鶏豚使用)照焼

冷凍



しっとり柔らかく仕立てたハンバーグに相性の良い照焼ソースを付けたボイリングパック商品です。原材料に卵・乳・小麦を使用していない。800g(ハンバーグ60g×10個+内添ソース200g)

規格 800g

加工地 福岡

調理方法 (ボイル) 約13分

(蒸し) 約13分

14266

日東ベスト

リニューアル!!

FMうす味ハンバーグ(国産鶏豚使用)ケチャップ

冷凍



しっとり柔らかく仕立てたハンバーグに相性の良いケチャップソースを付けたボイリングパック商品です。原材料に卵・乳・小麦を使用していない。800g(ハンバーグ60g×10個+内添ソース200g)

規格 800g

加工地 福岡

調理方法 (ボイル) 約13分

(蒸し) 約13分

12420

テーブルマーク

鉄腕ギョーザ(ひじき・Fe入り)

冷凍



100g当り3.0mgの鉄分が摂取できます。揚げ調理でもおいしく召し上がれるよう皮の配合を工夫しました。卵・乳原材料不使用。

規格 約18g×50個

加工地 千葉

調理方法

(揚げ) 約170℃で約4分

12388

テーブルマーク

鉄腕豚肉焼売(Fe)18トレー入り

冷凍



薄皮で包んだ肉焼売です。不足しがちな鉄分も強化しています。卵・乳原材料不使用。

規格 約18g×20個

加工地 茨城

調理方法

(蒸し) 9～14分

(揚げ) 約160℃で5～7分

01150

テーブルマーク

業務用餃子

冷凍



キャベツや玉ねぎなどの野菜を中心に使用し、あっさり風味に仕上げました。どなたにも喜ばれる素朴な味わいです。

規格 17g×50個

加工地 茨城

調理方法 (焼き)

(揚げ) 約170℃で約4分

01158

テーブルマーク

業務用焼売

冷凍



キャベツや玉ねぎなどの野菜と鶏肉をバランスよく使い、ソフトな食感に仕上げました。

規格 17g×50個

加工地 茨城

調理方法

(蒸し) 約9分

(揚げ) 160℃で約5分

(電子レンジ)

28375・28227・28233

ヤヨイサンフーズ

CC焼き目付き国産肉餃子SC(鉄・Ca)
真空焼き目付き国産肉餃子SC24(鉄・Ca)

冷凍



規格 CC:18g×10個・CC:24g×10個

調理方法 (電子レンジ)

(スチコン) 蒸しモード100℃で18g:約8分 24g:約9分

規格 真空:24g×20個

調理方法 (スチコン) 蒸しモード100℃で約15分

(ボイル) 12～13分

加工地 新潟

国産のキャベツ・タマネギ・ニラ・豚肉・鶏肉を使用した焼き目付きの餃子です。アレルギー物質・栄養面にも配慮し、卵・乳成分・ごま原材料を不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。

58128・58129

カゴメ

リニューアル!!

トマトケチャップデリカユース(N)

常温



甘みと酸味をバランスよく仕上げました。特にトッピングに適した濃さです。また、なめらかでのががよく、チキンライスやナポリタンなどのメニューにも適しています。

規格 3kg・5kg

加工地 愛知

調理方法 (そのまま)

3kg

5kg

リニューアル!!

ジェフサ

48929

こうや豆腐 サイコロHO

常温



鉄分・カルシウム・レジスタントたんぱく質がたっぷり。特許製法により、炭酸カリウムでこうや豆腐を柔らかくしています。湯戻し不要、サイコロ状にカット済みのため、煮物などにそのままご使用いただけます。

規格 500g **加工地** 長野
調理方法 こうや豆腐はもどさずにそのまま、しょうゆ、塩等で味付け済みの煮汁に入れて煮てください。

おすすめレシピ

お肉の代わりに!

こうや豆腐の唐揚げ



材料(2人分)

こうや豆腐 サイコロHO 33g
片栗粉 適量
揚げ油 適量
そうめんつゆ(ストレートタイプ)・・・大さじ4
水 大さじ2
おろし生姜 小さじ4

作り方 (調理時間20分)

- ①Aを合わせ、こうや豆腐の両面にかけて5分程置く。
- ②片栗粉を薄くまぶし、180℃の油でカラリと揚げる。

リニューアル!!

ジェフサ

48930

こうや豆腐 細切りHO

常温



鉄分・カルシウム・レジスタントたんぱく質がたっぷり。特許製法により、炭酸カリウムでこうや豆腐を柔らかくしています。湯戻し不要、細切りにカット済みのため、ちらし寿司などにご使用いただけます。

規格 500g **加工地** 長野
調理方法 こうや豆腐はもどさずにそのまま、しょうゆ、塩等で味付け済みの煮汁に入れて煮てください。

おすすめレシピ

戻さずそのまま入れるだけ!

