

ベトナム加工品

主に「魚のすり身を使用した加工品」「粉もの加工品」「水産物加工品」をベトナムの自社工場及び協力工場にて生産しております。こだわりの原料を使用し、現地駐在の日本人スタッフ管理のもと、安心・安全な美味しい商品を製造しています。



海鮮たこ天串70g

- 【規格】 70g/1本
- 【荷姿】 10本入り/袋×8袋×2合
- 【アレルギー】 卵・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分
- 【商品特長】 上質な白身魚のすり身にタコを入れました。すり身本来の弾力が味わえます。



海鮮やさい天串70g

- 【規格】 70g/1本
- 【荷姿】 10本入り/袋×8袋×2合
- 【アレルギー】 卵・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分
- 【商品特長】 人参、玉ねぎ、インゲン入り。野菜の甘味とすり身の柔らかな食感が味わえます。



海鮮チーズ天串70g

- 【規格】 70g/1本
- 【荷姿】 10本入り/袋×8袋×2合
- 【アレルギー】 卵・大豆・乳（チーズ）
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分
- 【商品特長】 すり身にチーズがスティック状に入っておりチーズの風味がしっかりと感じられます。



海鮮紅しょうが天串70g

- 【規格】 70g/1本
- 【荷姿】 10本入り/袋×8袋×2合
- 【アレルギー】 卵・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分
- 【商品特長】 魚のすり身に紅しょうがの風味が良く合って食欲をそそります。



海鮮お好み天串70g

- 【規格】 70g/1本
- 【荷姿】 10本入り/袋×8袋×2合
- 【アレルギー】 卵・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分
- 【商品特長】 たこ、きゃべつ、青のり、紅しょうが入りの他にはないお好み焼き風の練り天です。



海鮮ごぼう天串70g

- 【規格】 70g/1本
- 【荷姿】 10本入り/袋×8袋×2合
- 【アレルギー】 卵・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分
- 【商品特長】 ごぼうの香りとシャキシャキ食感が楽しめる天串です。



海鮮枝豆コーン天串70g

- 【規格】 70g/1本
- 【荷姿】 10本入り/袋×8袋×2合
- 【アレルギー】 卵・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分
- 【商品特長】 枝豆とコーンの食感が楽しめる、彩りの良い天串です。



海鮮たこ天串80g

- 【規格】 80g/1本
- 【荷姿】 10本入り/袋×6袋×2合
- 【アレルギー】 卵・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分30秒
- 【商品特長】 上質な白身魚のすり身にタコを入れました。すり身本来の弾力が味わえます。



海鮮やさい天串80g

- 【規格】 80/1本
- 【荷姿】 10本入り/袋×6袋×2合
- 【アレルギー】 卵・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分
- 【商品特長】 人参、玉ねぎ、インゲン入り。野菜の甘味とすり身の柔らかな食感が味わえます。



もろこしたっぷり天串 70g

- 【規格】 70g/1本
- 【荷姿】 10本入り/袋×8袋×2合
- 【アレルギー】 魚介類・卵・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分30秒
- 【商品特長】 口いっぱいに広がるコーンの甘みと
ゴロゴロ食感の楽しめる天串です。



枝豆たっぴり天串 70g

- 【規格】 70g/1本
- 【荷姿】 10本入り/袋×8袋×2合
- 【アレルギー】 魚介類・卵・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分30秒
- 【商品特長】 中にも外にも枝豆がたっぷり！
ゴロゴロ食感の天串です。



ごぼうたっぴり天串70g

- 【規格】 70g/1本
- 【荷姿】 10本入り/袋×8袋×2合
- 【アレルギー】 卵・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分30秒
- 【商品特長】 ごぼうと人参をふんだんに入れた
食べ応えのある天串です



ミニもろこし天串 30g

- 【規格】 30g/1本
- 【荷姿】 20本/袋×9袋×2合
- 【アレルギー】 魚介類・卵・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約2分30秒
- 【商品特長】 口いっぱいに広がるコーンの甘みと
ゴロゴロ食感の楽しめる天串です。



ミニ枝豆天串 30g

- 【規格】 30g/1本
- 【荷姿】 20本/袋×9袋×2合
- 【アレルギー】 魚介類・卵・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約2分30秒
- 【商品特長】 中にも外にも枝豆がたっぷり！
ゴロゴロ食感の天串です。



ミニごぼう天串 30g

- 【規格】 30g/1本
- 【荷姿】 20本/袋×9袋×2合
- 【アレルギー】 魚介類・卵・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約2分30秒
- 【商品特長】 ごぼうと人参をふんだんに入れた食べ応えのある天串です



