











学校給食

カタログ 2025年度版



株式会社 印南食品



株式会社 印南食品は、

創業以来 70 年以上にわたり、食と健康を研究し、「できるだけ添加物を使用しない製品作り」を続けて参りました。

未来を担う子供たちに食べてもらいたい 「安心・安全」な商品作りが印南の信念です。 今後ともより一層のご愛顧を賜りますよう よろしくお願い申し上げます。

| 目次|

Ш	ウインナー・フランク類P3 ~ P6
П	ソーセージ・ハム類P6 ~ P9
Ш	ベーコン類······P9 ~ P10
П	ハンバーグ類······P11~P13
П	ミートボール類······P14~P15
П	カツ・フライ類······P15 ~P16
П	ロースト類······P16 ~P17
П	惣菜類······P17

株式会社 印南食品

1

チキンウインナーFeCa

国産の鶏肉をベースにしたスキンレスタイプの ウインナーに鉄分とカルシウムを強化しました。 鉄分を4.0mg、カルシウムを302mg(100g当たり) 含んでいます。 ※日本食品標準成分表(8訂)出典





バラ凍結

国産の鶏肉を使用し、肉の旨味を引き出す ため、荒挽にしたウインナーです。 天然腸を使用しており、パリッとした食感を ご賞味いただけます。

│ 冷蔵庫などで解凍後、焼いてください。

焼き ※パンクするおそれがありますので、揚げ調理しないでください。

荒挽ミニカクテルウインナー

調理方法

荒挽チキンウインナー

規格 20g、30g

入数 20g(50本×10袋)





30g(50本×6袋)





ᡎ 凍ったまま、スチコンで165℃・スチーム量 スチコン 約60%で約13分間加熱してください。

鶏肉·豚肉 アレルゲン(28品目)

国産の鶏肉を使用し、肉の旨味を引き出す

仕上げました。天然腸を使用しており、

🍲 凍ったまま、85~90℃のお湯で

#デル 4~5分間ボイルしてください。

パリッとした食感をご賞味いただけます。

ため、荒挽にしたウインナーを一口サイズに

凍ったまま、約5~6分間蒸してください。

凍ったまま、お好みのスープ・シチュー等に

※パンクするおそれがありますので、揚げ調理しないでください。

素込み 入れて約4~5分間煮込んでください。

凍ったまま、中火で炒めてください。

使ったまま、85~95℃のお湯で

ボイル 6~7分間ボイルしてください。

調理方法



|←◯◯ 凍ったまま、85~95℃のお湯で 5~6分間ボイルしてください。



凍ったまま、中火で炒めてください。



| 凍ったまま、スチコンで165℃・スチーム量 対60%で約8分間加熱してください。

______ ※スチコン・(オーブン)は機種によって条件に違いがあります。

アレルゲン(28品目)

カクテルウインナースキンレスFeCa

国産の鶏肉をベースにしたスキンレスタイプの ウインナーに鉄分とカルシウムを強化しました。 鉄分を4.0mg、カルシウムを302mg(100g当たり) 含んでいます。

※日本標準成分表(8訂)出典

アレルゲン(28品目)

調理方法



❤️ 凍ったまま、85~95℃のお湯で 3分間ボイルしてください。



凍ったまま、お好みのスープ・シチュー等に 煮込み 入れて約4~5分間煮込んでください。



凍ったまま、中火で炒めてください。



入数 1kg×10袋

規格約7g

約16mm

チキンウインナースライスFeCa

国産の鶏肉をベースにしたスキンレスタイプの ウインナーに鉄分とカルシウムを強化しスライス しました。鉄分を4.0mg、カルシウムを302mg (100g当たり)含んでいます。 ※日本標準成分表(8訂)出典

調理方法



「凍ったまま、お好みのスープ・シチュー等に 煮込み 入れて約2~3分間煮込んでください。



アレルゲン(28品目)

