

穴子はみだし巻(6カット)

本体価格

¥850

1



中巻海苔を縦に置き使用!

コード	使用食材	使用量	1本分(6カット)
11	しゃり	140 g	
21	中巻海苔	1 枚	
376468	煮穴子職人仕込8尾/ホングルメ	1 尾	
63185	N味付椎茸スライス400g<4mm>	20 g	
65248	味付干瓢	20 g	
50118	おぼろ(もも)400g	10 g	
15383	NH厚焼玉子Lタテ6カット焼目入	1 本	
47	大葉	1.5 枚	
容器名	豪華折1-5B	柄名	黒純金 メーカー名 リスパック様

炭火焼き&だし巻重

本体価格

¥598

2



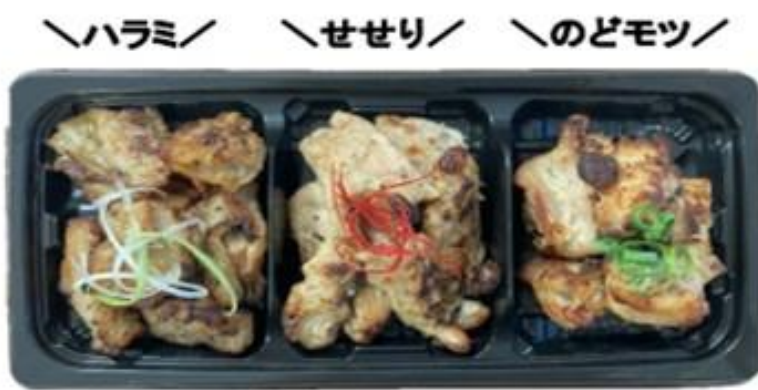
コード	使用食材	使用量	備考
10	白飯	180 g	
25	刻み海苔	0.1 g	
23790	ミルフィーユ仕立てまどかL15カットだし	3 枚	
406422	若鶏のおつまみせせり炭火焼ETAKC	50 g	
406480	炭火焼とり串もも外27(ET)AKC	2 本分	
26	白ゴマ	1 g	
74357	手作り風細切りきんぴら牛蒡L300gRN	10 g	
70	桜漬	5 g	
容器名	BF八カマ集重27-1	柄名	金板目 メーカー名 シーピー化成様

希少部位! 食べ比べセット

本体価格

¥498

3



コード	使用食材	使用量	備考
406424	若鶏のおつまみのどモツ炭火焼ETAKC	50	
406422	若鶏のおつまみせせり炭火焼ETAKC	50	
406434	若鶏のおつまみハラミ炭火焼ETAKC	50	
41	白髪ねぎ	2	
240189	糸切り唐辛子3.8g/エスピー食品	0.2	
40	刻みねぎ	2	
容器名	FTプレイン22-11-3(20)	柄名	黒 メーカー名 エフピコ様

スクランブルエッグのせ♪バターチキンカレー

本体価格

¥598

4



コード	使用食材	使用量	備考
10	白飯	180 g	
83967	オムバターチキンカレーキット	185.7 g	※7食取
内訳	バターチキンカレー	85.7 g	
	れあとろたまご	71.4 g	
	ターメリックライスの素	28.6 g	
49	リーフ	5 g	
28	パセリ(粉)	0.1 g	
	フレッシュクリーム	5 g	
容器名	スキレット(大)	柄名	- メーカー名 伊藤景バック様

大人の海苔弁～味わい焼き鯖～

本体価格

¥650

5



コード	使用食材	使用量	備考
10	白飯	150 g	
20	全形海苔	0.25 枚	
352111	味わい焼さば400g(5枚入)AKC	1 枚	
23785	ミルフィーユ仕立てまどか20カットだし味	1 個	
74357	手作り風細切りきんぴら牛蒡L300gRN	10 g	
88846	冷凍小松菜和え物300g	10 g	
70	桜漬	5 g	
容器名	BF八カマ重7(N)	柄名	杉板黒 メーカー名 シーピー化成様

炙り鯖棒寿司

本体価格

¥698

6



コード	使用食材	使用量	備考
11	しゃり	200 g	
352109	焼鯖さばフィレMK400gAKC	1 枚	
150014	味付がり白1kg AB	15 g	
47	大葉	2 枚	
容器名	優彩1-6	柄名	緑はり金 メーカー名 エフピコ様

海老好きのための海老カツ巻

本体価格

¥450

7



コード	使用食材	使用量(5巻)	1本分(10巻)
11	しゃり	90 g	180g
20	全形海苔	0.5 枚	1枚
406441	海老ゴロツ!とエビカツ芯110AKC	0.5 本	1本
305578	エビフィリング500g AB	12.5 g	25g(20食取)
21230	刻みきんし 500g	5 g	10g
76811	サラダレークL500g(ほぐれタイプ)	12.5 g	25g(20食取)
49	リーフ	5 g	10g
容器名	優彩1-5	柄名	※流り赤 メーカー名 エフピコ様

ふんわり玉子と木耳のムースロー

本体価格

¥420

8



コード	使用食材	使用量	備考
80700	ふんわり玉子と木耳中華風900g	128.6 g	※7食取
422074	豚肉ボイル(国産)390g/R・I・E	55.7 g	※7食取
240189	糸切り唐辛子3.8g/エスピー食品	0.2 g	
容器名	BFデリハチ20-15	柄名	珠玉 メーカー名 シーピー化成様