こうや豆腐の五目炊き込みご飯

材料(3~4人分)

こうや豆腐 細切りHO 50g
ごぼう(ささがき) 1/3本
にんじん(細切り) 1/3本
しめじ(小房に分ける) 50g
こんにゃく(細切り) 60g
米 2合分
うすくちしょうゆ 大さじ3
酒 大さじ2
本みりん 大さじ2
塩 小さじ1/4
水 100ml

作り方 (調理時間65分)

※炊飯時間含む

- ①米は研いでおく。ごぼうは水にさらし、水気を切る。こんにゃくは下茹でをしておく。
- ②炊飯器へ①の米を入れ、2合の線まで水(分量外)を加えたら、Aを加える。
- ③こうや豆腐を入れて軽く浸し、残りの具材を上から乗せる。
- ④炊飯を開始し、炊き上がった後底から大きく混ぜる。



42047

旭松食品

新あさひ豆腐 業務用1/60HO

常温



湯戻し不要で簡単に調理ができ、ふっくらやわらかい食感を楽しむことができます。一般的なこうや豆腐よりもナトリウムが99%少なく、カリウムを多く含みます。含め煮はもちろん様々なお料理にお使いいただけます。

規格 500g
加工地 長野
調理方法 **煮る** **戻す**

40768

マリン・プロフーズ

焼き豆腐20

冷凍



つくりたてのとうふをカットし、焼き処理をして冷凍しました。解凍後もスが入らず、生とうふの食感を保ちます。カット済みなので、包丁やまな板を使わずにそのまま使用でき、煮詰めても固くなりにくい商品です。

規格 約20g×50個
加工地 和歌山
調理方法 **加熱**

49259

ジェフサ

やわらか彩り野菜つみれR

冷凍



たまねぎ、にんじん、えだまめ入りのつみれです。彩りよく、やわらかく仕上げました。

規格 約15g×50個
加工地 福岡
調理方法
揚げ 170℃で約4分半
煮込み 約8分 **蒸し** 約8分

42269

中冷

NEW!!

ミニ国産真ダイ入りつみれ

冷凍



国産真ダイの落とし身で作ったつみれです。国産野菜を使用しています。約8g×約120個入り。

規格 1kg
加工地 山口
調理方法 **加熱**



35058

マリン・プロフーズ

ぎせい豆腐

冷凍



崩した豆腐に7種類の野菜を加えて蒸し上げたぎせい豆腐です。つなぎに卵を使用するレシピが一般的ですが、でん粉等の植物性原料のみでつなぎました。

規格 60g×10個
加工地 広島
調理方法 **加熱**
スチコン
コンビモード約180℃で約12分

50423

マリン・プロフーズ

プリフライ揚げ出し豆腐

冷凍



作りたての豆腐を使用した揚げ出し豆腐を急速凍結しました。プリフライ(油調理)のため、フライヤーがなくてもスチコンや電子レンジで簡便調理ができます。

規格 約40g×25個
加工地 広島
調理方法 **電子レンジ**
揚げ 170~180℃で約7分
スチコン オープンモード
約200℃で13~15分

常温



丸松物産

41812

国産水煮メンマ(細切)

学校給食に国産メンマを使ってみませんか?

国産原料
100%

規格 固形量800g 賞味期限：製造日より10ヶ月
調理方法 **そのまま** 加工地 山形

メンマはほとんどが中国産のなか、本品は国産孟宗竹を100%使用した希少な国産品です。メンマ特有のクセのある風味がなく、どなたでも食べやすい味わいとなっています。たけのこ料理やお肉の代用として色々な料理に使えます。※たけのこが伸びて3〜5mlほどの原料(幼竹)を使用しています。

三島食品
ひろし

54986

常温



広島県産の広島菜を使用し、た、混ぜごはんの素です。

規格 500g
加工地 広島
調理方法 米150g(約1合)に本品4〜5gの割合



日東ベスト

14433

焼そば用中華麺

冷凍



袋ごとボイル、または蒸し調理で確実に中心温度(75℃1分間)達成が可能です。油は米油のみ使用しています。お好みの具材、ソース等を組み合わせてご使用ください。

規格 1kg 加工地 山形
調理方法 **ボイル** 約24分 **蒸し** 約28分



おすすめレシピ

広島菜の塩焼きそば



三島食品×日東ベストのコラボメニュー

材料(1人分)

日東ベストの焼そば用中華麺… 80g
豚肉 …… 40g
キャベツ …… 20g
しめじ …… 20g
三島のひろし …… 3g
サラダ油 …… 適量

作り方

- ①豚肉とキャベツは一口大に切る。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①、しめじを炒める。
- ③「焼そば用中華麺」を加え、ほぐしながら炒める。
- ④火を止め、「ひろし」を加えて混ぜる。

42057

天狗缶詰

大豆ミート

たんぱく質と食物繊維を補えます。

常温



大豆ミートのドライパック袋詰。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。

規格 500g
加工地 愛知
調理方法 **そのまま**



15175

不二製油

まめプラスM(ミンチ)