凍ったまま、中火で3分間炒めてください。







約17mm 厚み 5mm・10mm

鶏肉·豚肉 アレルゲン(28品目)

調理方法

チキンスティックFeCa

国産の鶏肉をベースにしたスキンレスタイプの スティックに鉄分とカルシウムを強化しました。 鉄分を4.0mg、カルシウムを302mg(100g当たり) 含んでいます。 ※日本標準成分表(8訂)出典 ホットドッグでのご使用に最適です。



凍ったまま、85~95℃のお湯で 5~6分間ボイルしてください。





対60%で約8分間加熱してください。

入数 1kg×10袋 バラ凍結

規格 約6g前後





規格 40g

入数 50本×4袋

バラ凍結



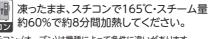




調理方法



凍ったまま、中火で約7~9分間焼いてください。







フランク類

チキンフランクFeCa

国産の鶏肉をベースにしたスキンレスタイプの フランクに鉄分とカルシウムを強化しました。 鉄分を4.0mg、カルシウムを302mg(100g当たり) 含んでいます。 ※日本標準成分表(8訂)出典 食べ応えのあるフランクフルトです。





バラ凍結

調理方法

🍘 凍ったまま、85~95℃のお湯で ボイル 8~9分間ボイルしてください。



凍ったまま、オーブン180~200℃ で約18~20分間焼いてください。



規格40g…凍ったまま、スチコンで165℃・ スチーム量約60%で約12分間加熱してください。 規格50g…凍ったまま、スチコンで165℃・ スチーム量約60%で約13分間加熱してください。

40g 約93mm 40a 約25mm 50g約28mm

※スチコン・(オーブン)は機種によって条件に違いがあります。

ポークウインナースキンレス

アレルゲン(28品目)

国産の豚肉を使用し、スモークをかけて仕上げた



入数 50本×10袋

バラ凍結

約16mm



調理方法

スキンレスタイプのウインナーです。



🍅 凍ったまま、85~95℃のお湯で 5~6分間ボイルしてください。



凍ったまま、中火で炒めてください。



凍ったまま、スチコンで165℃・スチーム量 対60%で約8分間加熱してください。

※スチコン・(オーブン)は機種によって条件に違いがあります。 アレルゲン(28品目)

ポークウインナースキンレススライス

国産の豚肉を使用し、スモークをかけて仕上げた スキンレスタイプのウインナーをスープや 炒め物などで使用しやすい5mm、 10mm厚にスライスしました。





凍ったまま、お好みのスープ、シチュー等に 入れて約2~3分間煮込んでください。



凍ったまま、中火で3分間炒めてください。



規格 5mm、10mm



入数 1kg×10袋







厚み 5mm・10mm

ポークスティックスキンレス

国産の豚肉を使用し、スモークをかけて仕上げた スキンレスタイプのスティックです。 ホットドッグでのご使用に最適です。

規格 30g、40g、50g

(50本×4袋)

入数 30g(50本×6袋) 40g,50g



調理方法

② 凍ったまま、85~95℃のお湯で ボイル 5~6分間ボイルしてください。



凍ったまま、中火で 約7~9分間焼いてください。

規格30g…凍ったまま、スチコンで165℃・ スチーム量約60%で約7分間加熱してください。 スチコン 規格40g・50g…凍ったまま、スチコンで165℃・ スチーム量約60%で約8分間加熱してください。 ※スチコン・(オーブン)は機種によって条件に違いがあります。





アレルゲン(28品目)

ポークフランクスキンレス

国産の豚肉を使用し、スモークをかけて仕上げた スキンレスタイプの食べ応えのある フランクフルトです。

調理方法



~ 凍ったまま、85~95℃のお湯で 7分間ボイルしてください。



凍ったまま、オーブン180~200℃で 約18~20分間焼いてください。



規格40g…凍ったまま、スチコンで165℃・ スチーム量約60%で約11分間加熱してください。 スチコン 規格50g…凍ったまま、スチコンで165℃・ スチーム量約60%で約13分間加熱してください。

