

## ほうれん草オムレツ



揚げ  
4分

賞味期限  
1年

蒸し  
8分

真空PC  
対応可

ほうれん草は、宮崎県産の物を使用しています。また、ほうれん草を塩コショウでソテーしただけの素材の味を生かしたオムレツとなっております。

●規格/40g×100個×2合 ●サイズ/タテ55mm×ヨコ110mm×厚み12mm  
50g×100個×2合 タテ55mm×ヨコ110mm×厚み14mm  
60g×100個×2合 タテ55mm×ヨコ110mm×厚み16mm

【原材料名】全卵(国産)、ほうれん草、砂糖、植物油、食塩、醸造酢、香辛料/加工デンプン、酸味料、(一部に卵・大豆を含む)

## ハムチーズオムレツ



揚げ  
4分

賞味期限  
1年

蒸し  
8分

真空PC  
対応可

ハムとチーズをふんだんに使い、ボリュームのあるオムレツです。ハムチーズピカタより安価なのも特徴です。

●規格/50g×100個×2合 ●サイズ/タテ55mm×ヨコ110mm×厚み14mm  
60g×100個×2合 タテ55mm×ヨコ110mm×厚み16mm

【原材料名】全卵(国産)、プロセスチーズ、ロースハム、砂糖、植物油、食塩、醸造酢/加工デンプン、乳化剤、酸味料、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、コチニール色素、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・豚肉・大豆を含む)

## フヨーハイ



揚げ  
4分

賞味期限  
1年

蒸し  
8分

真空PC  
対応可

たっぷりの野菜(人参、長ネギ、たけの子、椎茸)にカニかまぼこを加え彩り良く焼き上げてあります。甘酢あんかけをかけますと、より一層おいしくなります。

●規格/50g×100個×2合 ●サイズ/直径75mm×厚み15mm  
60g×100個×2合 直径75mm×厚み17mm

【原材料名】全卵(国産)、野菜(たけのこ、人参、長ねぎ)、かに風味かまぼこ、砂糖、しいたけ、植物油、食塩、醸造酢/加工デンプン、酸味料、調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、ペニコウジ色素、(一部に卵・小麦・大豆を含む)

## ミニふんわりオムレツ



揚げ  
3分

賞味期限  
1年

蒸し  
7分

真空PC  
対応可

ラグビーボール型のプレーンオムレツで、価格・サイズとも弁当用に最適です。

●規格/25g×100個×3合 ●サイズ/タテ40mm×ヨコ70mm×厚み17mm  
30g×100個×3合 タテ40mm×ヨコ70mm×厚み20mm

【原材料名】全卵(国産)、砂糖、植物油、食塩、醸造酢/加工デンプン、酸味料、(一部に卵・大豆を含む)

## ミニウインナーオムレツ



揚げ  
4分

賞味期限  
1年

蒸し  
8分

真空PC  
対応可

カラフルな色彩でお弁当の付け合せ用としてミニサイズに焼き上げてあります。学校給食向けにウインナーを無塩せきウインナーに変更しました。添加物の少ないウインナーなので安心してお使い頂けます。

●規格/30g×100個×3合 ●サイズ/タテ40mm×ヨコ70mm×厚み20mm

【原材料名】全卵(国産)、無塩せきウインナーソーセージ、野菜(人参、とうもろこし、グリーンピース)、砂糖、植物油、食塩、醸造酢/加工デンプン、酸味料、貝カルシウム、(一部に卵・豚肉・鶏肉・大豆を含む)

## レストランオムレツ



揚げ  
5分

賞味期限  
1年

蒸し  
9分

真空PC  
対応可

ミートオムレツと同じ配合ですが、ボリュームがありますのでメインとして使えます。

●規格/120g×50個×2合 ●サイズ/タテ70mm×ヨコ145mm×厚み20mm

【原材料名】全卵(国産)、野菜(玉ねぎ、人参)、食肉(鶏肉、豚肉)、砂糖、植物油、粒状植物性たん白、パン粉、食塩、醸造酢、香辛料/加工デンプン、酸味料、調味料(アミノ酸)、(一部に卵・小麦・乳成分・鶏肉・豚肉・大豆を含む)