常温



ミンチ肉に近い組織状の食感に仕上げた粒状大豆たん白です。高たん白で低脂肪、食物繊維が豊富でコレステロールはゼロ。お肉同様に使えます。

規格 1kg
加工地 奈良
調理方法 **水で戻す**



42049

旭松食品

フリーズドライ納豆 ひきわりタイプ

常温



糸引きがなくにおい控えめで、どんな料理にもかけるだけ混ぜるだけで自由に使える万能納豆です。サクサクとした食感がくせになる新感覚の食材です。サラダやパスタ、みそ汁へのトッピングにおすすめです。

規格 500g
加工地 長野
調理方法 **そのまま**



58130

マルキン食品

業務用 国産よかとこめぐりカップ

チルド



国産大豆を100%使用。九州の名所を紹介したイラスト入りの納豆です。開けるときに飛び散りにくいところへあまみたれ付き。

規格 30g
加工地 熊本
調理方法 **そのまま**





冷凍

25022 味の素冷凍食品

やわらか豆腐しゅうまい(Fe)

豆腐とすり身を合わせたやわらかな焼売です。不足しがちな鉄分入り。UDF区分「容易にかめる」

規 格 約15g×15個 加工地 群馬
調理方法 (蒸し) 約10分 (茹で) 約5分
(スチコン) スチームモード100℃で約10分
(電子レンジ) (自然解凍)



冷凍

25524 味の素冷凍食品

スチコンdeクリーミーコロッケ(かに入り)

油調済みのスチコン調理が可能なクリーミーコロッケです。小麦粉を丁寧にソテーし、北海道産の生乳を加えたなめらかなベシャメルソースに、かみそエキスを加えてコクと風味を出しました。

規 格 約30g×10個 加工地 北海道
調理方法 (電子レンジ) (自然解凍)
(スチコン) オープンモード約200℃で約9分、コンビモード約230℃90%で約7分
(揚げ) 170～180℃で3～4分



冷凍

17308 ジーピーフーズ

きびなごフライ(鉄分・カルシウム強化)

九州・四国で水揚げされた新鮮なきびなごを丁寧に衣付けしフライにしました。鉄分・カルシウムを強化しています。(1袋:約105～120尾入り)

規 格 1kg 加工地 香川
調理方法 (揚げ) 170～180℃で約3分半以上



冷凍

23075 ジェフサ

だしが決め手の厚焼き卵(鉄・Ca・V.B1強化)

栄養強化した厚焼き卵です。程よい甘味と2種類のこだわりのだし(静岡焼津製造鰹節のだし・北海道産真昆布だし)を使用し、しっかりとだしの旨味がある味付けに仕上げました。

規 格 45g×10切 加工地 静岡
調理方法 (湯煎) 15～30分



冷凍

48887・48576 ジェフサ

プレーンオムレツ(Ca・Fe入り)冷凍真空

国産鶏卵を使用してふくらと焼き上げたプレーンタイプの半月型のオムレツです。不足しがちなカルシウムと鉄分を補給しています。

規 格 40g×10個 加工地 新潟
60g×10個
調理方法 (ボイル) 約8～10分



冷凍

37321・37236 キューピー

Caたっぷりオムレツ(ほうれんそう)

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。ほうれん草を加えて彩りよく焼き上げました。

規 格 40g・60g 加工地 山梨
調理方法 (揚げ) 160～170℃で約3～4分
(スチコン) 90℃で約10～15分



冷凍

15195 不二製油

国産プチとうふ(Ca・鉄・繊維)CFJ1000

カルシウム・鉄・食物繊維を添加したカット済の冷凍豆腐です。バラ凍結ですので、必要なときに必要な分だけお使いいただけます。1個:約3g

規 格 1kg 加工地 大阪
調理方法 (煮込み・ボイル) 麻婆豆腐やみそ汁、すまし汁の具材に、冷凍のままご利用ください。又サッとボイルして豆腐サラダにもご利用いただけます。



常温

66207 大島食品工業

ミルメーク ココア(顆粒)

全国の学校給食で多くの子供たちに親しまれているミルメークココア。冷たい牛乳にもサッと溶け、おいしいミルクココアができてあがりやす。

規 格 8g×40個 加工地 愛知
調理方法 【目安】牛乳200mlに1袋(8g)



常温

54897 大島食品工業

マンゴーゼリー

さっぱりした甘さ、さわやかな酸味のトロピカルデザートです。マンゴーのおいしさをギュッと詰め込み、ひし形カットのゼリーに仕上げました。常温保存が可能です。(開封前)

規 格 2kg(固形量1.2kg) 加工地 愛知
調理方法 (そのまま)



冷凍

31810 味の素冷凍食品

りんごのムース(青森県弘前産ふじりんご果汁使用)

ふじりんごの甘さと酸味を活かし、さっぱりとした味わいに仕上げました。卵・乳原料不使用、カルシウム・鉄分入り。

規 格 約30g 加工地 群馬
調理方法 (自然解凍)



冷凍

25346 味の素冷凍食品

プリン(豆乳クリーム入り)

豆乳クリームを使用し、卵・乳原料不使用でも自然な甘さとまろやかな味わいに仕上げたプリンです。カルシウム入り。

規 格 約40g 加工地 群馬
調理方法 (自然解凍)