※スチコン・(オーブン)は機種によって条件に違いがあります。

規格 40g、50g

バラ凍結

40g 新95mm 50g 約95mm 40g 約24mm

入数 25枚×8袋

バラ凍結

40g約94mm

厚み 40g 約9mm

50g 約10mm、60g 約12mm

(200枚)



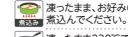
アレルゲン(28品目)

荒挽ボロニアステーキFeCa

国産の鶏肉と豚肉を使用した荒挽のボロニア ステーキに鉄分とカルシウムを強化しました。 鉄分を5.3mg、カルシウムを337mg(100g当たり) 含んでいます。 ※日本標準成分表(8訂)出典



東ったまま、約8分間蒸してください。お好みの メースをかければ尚一層おいしく召し上がれます。 ← 凍ったまま、お好みのソースで約10分間



 凍ったまま230℃で40gは約8分間、50gは 焼き 約10分間、60gは約12分間焼いてください。



衣付けした場合は180℃約3分、また 素揚げは180℃約2分半揚げてください。



アレルゲン(28品目)

凍ったまま、スチコンで230℃・スチーム量 約40%で約8分間加熱してください。 ※スチコン・(オーブン)は機種によって条件に違いがあります。





アレルゲン(28品目)

国産チキン&ポークハム短冊FeCaバラ凍

国産の鶏肉と豚肉を使用したハムに鉄分と カルシウムを強化し、バラ凍結にしました。 厚みのある約5mm幅に短冊カットしております。 鉄分を5.3mg、カルシウムを337mg(100g当たり) 含んでいます。 ※日本標準成分表(8訂)出典

規格 500g、1kg

入数 500g×20袋 1kg×10袋

バラ凍結



厚み約5mm





使ったまま、お好みのスープ・シチュー等に える。 えいでください。



|凍ったまま、中火で炒めてください。

鶏肉·豚肉 アレルゲン(28品目)

チキンハムタンザク

国産の鶏肉を使用したチキンハムを 短冊状にカットしております。 アレルゲン特定8品目は配合しておりません。





入数 500g×20P

真空パック

厚み 約3mm

調理方法



凍ったまま、85~95℃のお湯で 15分間ボイルし、流水または ボイル 冷水で10分ほど冷却してください。



解凍後、中火で炒めてください。



| 凍ったまま、スチコンで95℃・スチーム量 スチョン 100%で約20分間加熱してください。

-----※機種によって条件に違いがあります。 アレルゲン(28品目)

チキンハムタンザクバラ凍

国産の鶏肉を使用したチキンハムを短冊状に カットし、バラ凍結にしております。 バラ凍結の為、ほぐす手間が要らず、 そのまま調理にご使用いただけます。 アレルゲン特定8品目は配合しておりません。

規格 500g



調理方法



凍ったまま、90℃程度で 約3分間蒸してください



凍ったまま、お好みのスープ、 シチュー等に入れて煮込んでください。



凍ったまま、中火で炒めてください。





ピッコロハム

国産の鶏肉を使用したハムを10mm角に ダイスカットしております。 アレルゲン特定8品目は配合しておりません。

規格 1kg



約10mm

約10mm角

約10mm

真空パック

調理方法



凍ったまま、85~95℃のお湯で 約17分間ボイルし、流水または ボイル 冷水で10分ほど冷却してください。



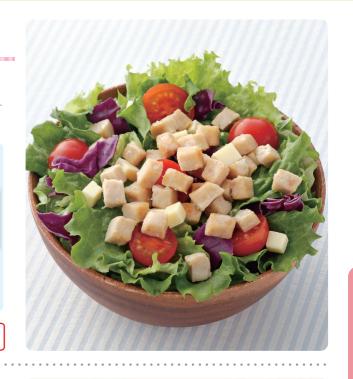
解凍後、中火で約3分間炒めてください。



🔃 凍ったまま、スチコンで95℃・スチーム量 スチョン 100%で約25分間加熱してください。

-----※機種によって条件に違いがあります。

アレルゲン(28品目)



