

プレーンオムレットCa強化



揚げ
4分

賞味期限
1年

蒸し
8分

真空PC
対応可

卵の風味をそのまま残し、ふっくらと焼き上げたオムレットです。お弁当の副材として好評です。Caの値が通常品の10倍とれます。

●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)、砂糖、植物油、食用卵殻粉、食塩、醸造酢/加工デンプン、酸味料、(一部に卵・大豆を含む)

チーズオムレットCa強化



揚げ
4分

賞味期限
1年

蒸し
8分

真空PC
対応可

具材にチーズがたっぷり入った贅沢なオムレットです。Caの値が通常品の10倍とれます。

●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)、プロセスチーズ、砂糖、植物油、食用卵殻粉、食塩、醸造酢/加工デンプン、乳化剤、酸味料、(一部に卵・乳糖・大豆を含む)

ほうれん草オムレットCa強化



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ットになっております。Caの値が通常品の10倍とれます。

●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、食用卵殻粉、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)

地産地消オムレット



揚げ
4分

賞味期限
1年

蒸し
8分

真空PC
対応可

各都道府県の液卵を使用した特注品のオムレットになります。現在愛知県産、茨城県産、群馬県産、山梨県産等の実績があります。液卵の入手も独自のネットワークで仕入れる事が可能です。

●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(各都道府県)、砂糖、植物油、食用卵殻粉、食塩、醸造酢/加工デンプン、酸味料、(一部に卵・大豆を含む)

プレーンオムレット85g



揚げ
10分程度

賞味期限
1年

蒸し
15分

真空PC
対応可

85gの大きいオムレットになります。中身にスクランブルエッグを入れることによりソフトでなめらかな食感となっております。主に機内食で使われており高級感のあるオムレットとなります。

●規格/85g×100×2合 ●サイズ/縦70mm×横140mm×厚さ30mm

【原材料名】全卵(国産)、植物油、食塩、米酢、還元水あめ、乳たん白、脱脂濃縮乳/加工デンプン、酸味料、調味料(無機塩)、pH調整剤、香料、(一部に卵・乳糖・大豆を含む)