冷凍

11084 ニチレイフーズ

原宿ドッグミニ(チーズCa入り)

チーズをワッフル生地で包み、焼き上げました。カルシウムを含み、自然解凍で手軽に食べられるワンハンドスナックです。

規 格 40g 加工地 長崎
調理方法 (自然解凍)



保育園・幼稚園 向け商品



冷凍 **NEW!!**
日本ハム 42270
みんなの食卓 お米で作ったまるいパン

4月4日は 米粉の日
特定原材料8品目・小麦グルテンを使用していない、もちり食感が特徴の米粉パンです。山形県産米の米粉を100%使用しています。食べやすい個包装タイプです。
規 格 275g(5個)
加 工 地 山形
調理方法 **自然解凍**
電子レンジ



冷凍
不三製油 15198
ソイレブール(大豆加工食品)

大豆から生まれた「豆乳クリーム」のバター。動物性油脂原料を使わず、大豆素材を主体としているのでヘルシーな素材でバターの代わりに使えます。バターからソイレブールへ置き換え、様々な料理を楽しめます。

規 格 500g
加 工 地 大阪
調理方法 **そのまま**



常温
ケンコーマヨネーズ 20933
ノンエッグマヨネーズタイプ

卵を使用せずに美味しいマヨネーズタイプを作りました。くせのないさっぱりとした味わいです。食物アレルギー28品目を含む原材料不使用で、より多くの方に安心してお召し上がりいただけます。

規 格 1kg
加 工 地 京都
調理方法 **そのまま**



常温
テオー食品 61344
エブリイ 甜面醬

落花生・ごま原料、着色料・化学調味料を使用せず、自然な旨み・コクのある中華風味噌です。濃厚な味で回鍋肉や麻婆豆腐、中華風炒め物等にオススメです。

規 格 500g
加 工 地 岩手
調理方法 **そのまま**



冷凍
日本ハム 42176
業務用皮なしウイニー

鶏肉と豚肉を使用し、やわらかくあっさりとした味わいに仕上げた小さい皮なしのウイナーです。約7.1g/個

規 格 500g
加 工 地 兵庫
調理方法 **加熱**

常温 エスビー食品 アレルゲンフリー(28品目不使用)

28品目のアレルゲンを含む原材料を使用せずにつくった甘口タイプのカレー・シチュー・ハヤシのフレークです。



カレーフレーク

玉ねぎ、さつまいも、トマトの旨味を十分に引き出した味わいとコクが特徴の甘口タイプのカレーフレークです。

05801



シチューフレーク

玉ねぎ、白菜、キャベツのやさしい甘みとしいたけの旨味が溶け込んだ、ホワイタイプのシチューフレークです。

34961



ハヤシフレーク

トマトの酸味と、玉ねぎやキャベツのやさしい甘み、しいたけやマッシュルームの旨味が溶け込んだハヤシフレークです。

42042



冷凍
薩摩公兵衛 52976
MD国産豚ももカット小間

鹿児島県産の豚もも肉を使用しています。脂肪が少なくあっさりとした味わいで、炒め物や煮物など調理全般に最適です。カットサイズ:幅3-4cm、厚さ2mm

規 格 500g
加 工 地 鹿児島
調理方法 **加熱**



冷凍
チルド
薩摩公兵衛 70337 74054
給食用焼豚カット(乳・卵不使用)

乳・卵不使用の焼豚です。炒め物やスープなどの材料にご使用いただけます。

規 格 1kg
加 工 地 鹿児島
調理方法 **加熱**



冷凍
チルド
薩摩公兵衛 73594 74055
給食用ボンレスハムカット(乳・卵不使用)

乳・卵不使用のボンレスハムです。炒め物やスープなどの材料にご使用いただけます。

規 格 1kg
加 工 地 鹿児島
調理方法 **加熱**

●栄養分析・原料配合表(可食部100g中)

※空欄は未検査になります

[illegible]

※アレギーにつまきましてはコンタミは表示しておりません。詳しい資料が必要な場合は担当営業又は窓口までお問い合わせ下さい。

● 栄養分析・原料配合表 (可食部100g中)

※空欄は未検査になります

[illegible]