ロースハムタンザク

豚ロース肉を使用したしっとりとしたハムです。 使いやすいように短冊状にカットしております。



入数 500g×20P

真空パック

調理方法



凍ったまま、85~95℃のお湯で 15分間ボイルし、流水または ボイル 冷水で10分ほど冷却してください。



解凍後、中火で炒めてください。



ᡎったまま、スチコンで95℃・スチーム量 スチョン 100%で約20分間加熱してください。 ------※機種によって条件に違いがあります。

約5mm 厚み 約3mm

アレルゲン(28品目)

ロースハムタンザクバラ凍

豚ロース肉を使用したしっとりとしたハムを 短冊状にカットし、バラ凍結しました。 バラ凍結のため、ほぐす手間が要らず、 そのまま調理にご使用いただけます。





バラ凍結

厚み 約2.5mm

約10mm

調理方法



凍ったまま、90℃程度で | | 約3分間蒸してください



凍ったまま、お好みのスープ、 シチュー等に入れて煮込んでください。



アレルゲン(28品目)

凍ったまま、中火で炒めてください。 ※製品に細かい気泡が入る場合がありますが、品質に問題はありません。





アレルゲン(28品目)

真空パック

約4mm

厚み 約3mm

規格 500g、1kg

入数 500g×20袋

バラ凍結

1kg×10袋

調理方法



凍ったまま、85~95℃のお湯で 17分間ボイルし、流水または冷水で 10分ほど冷却してください。



解凍後、中火で炒めてください。



スチョン 100%で約22分間加熱してください。

※機種によって条件に違いがあります。

アレルゲン(28品目)

📲 凍ったまま、スチコンで95℃・スチーム量

カットベーコン

無塩せきのベーコンを短冊状にカットし、 バラ凍結にしました。切る手間が要らず、 商品同士のくっつきもないため、 そのまま調理にご使用いただけます。





☞ 凍ったまま、お好みのスープ・シチュー等に える 入れて煮込んでください。



凍ったまま、中火で炒めてください。



厚み 約3mm

アレルゲン(28品目)

学給用スティックベーコン

無塩せきのベーコンをスティック状にカットし、 バラ凍結にしました。切る手間が要らず、 商品同士のくつつきもないため、 そのまま調理にご使用いただけます。





「凍ったまま、お好みのスープ・シチュー等に」 煮込み 入れて煮込んでください。



凍ったまま、中火で炒めてください。







厚み 約10mm

約10mm

カットショルダーベーコン

豚バラ肉に比べて脂の少ない国産の豚かた肉を 使用した無塩せきのショルダーベーコンです。 短冊状にカットし、バラ凍結しておりますので、 切る手間が要らず、そのまま調理に ご使用いただけます。

調理方法



「凍ったまま、お好みのスープ・シチュー等に 煮込み 入れて煮込んでください。



凍ったまま、中火で炒めてください。

規格 500g

バラ凍結

入数 500g×20袋



約10mm

厚み 約3mm

アレルゲン(28品目)

パラパラカット焼豚

無塩せきの焼豚を短冊状にカットし、 バラ凍結しております。 切る手間が要らず、くっつきもないため、 そのまま調理にご使用いただけます。

調理方法



者込み 入れて煮込んでください。



凍ったまま、中火で炒めてください。

規格 lkg

入数 1kg×10袋

バラ凍結



約20mm 厚み 約3mm

大豆・豚肉 アレルゲン(28品目)

ちょっと一息!