海鮮やさい天串20g

- 【規格】 20g/1本
- 【荷姿】 25本入り/袋×12袋×2合
- 【アレルギー】 卵・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約2分30秒
- 【商品特長】 ひとくちサイズで食べやすい、お手頃な鉄砲串の野菜天串です。



海鮮やさい天串30g

- 【規格】 30g/1本
- 【荷姿】 20本入り/袋×10袋×2合
- 【アレルギー】 卵・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約2分30秒
- 【商品特長】 1本30gのミニサイズ野菜天串です。お弁当の食材、オードブルの1品などに最適です。



海鮮ニラもやし天50g

- 【規格】 50g/1枚
- 【荷姿】 120枚入り/ケース×2合
- 【アレルギー】 卵
- 【調理方法】 油で揚げる 160°C前後で約3分
- 【商品特長】 魚すり身にニラともやしをふんだんに入れた風味と食感がくせになる商品です。



紅しょうが・インゲン天(打粉)30g

- 【規格】 30g/1本
- 【荷姿】 20本入り/袋×10袋×2合
- 【アレルギー】 小麦・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで3分 ※天ぶら調理の場合
- 【商品特長】 紅生姜入りの細長いすり身にいんげんを乗せ打粉をした、天ぶら用商材です。

※画像は「天ぶら」調理したものです



たこ唐揚げ

- 【規格】 40粒±5粒/1袋あたり
- 【荷姿】 500g/袋×12袋×2合
- 【アレルギー】 小麦・卵・大豆・乳
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分
- 【商品特長】 大粒のタコを贅沢に使用し、風味豊かな食感の良い衣で仕上げました。



たこ焼き30g

- 【規格】 30g/1個
- 【荷姿】 40個入り/袋×5袋×2合
- 【アレルギー】 卵・小麦・山芋
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約5分 電子レンジ調理も可
- 【商品特長】 自家製配合の生地にもこだわった自慢の美味しいたこ焼きです。丸型手焼き。



たこ千千ミ30g

- 【規格】 30g/1枚
- 【荷姿】 20枚入り/袋×10袋×2合
- 【アレルギー】 小麦・卵・ごま
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分
- 【商品特長】 タコとニラがたっぷり入った韓国風のピリ辛お好み焼きです。冷めても食感ほもっちり。



ねぎ千千ミ(いか・たこ入)30g

- 【規格】 30g/1枚
- 【荷姿】 40枚入り/袋×10袋
- 【アレルギー】 いか・小麦・卵・ごま
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分
- 【商品特長】 ネギとイカを入れた韓国風のお好み焼きです。1袋あたりの入数を増やしてお求め易い価格設定にしました。



さつまいも乱切り(タレ入)

- 【規格】 さつまいも1kg + タレ250g
- 【荷姿】 6セット×2合
- 【アレルギー】 小麦、大豆(タレ)
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約分3分
- 【商品特長】 芋は自然な甘みのある「紅あずま」を使用。コクのある甘味の黒糖蜜、MDシールをセットにしました。



ホキ自身フライ(衣率50%)

【規格】 60 g

【荷姿】 100枚×2合

【アレルギー】 小麦

【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで4分30秒

【商品特長】 新鮮な原料を使用し、貼り合わせではなく1枚物から加工しています。パン粉も生付けのこだわり仕様。



ホキ自身フライV(衣率60%)各種

【規格】 50 g・60 g/1枚

【荷姿】 120枚×2合・100枚×2合

【アレルギー】 小麦

【調理方法】 油で揚げる 170~180°C

【商品特長】 パン粉(衣)の比率を上げる事でお求め易い価格設定にしました。もちろんパン粉は生付けのこだわり仕様。

日本国内加工品

主に「パン粉付け製品」「フライ製品」を加工しております。

国内自社工場という点を生かし、多種・多品目の商品を海外よりも少ないロットで加工し、日本国産の高品質なこだわりの商品を提供させていただきます。



はんぺんチーズフライ60g

- 【規格】 60g/1枚
- 【荷姿】 100枚入り/ケース×2合
- 【アレルギー】 卵・山芋・乳・小麦・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分
- 【商品特長】 ふわふわの国産はんぺんに、とろけるチーズを入れた王道の一品です。



はんぺん肉味噌サンドフライ60g

- 【規格】 60g/1枚
- 【荷姿】 100枚入り/ケース×2合
- 【アレルギー】 小麦・卵・乳・大豆・鶏肉・山芋
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分
- 【商品特長】 ふわふわの国産はんぺんに、中華風の自家製肉味噌を挟み込んだ一品です。