※アレギーにつきましてはコンテンツは表示しておりません。詳しい資料が必要な場合は担当営業又は窓口までお問い合わせ下さい。

メーカー	商 品 名	エネルギー	水分	植物性蛋白質	動物性蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	レチノール	カロテン	レチノール量	ビタミンD	ビタミンE	ビタミンK	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンB6	葉酸	パントテン酸	ビタミンC	飽和	一価不飽和	多価不飽和	コレステロール	水溶性	不溶性	総量	食塩相当量	
旭松食品	フリースタイル納豆 ひきわりタイプ 500g	488	1.7	42	29.2	22.2	4.9	120																															
	納豆(大豆、食塩、納豆菌)100.0 アレルゲン:大豆																																						
マルキン食品 1パック(33.2gあたり)	業務用 国産よかどきめぐりカップ 30g	63	4.8	2.7	4.9	108																																0.3	
味の素 冷凍食品	やわらか豆腐 しゅうまい(Fe) 約15g×15個	169	67.7	6.4	8.8	16	1.1	310	110	32	16	57	3.3	0.3	0.06	0.14	1	Tr	1	0.2	1.4	8	0.03	0.02	0.3	0.04	0.1	12	0.21	1	1.96	4.51	2.11	6	0.2	0.2	0.4	0.79	
	魚肉すり身23.6 豆腐20.4 たまねぎ9.3 小麦粉8.8 なたね油6.0 ショートニング2.9 しょうゆ0.7 砂糖0.6 食塩0.6 ジンジャーペースト0.4 清酒0.4 かつおエキス0.1 昆布エキス0.1 大豆粉Tr 加工でん粉5.4 豆腐用凝固剤0.1 ビロリン酸鉄Tr 水20.6 アレルゲン:大豆 小麦																																						
味の素 冷凍食品	スチコンde クリーミーロック (かに入り) 約30g×10個	298	50.5	5.1	21	22.2	1.2	330	77	30	12	53	0.4	0.3	0.06	0.18	8	2	8	0.1	1	8	0.05	0.04	0.4	0.03	0.1	15	0.27	1	1.61	4.2	1.95	3	0.5	0.7	1.4	0.84	
	パン粉25.6 生乳16.0 小麦粉8.3 たまねぎ6.0 植物油5.3 かに1.1 かにエキス0.9 でん粉0.8 セラチン0.5 砂糖0.5 コーンシロップ70.4 加糖れん乳0.3 繊維状小麦たん白0.2 粉末状大豆たん白0.2 食塩0.2 ショートニング0.2 油脂加工品0.2 かにみそエキス0.1 チキンエキス調味料0.1 バター0.1 香辛料Tr 揚げ油(バーモイル4.5 米油4.5) 加工でん粉0.3 調味料(アミノ酸等)0.2 増粘剤(加工でん粉0.2 メチルセルロース0.2) 乳化剤0.2 香料0.1 膨張剤0.1 増粘剤(増粘多糖類)Tr 着色料(紅麹)Tr 水22.7 アレルゲン:卵 小麦 大豆 かに セラチン 鶏肉 豚肉																																						
ジービー フーズ	まびなごフライ (鉄・カルシウム強化) 1kg	146	65	14.2	2.2	16.7		225		254			20.7																									0.6	
	きびなご(国産)60.00 パン粉14.94 小麦粉11.65 植物油0.25 食塩0.20 でん粉0.13 大豆粉0.10 砂糖0.10 香辛料0.01 水11.97 炭酸カルシウム0.47 ビロリン酸第二鉄0.08 増粘剤(グァーガム)0.08 乳化剤0.04 アレルゲン:小麦 大豆																																						
ジェフサ	だしが決め手の 厚焼き卵 (鉄・Ca・V.B1強化) 45g×10切	158	68.4	8.9	7.6	13.4	1.7	472	95	170	8	135	4.5	0.9	0.06	0.01	102	2	109	1.3	1	11	10.4	0.31	0.1	0.06	0.7	31	1.05	0	2.14	3.32	1.48	305			0	1.2	
	鶏卵73.40 砂糖5.10 みりん200 醸造酢1.00 しょうゆ1.00 食用植物油0.100 かつおだし0.50 食塩0.40 加工デンプン3.00 トレハロース2.10 炭酸Ca0.30 リン酸塩(Na)0.20 ビロリン酸鉄0.02 V.B1 0.01 水9.47 アレルゲン:卵 小麦 大豆																																						
ジェフサ	フレーンガムレッツ (Ca・Fe入り)冷凍真空 40g×10個 60g×10個	139	74.6		6.6	8.8	8.3	1.7	410	62	250	6	83	2.2	0.6	0.02	0.01	98	(Tr)	98	1.8	0.6	6	0.03	0.18	(Tr)	0.04	0.6	23	0.54	0	1.5	2.18	0.82	172			0	1