"ハム"と"ベーコン"の違い! ~



	ハム	ベーコン
部位	主に <mark>豚もも肉</mark> ※ 現在はいろんな部位のハムがあります。 ● 肩肉 → ショルダーハム ●ばら肉 → ベリーハム	主に <mark>豚ばら肉</mark> ※現在はいろんな部位のベーコンがあります。 ●ロース肉 → ロースベーコン ●肩肉 → ショルダーベーコン
製法	塩漬け → ケーシングや型枠にはめる → 熟成 → 燻製 → スチームまたはボイル	塩漬け → 型枠に「はめる」または「はめない」 → 熟成 → 燻製
食味 食感	やわらかくジューシー	表面が香ばしい
食シーン	サラダやそのまま	他の具材との炒め・スープの出汁等

※これらの違いはあくまで、一般的に作られているハムとベーコンの違いです。



国産の鶏肉を使用したワンミートのハンバーグです。 食塩相当量は100gあたり0.4gと抑えた設計です。 薄味に仕上げているため、洋風・和風問わず 様々な味付けでご使用いただけます。 ※日本食品標準成分表(8訂)出典

規格 40g、50g、60g

入数 50個×2袋

バラ凍結



40g約60mm 50g約66mm 60g約70mm 厚み 約20mm

規格 50、60

入数 10個×10P

60 約66mm

厚み 約20mm

極かれる。

をはずる。

をはずるる。

をはずるる。

をはずるる。

をはずるる。

をはずる。 煮込み 約15~20分間煮込んでください。

東ったまま、90℃程度で約10分間

凍ったまま、オーブン200℃で約20~25分間 オープン 加熱してください。

凍ったまま、スチコンで200℃・スチーム量 スチコン 60%で約13分間加熱してください。 ※スチコン・オーブンは機種によって条件に違いがあります。

アレルゲン(28品目)

調理方法

蒸してください

国産鶏のハンバーグ照焼味

国産の鶏肉を使用したワンミートのハンバーグを 照り焼き味のタレを絡めて、真空パックしております。 食塩相当量は100g当たり1.1gです。 ※日本食品標準成分表(8訂)出典

真空パック



調理方法

🍅 凍ったまま、85~95℃のお湯で | ポイル | 約15分間ボイルしてください。

規格50g…凍ったまま、スチコンで95℃・ スチーム量100%で約20分間加熱してください。 スチコン 規格60g…凍ったまま、スチコンで95℃・ スチーム量100%で約22分間加熱してください。

※機種によって条件に違いがあります。

アレルゲン(28品目)

鶏肉·大豆

国産鶏豚バーグFeCa

国産鶏肉と豚肉を使用したハンバーグです。 食塩相当量は100gあたり0.6gです。 鉄分を7.0mg、カルシウムを364mg(100g当たり) 含んでいます。

※日本標準成分表(8訂)出典

アレルゲン(28品目)

調理方法



凍ったまま、90℃程度で ※じ 約10分間蒸してください。



☆ 凍ったまま、お好みのソース等で 煮込み 約15~20分間煮込んでください。



凍ったまま、オーブン200℃で約20~25分間 オープン 加熱してください。



11

■ 凍ったまま、スチコンで200℃・スチーム量 スチョン 60%で約13分間加熱してください。 _____ 《スチコン・オーブンは機種によって条件に違いがあります。



40g約60mm 60g約70mm 80g約78mm 厚み 約20mm

国産鶏の豆腐入バーグ

国産の豆腐を約23%配合した、柔らかい食感の ハンバーグです。薄味に仕上げていますので、 いろいろな味付けに対応しております。

規格 40g、50g、60g



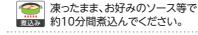
バラ凍結

入数 50個×2袋

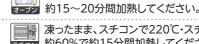
調理方法



凍ったまま、90℃程度で 約10分間蒸してください。



煮込み 約10分間煮込んでください。 凍ったまま、オーブン200℃で



■ 凍ったまま、スチコンで220℃・スチーム量 メチョン 約60%で約15分間加熱してください。 _____ ※スチコン・オーブンは機種によって条件に違いがあります。