豚肉アスパラチーズカツ90g

- 【規格】 90g/1本
- 【荷姿】 50本入り/ケース×2合
- 【アレルギー】 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉
- 【調理方法】 油で揚げる 170~175°Cで約7分
- 【商品特長】 アスパラとチーズを豚肉で丁寧に包みました。カットした際の断面の彩りも綺麗な、手作り惣菜です。



ハムロールフライ(ポテトサラダ)

- 【規格】 50g/1枚
- 【荷姿】 60枚入り/ケース×4合
- 【アレルギー】 卵・鶏肉・豚肉・乳・りんご・小麦・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約4分
- 【商品特長】 お子様にも大人気の、ポテトサラダをハムで包んでフライにしました。



ハムロールフライ(クリームシチュー)

- 【規格】 50g/1枚
- 【荷姿】 60枚入り/ケース×4合
- 【アレルギー】 鶏肉・豚肉・牛肉・乳・ゼラチン・小麦・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約4分
- 【商品特長】 釜でじっくり煮込んだクリームシチューをハムで包んでフライにしました。



ほうれん草チーズクリームフライ

- 【規格】 50g/1枚
- 【荷姿】 120枚入り/ケース×2合
- 【アレルギー】 卵・鶏肉・豚肉・牛肉・乳・小麦・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分~3分30秒
- 【商品特長】 ほうれん草とベーコン入りのクリームフライ野菜の苦手なお子様にもオススメの一品です。



アスパラベーコンクリーミーフライ

- 【規格】 50g/1枚
- 【荷姿】 120枚入り/ケース×2合
- 【アレルギー】 小麦・卵・乳成分・牛肉・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉
- 【調理方法】 油で揚げる 180°Cで約3分~3分30秒
- 【商品特長】 アスパラとベーコンを混ぜ込んだクリーミーフライです。お弁当の一品などにオススメです。



きのこクリーミーフライ

- 【規格】 50g/1枚
- 【荷姿】 120枚入り/ケース×2合
- 【アレルギー】 乳成分・小麦・大豆・ゼラチン
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分~3分30秒
- 【商品特長】 秋・冬の味覚、きのこの風味が味わえるクリーミーなフライです。お弁当の一品などにオススメです。



クラムチャウダーフライ

- 【規格】 50g/1枚
- 【荷姿】 120枚入り/ケース×2合
- 【アレルギー】 小麦・卵・乳成分・牛肉・ゼラチン・大豆・鶏肉
- 【調理方法】 油で揚げる 180°Cで約3分~3分30秒
- 【商品特長】 アサリの風味が効いたクラムチャウダーをフライにしました。冬場にピッタリの一品です。



にんにく天ぷら

- 【規格】 500 g /1袋
- 【荷姿】 500 g /袋×10袋×2合
- 【アレルギー】 小麦・大豆
- 【調理方法】 油で揚げる 170~180°Cで約3分
- 【商品特長】 衣はカリッと、中はホクホクのにんにく天ぷらです。低臭加工を施しており、臭いも気になりません。



ザンギ(鶏唐揚げ)

- 【規格】 2kg/袋
- 【荷姿】 2kg×5袋
- 【アレルギー】 小麦・乳成分・大豆・鶏肉
- 【調理方法】 油で揚げる 170°Cで約4分30秒
- 【商品特長】 北海道のザンギの特徴であるニンニク、生姜ベースの味付けのしっかりとした唐揚げです。



ロースとーんかつ

- 【規格】 210 g
- 【荷姿】 30枚×2合
- 【アレルギー】 小麦・乳成分・大豆・豚肉
- 【調理方法】 油で揚げる 170°Cで約10分
- 【商品特長】 無加水タイプの厚切りロースカツ。ボリューム感があり、豚肉本来の旨味が味わえます。



銚子産やわらかいわし生姜煮

- 【規格】 10尾/1袋
- 【荷姿】 500 g /袋×10袋×2合
- 【アレルギー】 小麦・大豆
- 【調理方法】 冷凍状態で袋のまま、沸騰したお湯で約10分湯煎
- 【商品特長】 千葉県銚子港で水揚げされた原料を使用、骨まで食べられるよう、柔らかく煮込みました。



煮魚2連パックシリーズ

- 【規格】 1切れ×2
- 【荷姿】 16パック×2合
- 【アレルギー】
- 【調理方法】 湯煎で約5分
- 【商品特長】 銚子産の骨まで食べられる煮魚を便利な個食パックにしました。

魚種に関しては
お問い合わせ下さい