	鶏卵46.57 加工澱粉(米5.32 とうもろこし0.26 馬鈴薯0.12) 砂糖2.93 醸造酢1.25 食塩0.80 植物油(菜種油0.19 大豆油0.19) 卵殻Ca0.69 増粘剤(キサンタン)0.05 クエン酸0.02 昆布だし0.02 ビロリン酸第二鉄製剤(ビロリン酸鉄、その他)0.02 着色料製剤(マリナーカ色素、パブリカ色素、その他)0.02 かつおかれ節だし0.01 ビロリン酸Na0.01 水41.53 アレルゲン:卵 大豆																																						
キュービー	Caたっぶりがラムレッツ (ほうれんそう) 40g・60g	198	67.7	7.3	15.2	7.9	1.9	378	92	224	8	111	1.1	0.8	0.05	0.02	86	137	103	1.1	1.6	34	0.04	0.26	0.1	0.05	0.6	29	0.86	0	3.14	4.27	5.88	258	0	0.1	0.1	1	
	液卵57.0 油脂加工品(植物油、卵黄、食塩)12.0 ほうれんそう・でん粉発酵調味料・食用卵殻粉・植物油少量 トレハロース4.0 加工でん粉4.0 水18.0 アレルゲン:卵 大豆																																						
不二製油	国産ふたご (Ca・鉄・ビタミンCF1000) 1kg	74	82.4	4.8	3.5	7.9	1.4	10	210	300	70	210	8.3	0.3	0.13	0.25	0	0	0	0.1	4	0.03	0.02	0.6	0.06	0	31	0.31	0	0.53	0.56	1.61	0	4.2	0	4.2	0.03		
	豆乳80.6 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)・ビロリン酸第二鉄φ 水11.5 アレルゲン:大豆																																						
大島食品 工業	ミルクーク ココア(顆粒) 8g×40個	402	1.6	3.2	4	88.4	28	250	-	490	-	140	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4.1	0.6	
	砂糖(国内製造)66.036 ぶどう糖15.545 ココア14.672 食塩0.582 炭酸Ca1.504 植物レシチン(大豆由来)1.455 香料0.146 V.C0.056 V.B1 0.002 V.B2 0.002 アレルゲン:大豆																																						
大島食品 工業	マンゴーゼリー 2kg(固形量1.2kg)	72	82.1	<0.1	<0.1	17.9	<0.1	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.1		
	糖類(ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、還元水飴)19.00 マンゴーピューレ9.00 ゲル化剤(増粘多糖類)0.48 酸味料0.24 V.C0.09 乳糖Ca0.05 香料0.04 水71.10 アレルゲン:該当なし																																						
味の素 冷凍食品	りんごのムース (青森県弘前産 ふじりんご果汁使用) 約30g	214	60.3	1.8	11.4	26	0.5	12	21	150	76	5	1.7	Tr	0.01	0.03	0	0	0	0.9	2	Tr	Tr	0.1	0.01	0	3	0.03	0	5.12	3.87	1.19	0	0.1	0	0.1	0.03		
	砂糖14.9 豆乳11.0 ショートニング10.0 りんご果汁(ふじ)10.0 水あめ8.0 粉あめ4.0 セラチン1.3 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)0.6 乳化剤0.3 香料0.3 増粘剤(キサンタン)Tr 着色料(カロチン)Tr 着色料(紅麹)Tr クエン酸鉄Na Tr 水39.6 アレルゲン:大豆 りんご セラチン																																						
味の素 冷凍食品	プリン(豆乳 クリーム入り) 約40g	149	69.6	0.2	5.8	23.9	0.5	38	0	140	64	0	0	0	0	0	0	0	0	190	0	0	0.3	Tr	0	0	0	0	0	0	0	1.53	0.95	0.24	Tr	0	0	0.4	0.1
	砂糖12.0 水あめ8.8 豆乳加工品7.8 ぶどう糖果糖液糖3.0 ショートニング2.9 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)0.5 食塩0.1 ゲル化剤(増粘多糖類)0.6 着色料(カラメル)0.1 乳化剤0.1 着色料(V.B2)Tr 着色料(カロチン)Tr 水63.7 アレルゲン:大豆																																						