40g約55mm 50g約60mm 60a約65mm 厚み 約24mm

大豆·鶏肉·豚肉 アレルゲン(28品目)

キャベツ入平つくねFeCaバラ凍

国産鶏肉と国産キャベツを約50%使用し、キャベツの ふんわりとした食感が特長のハンバーグに、鉄分と カルシウムを強化しました。鉄分を7.3mg、 カルシウムを306mg(100gあたり)含んでいます。 ※日本標準成分表(8訂)出典





調理方法

凍ったまま、90℃程度で約10分間蒸してくだい。



凍ったまま、140℃で約5分間揚げてください。 ※高温で揚げますと表面が黒くなりますので注意してください。



凍ったまま、スチコンで220℃・スチーム量

凍ったまま、オーブン200℃で約12分間

スチョン 60%で約10分間加熱してください。 ※スチコン・オーブンは機種によって条件に違いがあります。

加熱してください。

50g約74mm 60g約76mm 厚み 約16~17mm

40g約67mm

入数 50個×2袋

バラ凍結

鶏肉·豚肉 アレルゲン(28品目)

キャベツ入平つくねFeCaソース味

国産鶏肉と国産キャベツを約40%使用し、 キャベツのふんわりとした食感が特長の ハンバーグに、鉄分とカルシウムを強化しました。 鉄分を5.9mg、カルシウムを248mg(100gあたり) 含んでいます。※日本標準成分表(8訂)出典 子供たちの好きなソース味のタレにからめ 真空パックにしました。

調理方法



◆ 凍ったまま、85~95℃のお湯で 約15分間ボイルしてください。



凍ったまま、スチコンで95℃・スチーム量 スチョン 100%で約20分間加熱してください。

※機種によって条件に違いがあります。 大豆・鶏肉・豚肉・りんご アレルゲン(28品目)





厚み 約16mm





12

発芽玄米入平つくね

国産鶏肉をベースにした平つくねに 発芽玄米を加え、しょうゆベースのタレを からめて真空パックにしております。

規格 50、60

入数 10個×10P

真空パック



60 約70mm 厚み 50g 約15mm

スチョン 100%で約22分間加熱してください。

凍ったまま、スチコンで95℃・スチーム量

約17分間ボイルしてください。

調理方法

調理方法

連 凍ったまま、90℃程度で

※じ 約10分間蒸してください。 ♠ったまま、お好みのソース等で

煮込み 約10分間煮込んでください。

国産鶏肉と4種の国産根菜を使用した

食物繊維を2.6mg(100g当たり)含んでいます。

平つくねにカルシウムと食物繊維を

強化しました。カルシウムを243mg、

凍ったまま、85~95℃のお湯で が 約20分間ボイルしてください。

しょうゆベースのタレにからめ

真空パックにしております。 ※日本標準成分表(8訂)出典

※機種によって条件に違いがあります。

小麦·大豆·鶏肉·豚肉 アレルゲン(28品目)

ノンフライつくねFeCa

国産の鶏肉を使用し、油を使わず蒸し上げて 仕上げたつくねに鉄分とカルシウムを 強化しました。薄味に仕上げていますので、 色々な料理の素材としてご使用いただけます。 鉄分を6.3mg、カルシウムを329mg (100g当たり)含んでいます。 ※日本食品標準成分表(8訂)出典

規格 約7g

入数 1kg×10袋

バラ凍結



調理方法



凍ったまま、お好みのスープ・シチュー等に 煮込み 入れて約5分間煮込んでください。



🏲 凍ったまま、150℃の油で 場げ 4~6分間揚げてください。

アレルゲン(28品目)

