



厚焼玉子

昔から変わらない味を守りつつ、常により美味しい味を
追い求め進化しております。

厚焼玉子

冷
凍



賞味期限
1年

真空
タイプ

沸騰したお湯で袋のまま
25分加熱して下さい。

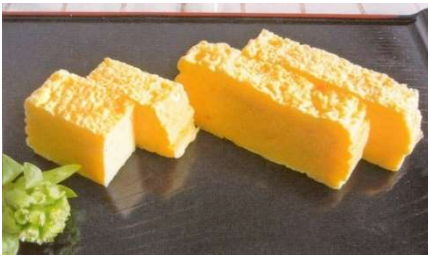
だしを程良くきかせた玉子焼です。お弁当オードブル等幅広くご利用頂けます。手
作り感があり、ポイルすれば食感がチルドに近くなります。

●規格/500g×10本×2合 ●サイズ/タテ200mm×ヨコ80mm×厚み27mm

【原材料名】全卵(国産)、砂糖、植物油、しょう油、食塩、こんぶ調味液、醸造酢、魚介エキス、発酵
調味料/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に卵・小麦・大豆・さば・サケを含む)

厚焼玉子 カット

冷
凍



賞味期限
1年

真空
タイプ

沸騰したお湯で袋のまま
25分加熱して下さい。

手作り感があり、ポイルすれば食感がチルドに近くなります。用途に合わせて、カットし
てあります。

●規格/500g1/10カット×10本×2合
●サイズ/タテ27mm×ヨコ80mm×厚み20mm

※上記以外のカット数もお選び頂けます。

【原材料名】全卵(国産)、砂糖、植物油、しょう油、食塩、こんぶ調味液、醸造酢、魚介エキス、発酵
調味料/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に卵・小麦・大豆・さば・サケを含む)

五目厚焼

冷
凍



賞味期限
1年

真空
タイプ

沸騰したお湯で袋のまま
25分加熱して下さい。

ほうれん草、人参、長ネギ、椎茸を入れ、色彩豊かに焼き上げてあります。

●規格/500g×10本×2合 ●サイズ/タテ200mm×ヨコ85mm×厚み27mm

【原材料名】全卵(国産)、砂糖、人参、ほうれん草、しいたけ、しょう油、植物油、発酵調味料、食塩、
こんぶ調味液、醸造酢、魚介エキス、ねぎ、甘酢生姜/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘
味料(トレハロース、スクラロース)、カラシ抽出物、ホップ抽出物、(一部に卵・小麦・大豆・さば・サケを
含む)

五目厚焼 10カット

冷
凍



賞味期限
1年

真空
タイプ

沸騰したお湯で袋のまま
25分加熱して下さい。

ほうれん草、人参、長ネギ、椎茸を入れ、色彩豊かに焼き上げてあります。
10カットされているのでポイル調理後衛生的に配膳出来ます。

●規格/500g1/10カット×10本×2合 タテ27mm×ヨコ85mm×厚み20mm

【原材料名】全卵(国産)、砂糖、人参、ほうれん草、しいたけ、しょう油、植物油、発酵調味料、食塩、
こんぶ調味液、醸造酢、魚介エキス、ねぎ、甘酢生姜/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘
味料(トレハロース、スクラロース)、カラシ抽出物、ホップ抽出物、(一部に卵・小麦・大豆・さば・サケを
含む)

寿司種用巻芯玉子焼

冷
凍



賞味期限
1年

真空
タイプ

沸騰したお湯で袋のまま
25分加熱して下さい。

巻寿司の芯として、太巻・中巻・細巻用に、各サイズそろえてあります。

●規格/380g(1/3×1/5カット)×10本×2合 ●g数・サイズ/25g・195mm
380g(1/2×1/5カット)×10本×2合 38g・195mm

【原材料名】全卵(国産)、砂糖、植物油、しょう油、食塩、こんぶ調味液、醸造酢、魚介エキス、発酵
調味料/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に卵・小麦・大豆・さば・サケを含む)