※アレルギーにつきましてはコンタミは表示しておりません。詳しい資料が必要な場合は担当営業又は窓口までお問い合わせ下さい。

●栄養分析・原料配合表(可食部100g中)

※空欄は未検査になります

メーカー	商品名	成分表										栄養成分										その他の成分																	
		エネルギー	水分	植物性蛋白質	動物性蛋白質	脂質	炭水化物	区分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	レチノール	カロテン	レチノール当量	ビタミン	ビタミン	ビタミン	ビタミン	ビタミン	ナイアシン	ビタミン	ビタミン	葉酸	パントテン酸	ビタミンC	飽和	一価不飽和	多価不飽和	コレステロール	水溶性	不溶性	総量	食塩相当量
ニチレイフーズ	原宿ドッグミニ(チーズCa入り)40g	310	408	1.4	7.3	16.7	31.2	26	207	89	860	15	132	0.3	0.6	0.04	0.07	47	0	50	0.2	2.1	16	0.03	0.22	0.2	0.02	0.5	10	0.35	0	3.24	8.52	3.52	61	0.2	0.2	0.4	0.5
	液卵白(国内製造)26.61 砂糖18.30 小麦粉16.42 チーズ12.33 鶏卵11.98 植物油11.98 脱脂粉乳0.51 卵殻カルシウム1.66 乳化剤0.18 香料0.00 その他キャリーオーバー等0.03																																						
日本ハム	みんなの食卓お米で作ったまあるいパン275g(5個)	253		3.4	4.8	49																																1.2	
	(米粉(米(国産))、なたね油、砂糖、食塩、ドライイースト)89.50 トレハロース886 増粘多糖類1.64																																						
不二製油	ソイレブール(大豆加工食品)500g	702	20	1.6	77.1	0.5	0.8	236																														0.6	
	植物油脂(大豆油、パーム核油、パーム油とひまわり油若しくはシア脂とパーム油)74.4 豆乳クリーム20.0 豆乳4.2 大豆粉0.8 食塩0.6																																						
ケンコーマヨネーズ	ノンエッグマヨネースタイプ1kg	605	28.3	0.1	65.2	4.5	1.9	741																														1.9	
	半固体状ドレッシング(食用植物油脂、醸造酢、砂糖類(砂糖、粉末水あめ)、食塩、水)98.00 増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)1.70 調味料(アミノ酸)0.30 香辛料抽出物0.01以下																																						
テオー食品	エブリイ甜面醬500g	336	25.9	7.1	15.6	43.7	7.7	2900																														3.7	7.3
	砂糖32.98 みそ29.98 なたね油16.49 しょうゆ11.99 水4.49 大麦粉2.14 食塩1.93																																						
日本ハム	業務用皮なしウイニー500g	234	60.1	13.4	17.5	5.9	3.2	821																														2.1	
	(豚肉、鶏肉、豚脂肪)79.48 (結着材料(ポーク粗ゼラチン、大豆たん白)、還元水あめ、食塩、ポークエキスを、水あめ、香辛料)14.26 加工デンプン4.03 未焼成Ca0.1 リン酸塩(Na)0.63 調味料(アミノ酸)0.27 pH調整剤0.26 酸化防止剤(ビタミンC)0.04 発色剤(亜硝酸Na)0.01 香辛料抽出物0.01																																						
エスビー食品	アレルゲンフリー(28品目不使用)カレーフレーク1kg	504	3.2	3.5	31.1	52.6	9.6	3500																														7	8.9
	でん粉28.09 パーム油・なたね油混合油脂27.76 砂糖12.69 食塩7.93 カレー粉5.00 オニオンパウダー3.97 酵母エキスパウダー3.57 さつまいもパウダー2.38 香辛料1.78 トマトパウダー1.65 リン酸架橋デンプン4.44 カラメル1.056 ショ糖脂肪酸エステル0.11 クエン酸0.06 香料0.01																																						
エスビー食品	アレルゲンフリー(28品目不使用)シチューフレーク1kg	503	2.4	3.4	29.3	56.4	8.5	2600																														12.2	6.6
	でん粉28.29 パーム油・なたね油混合油脂26.91 砂糖14.49 食塩7.29 酵母エキスパウダー3.76 オニオンパウダー1.96 白菜エキスパウダー1.42 キャベツエキスパウダー0.53 しいたけエキスパウダー0.39 粉末発酵調味料0.28 香辛料0.21 結着剤米粉0.1 リン酸架橋デンプン14.24 グリセリン脂肪酸エステル0.11 香料0.02																																						
エスビー食品	アレルゲンフリー(28品目不使用)ハヤシフレーク1kg	520	1.9	1.8	34.1	51.5	10.7	4100																														5.1	10.4
	パーム油・なたね油混合油脂31.99 でん粉19.22 砂糖10.59 食塩9.28 デキストリン7.25 トマトパウダー5.42 オニオンパウダー2.18 キャベツエキスパウダー1.45 しいたけエキスパウダー1.45 酵母エキスパウダー1.31 結着剤米粉1.20 野菜ペースト1.09 マッシュルームエキスパウダー0.58 香辛料0.41 ソースパウダー0.25 リン酸架橋デンプン4.35 カラメル1.183 グリセリン脂肪酸エステル0.13 クエン酸0.02 香料微量																																						
薩摩公兵衛	MD国産豚ももカット小間500g	211		19.5	15.1	0.2																																	0.1
	豚モモ肉(鹿児島県産)1000																																						
薩摩公兵衛	給食用焼豚カット(乳・卵不使用)1kg	212	63.3	0.6	16.1	12.5	4.9	2.5	686	291	4	20	170	0.4	1.7	0.06	0.02	4	0	4	0.1	0.2	2	0.75	0.18	6	0.33	0.3	34	0.79	1	4.52	5.55	1.26	59	0	0	0	1.7
	豚もも肉82.71 砂糖2.38 水あめ1.91 しょうゆ1.53 食塩1.14 酵母エキスを0.27 L-グルタミン酸Na0.76 カラメル色素0.74 L-アスコルビン酸Na0.01 香辛料抽出物0.02 水8.53																																						
薩摩公兵衛	給食用ボレスハムカット(乳・卵不使用)1kg	171	46.4	1.1	14	11	3.8	26	711	295	9	23	157	0.5	1.5	0.08	0.06	4	0	4	0.1	0.2	2	0.66	0.15	5.2	0.29	0.2	26	0.71	1	3.92	4.8	1.11	51	0.1	0.3	0.4	1.8
	豚もも肉71.43 水あめ2.29 砂糖0.57 大豆たん白2.14 食塩1.71 ポークエキスパウダー0.29 香辛料0.19 酵母エキスを0.14 酵素製剤0.11 水21.13																																						
森永乳業	ハイホイップSS-K1000ml	451	44.7	1.6	46.3	7	0.4	68																														0.17	
	植物油脂(国内製造)、乳製品、水あめ、乳糖、乳たんぱく質、乳化剤、香料、pH調整剤、安定剤(増粘多糖類)、カロチン色素																																						
森永乳業	業務用ヨーグルトヨーブ1000ml	66	86.8	3.7	3.3	5.4	0.8	47																														0.12	
	乳製品(国内製造、オーストラリア製造)ゼラチン 寒天 乳酸菌(殺菌) 安定剤(増粘多糖類) 香料																																						

※アレルギーにつきましてはコンタミは表示しておりません。詳しい資料が必要な場合は担当営業又は窓口までお問い合わせ下さい。

58127

森永乳業

NEW!!