調理方法

揚げてください。

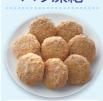
根菜入平つくね(Ca・食物繊維)バラ凍

国産鶏肉と4種の国産根菜を使用した平つくねに カルシウムと食物繊維を強化しました。 カルシウムを306mg、

食物繊維を3.3mg(100g当たり)含んでいます。 ※日本標準成分表(8訂)出典

規格 40g、50g 入数 50個×2袋

バラ凍結



40g約54mm 50g約60mm

厚み 約22mm

規格 50、60

入数 10個×10P

真空パック

60 約60mm

厚み 約22mm

凍ったまま、スチコンで220℃・スチーム量 スチョン 60%で約12分間加熱してください。 ※スチコン・オーブンは機種によって条件に違いがあります。

根菜入平つくね(Ca・食物繊維)

大豆·鶏肉·豚肉 アレルゲン(28品目)

凍ったまま、オーブン200℃で約15~20分間

荒挽つくねミニFeCa

歯ごたえのよい、荒挽タイプのつくねに鉄分と カルシウムを強化しました。小粒の食べやすい サイズに仕上げています。鉄分を6.4mg、 カルシウムを344mg(100g当たり)含んでいます。 ※日本食品標準成分表(8訂)出典

規格 約7g

入数 1kg×10袋

バラ凍結



小麦·大豆·鶏肉 アレルゲン(28品目)

凍ったまま、お好みのスープ、シチューなどに

煮込み 入れて4分間煮込んでください。

本 凍ったまま、150℃の油で約3分間

国産の豚肉と鶏肉を使用した肉だんごを ソフトな食感に仕上げております。

規格 約7g、10g

入数 1kg×10袋

バラ凍結



約7a約22mm 10g約25mm



肉だんご(ポーク&チキン)

油を使わずに蒸し上げて仕上げました。

調理方法



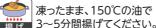
凍ったまま、お好みのスープ・シチュー等で 約5分間煮込んでください。



揚げ 3~5分間揚げてください。

※油調される際、一度にたくさん入れますと調理不良を起こす場合や、 油はねによる火傷をする場合がありますので、ご注意ください。

アレルゲン(28品目)



大豆·鶏肉·豚肉

アレルゲン(28品目)

調理方法

凍ったまま、スチコンで95℃・スチーム量 100%で約25分間加熱してください。



フライ類

根菜入りつくねミニ

国産野菜5種類を配合し、ふんわりとした 鶏つくねの中にごぼうとれんこんを加えて おります。シャキシャキとした歯ごたえが 楽しめます。

規格 約8g

入数 1kg×10袋

バラ凍結

調理方法



(乗ったまま、お好みのスープ、シチュー) 煮込み などに入れて約5分間煮込んでください。



凍ったまま、150℃の油で 約4分間揚げてください。



大豆·鶏肉·豚肉 アレルゲン(28品目)

チキンカツ

国産のむね肉を使用したチキンカツです。 薄切りにしたむね肉に塩こしょうで 味付けし、パン粉で衣付けしております。 1枚物のむね肉を使用したプレーンな チキンカツです。

調理方法



牽 凍ったまま、約170℃の油で 粉4~6分間揚げてくだい。

※肉に味付け加工しております。 中心まで充分に加熱してお召し上がりください。

規格 40g、50g、60g

入数 50個×2袋



60g 約90mm

小麦·大豆·鶏肉 アレルゲン(28品目)

ポテトとお米のささみカツ

国産ささみにポテトフレークと米粉フレーク で衣付けした、小麦不使用のささみカツです。 ポテトの香りと米粉のサクサクとした食感が 特長です。

調理方法



凍ったまま、160~170℃の油で 約4分間揚げてください。

※肉に味付け加工しております。 中心まで充分に加熱してお召し上がりください。 ※ポテトフレークはじゃがいもを原料としているため、 細かい地下茎や黒・茶色等のポテトの皮が含まれる 場合がありますが品質に問題はありません。

アレルゲン(28品目)



規格 30g、40g、 50g,60g

入数 50個×2袋



50g約91mm 60g約98mm 厚み 約15~16mm

大豆·鶏肉



ボロニアカツFe

半円のボロニアソーセージにポテトフレークと 米粉フレークで衣をつけた、食べ応えのある 小麦不使用のボロニアカツです。 鉄分を5.4mg(100g当り)含んでいます。

※日本食品標準成分表(8訂)出典

アレルゲン(28品目)

調理方法



「一一)凍ったまま、170~180℃の油で 揚げ 約5分間揚げてください。

※ポテトフレークはじゃがいもを原料としているため、 細かい地下茎や黒・茶色等のボテトの皮が含まれる 場合がありますが品質に問題はありません。





バラ凍結



約95mm 厚み 40g 約15mm

カットレバーミニでん粉付

大豆・鶏肉

鉄分をたっぷり含んだ国産の鶏肝を加熱処理し、 でん粉をまぶしております。

素材を活かしたシンプルな配合の商品です。 一口サイズにカットしております。

調理方法

アレルゲン(28品目)



グライン 凍ったまま、150~160℃の油で 約3~4分間揚げてください。

規格 lkg

入数 lkg×10袋

バラ凍結



約20mm 厚み 約18mm



照り焼きチキン

国産の皮付きもも肉をじっくりと香ばしく 焼き上げました。甘辛い醤油風味のタレと ともに真空パックしております。

調理方法



凍ったまま、85~95℃のお湯で ボイル 約20分間ボイルしてください。



凍ったまま、スチコンで100℃・スチーム量 スチョン 100%で約25分間加熱してください。

※機種によって条件に違いがあります。



入数 10個×10P

40g 45~60mm 50g 50~65mm 60g 55~70mm 厚み 約20mm

小麦·大豆·鶏肉 アレルゲン(28品目)



国産の鶏肉を使用した荒挽のチキンパティです。 焼き・蒸しなどの調理に加えて、スチコンでの調理 に対応しております。薄味に仕上げていますので、 色々な味付けでご使用いただけます。

規格 40g、50g、60g

入数 50個×2袋

バラ凍結

40g 約59mm 50g 約65mm 60g 約71mm

厚み 40g、50g、60g

いずれも約20mm

若干の バラつきか

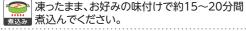
あります

40g 約72mm 50g 約74mm

調理方法



凍ったまま、90℃前後で約10分間蒸してください。





東ったまま、スチコンで200℃・スチーム量 50%で約10分間加熱してください。



蒸しささみ

調理方法

国産のささみを使用し、加熱後、 調理しやすいようカットしてあります。 100%ささみの味付け無しの商品です。

規格 500g



入数 500g×20P



約20mm

| 凍ったまま、スチコンで95℃・スチーム量 えチョン 約100%で約20分間加熱してください。 ※スチコン・(オーブン)は機種によって条件に違いがあります。

冷凍パックのまま、85~95℃のお湯で 約14分間ボイルした後、流水または

ボイル 冷水で約10分間冷却してください。

真空パック



約10mm 厚み 約5mm ※数値はおおよその目安です。

アレルゲン(28品目)

スープベースチキン

鶏ガラと数種の野菜をじっくり煮込んだ スープベースです。味付けしていませんので、 いろいろな調理にご使用でき、味に深みを 持たせます。





入数 500g×20P、 lkg×10袋

調理方法



流水解凍後、お好みにより5倍程度に薄めて ご利用ください。

※カタログに明記しています調理方法に関しては、 調理器具・調理条件により、温度・時間が異なります。





SDGsへの取り組み

取り組む4つの目標

- ・飢餓をゼロに
- ・すべての人に健康と福祉を
- ・つくる責任つかう責任
- ・気候変動に具体的な対策を

株式会社 印南食品は、2015年に国連において採択された「持続可能な2030年までの開発目標(SDGs)」を 国際社会の重要な目標と捉え、これからも食の「安全」・「安心」・「美味しさ」をテーマに、 価値ある商品・サービスを提供し社会的課題の解決を目指します



アレルゲン(28品目)

ースト類