チルド

ハイホイップSS-K



冷凍対応を目的とした機能性コンパウンドクリームです。冷凍解凍後のひび割れや製品劣化を低減することができます。ロングライフ製品です。(賞味期限75日)

規格 1000ml
加工地 岩手

52975

森永乳業

チルド

業務用ヨーグルト ヨープ



乳酸菌が殺菌されているため、風味の変化が少なく使いやすい業務用ヨーグルトです。賞味期限150日・長期保存が可能です。砂糖は入っていません。

規格 1000ml
加工地 岩手
調理方法 [そのまま](#)

ヒメプラ商品のご案内

カウンタークロスレギュラー 厚手 80P



吸水性に優れ、乾きが早い不織布クロス

- ケバ立ちが少なく、乾燥が早い素材なので衛生的。
- カラーを取り揃え、食材や場所別に使い分けができます。
- 繰り返し洗濯が可能でコストパフォーマンスが高い厚手タイプです。

41747	ブルー	80枚/P	×12
41763	ホワイト	80枚/P	×12
サイズ 約300mm×610mm			
坪量 約60g/m ²			



クリーンニトリル手袋 ブルー

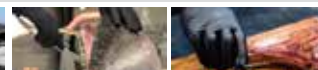


- 薄手にフィットするので、細かな作業に適しています。
- パウダーフリータイプ(未使用)です。
- ニトリルゴム製手袋は、天然ゴム・ビニール製手袋よりも耐油性に優れています。
- 左・右どちらでもご使用いただける両用タイプです。

52550	S	100枚/箱	×10
52560	M	100枚/箱	×10
41956	L	100枚/箱	×10



クリーンニトリル手袋 ブラック



54878	S	100枚/箱	×10
53444	M	100枚/箱	×10
53177	L	100枚/箱	×10

- 水産物や食肉などの加工作業や調理加工や食品の取り扱いに使えます。
- 精密機械作業やメンテナンス作業にも使えます。

クリーンポリエチレン手袋 ブルー



- エコノミーの袋入タイプなので頻繁に取り替える作業に最適です。
- 左右兼用タイプのためムダなくお使いいただけます。
- 外エンボス加工で滑りにくく指の絞り加工でよりフィットします。
- 耐水性に優れ水もれしません。

58561	SS	100枚/箱	×50
55591	S	100枚/箱	×50
53473	M	100枚/箱	×50



OPP完封丸竹箸 100膳



54993	丸竹箸	100膳/P	×30
サイズ 4.7mmφ×200mm			

- OPP袋で個包装しているため、清潔で携帯にも便利です。
- 丸竹箸なので割らずにそのままお使い頂けます。

■衛生的な個包装タイプのカトラリーです。お弁当やパーティのお供に。

PSスプーン16cm 100P



42234	アイボリー	100本/P	×40
サイズ 35mm×160mm			

個包装

PSフォークスプーン16cm 100P



54990	アイボリー	100本/P	×40
サイズ 34mm×160mm			

個包装

チリレンゲ14cm 500P



54991	アイボリー	500本/P	×6
サイズ 40mm×140mm			

個包装

(株)南給 展示会開催のお知らせ

【川内】2025年6月4日(水)

薩摩川内市川内駅コンベンションセンター SSプラザせんだい

〒895-0012 鹿児島県薩摩川内市平佐1丁目18番地

TEL:0996-27-8455 FAX:0996-27-8460

今年も総合展示会を開催いたします。沢山の商品とイベントで皆様のお越しをお待ちしております!

【鹿児島】2025年8月27日(水)

鹿児島アリーナ

〒890-0023 鹿児島市永吉1丁目30番1号

TEL:099-285-2244 FAX:099-258-4570

商品終売のご案内

日本ハム	52708	みんなの食卓 お米で作ったしあかいパン	200g(3枚入×4)	代替品	日本ハム	42270	みんなの食卓 お米で作ったまあるいパン	275g(5個)
ジーエフシー	74314	冷凍塩麹	1kg		ケーオー産業	76432	塩麹	1.2kg
カネカ	65106	フレッシュホイップ	1L		森永乳業	58127	ハイホイップ SS-K	1000ml
スーダ	52930	SUDO 袋詰 チョコレートクリーム	15g×40個					
スーダ	52902	SUDO 袋詰 ビーナッツクリーム	15g×40個					

※上記商品に関するお問い合わせは、担当営業または事務員までお願い申し上げます。