あじかんにしかできないこの『焼目』

さらに美味しくなって登場！

一
手作り感

くっきりとした『焼目』

二
至高の食感

ジュシーで

ふんわり食感



商品CD：15382 NH厚焼玉子L（焼目入）

規格 500g/袋×24袋/箱

取扱い 冷蔵

カット

アレルギー物質 卵、小麦、大豆

調理法 開封後、
そのままご使用ください

賞味期限 30日

15386：26カット
15383：タテ6カット
15385：20#カット
15384：2×6カット

添加物 ソルビット、加工澱粉、
グリシフ、調味料(アミノ酸等)

日持ち品が **新登場**

ミルフィーユ仕立ての

玉子焼まどかし

(だし味)



あじかん
オリジナル
製法



あじかんMAKIZUSHI倶楽部

食感

口溶けとってもなめらか
薄く繊細な玉子の層が織りなす、
上品な味わい

味

焼津産鰹節使用だしが決めて
さらに、鰹節エキスと昆布エキスを
追加して、だし感強化

— 様々なメニューでご使用いただけます —

- 商品コード
15カット：23790
20カット：23792
- 規格
280g×40袋＝ケース
- 賞味期限 ■ 取扱
365日 冷凍
- カットサイズ ■ 包材
15カット・20カット
- 使用方法
冷蔵解凍
- アレルギー
卵・小麦・大豆
- 添加物
加工澱粉、グリシン、
pH調整剤、酢酸Na、
増粘剤（キサンタンガム）、
香料



「旨い」をどことん追求!



若鶏のおつまみ

のどモツ炭火焼

(ET)500gAKC

噛めば噛むほど旨みが

じゅわっ!

旨さの秘訣

一、希少部位使用

1羽からわずかししか取れない「**のどモツ**」を使用
限られた焼鳥屋でしか提供されない珍しい部位
※のどモツ: **【さえずり】**を含む周辺の部位。あじかんオリジナルフレーズです。

一、炭火直火焼

全体を「**手焼き**」で焼き上げることで、炭火の風味たっぷり

一、コリコリと弾力のある食感

脂身を残すなど、コリコリ&ジューシな癖になる食感の「**のどモツ**」に。

さえずりとは?
食道の内部に
位置する
コリコリした
食感が特徴の
管状部位。

驚異の炭火焼工程公開中!



YouTube



炭火焼シリーズ全種配信!

販促シール

406424 若鶏のおつまみのどモツ炭火焼(ET)500gAKC

規格 500g/袋×12袋/箱×2合 賞味期限 540日 取扱 冷凍

添加物 キシロース、ポリリン酸Na、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤

アレルギー物質 小麦・ごま・大豆・鶏肉・魚介エキス(魚介類)

調理方法 コンビモード100%×200℃×4分 / オープンモード180℃×5分
※油調すると焦げる場合ある為、推奨しません。



若鶏のおつまみ

せせり炭火烧

旨い追求

希少部位”せせり”使用

引き締まった肉質と脂の乗ったプリプリ食感がやみつき

炭火直火烧

全体を手焼で焼き上げて炭風味と焦げ目が食欲をそそる



商品コード：406422

若鶏のおつまみせせり炭火烧ET500g AKC

＼単品だけでなく丼でも／



販促シール

規格：500g/袋×12袋/箱×2合

賞味期限：540日

取扱：冷凍

調理法：スチーム100℃×4分

※油調すると焦げる場合がございます



あじかんMAKIZUSHI倶楽部

コリコリ食感がクセになる

ハラミ



商品CD：406434
 若鶏のおつまみハラミ炭火焼ET500gAKC
 規格 500g/袋×12袋/箱×2合
 賞味期限 540日 取扱 冷凍
 調理法 スチーム100℃×6分
 ※油調すると焦げる場合がございます

若鶏のおつまみ炭火焼

脂がのったプリプリ食感

せせり



商品CD：406422
 若鶏のおつまみせせり炭火焼ET500gAKC
 規格 500g/袋×12袋/箱×2合
 賞味期限 540日 取扱 冷凍
 調理法 スチーム100℃×4分
 ※油調すると焦げる場合がございます



やみつきになる味

オリジナルのスパイスを使用しそのままでも美味しい



希少部位使用

1羽からわずかしき取れないせせり・はらみを使用



直火炭火焼

全体を手焼で焼き上げ、炭風味と焦げ目が食欲をそそる

旨い

を追求

株式会社 本じかん



あじかんMAKIZUSHI倶楽部

オムバター チキンカレーキット

＼とろつとたまごとコク旨カレーが美味しい／

◆美味しさのこだわり◆

- 1 本格スパイスカレー**
 27種のスパイス&ハーブ
 配合で香り引き立つ
- 2 コク深い味わい**
 あめ色玉ねぎ使用でコクUP
- 3 ふわふわたまごを追求**
 半熟オムライスのふわとろ感を再現。
 ソースに合うシンプルな味付け

キット内容

カレー600g れあとろ500g



ターメリック
ライスの素200g



販促シール



商品CD	83967 オムバターチキンカレーキット
取扱	冷凍（-18℃以下）
賞味期限	365日
使用方法	凍ったまま湯せんで約7分間
規格	1,300g/キット×8袋=ケース



Follow
Me!

株式会社 **あじかん**



あじかんMAKIZUSHI倶楽部

解凍するだけ、簡単♪

味わい

焼さば

01

鮮度の良い、ノルウエーサバ使用
脂が乗って、ジューシーな味わい

02

さばの旨みを引き出す味付け
みりん多めの味付けでご飯にも合う

03

こだわりの炙り工程
焼成後、更に炙ることによって香ばしさUP



商品CD : 352111 味わい焼さば400g(5枚入)AKC

規格

400g(5枚)×20袋/箱

賞味期限

540日

取扱

冷凍

調理法

流水もしくは冷蔵解凍でできるだけ低温で解凍してください

添加物

調味料(アミノ酸)

アレルギー物質

小麦・さば・大豆



米酢のまろやかな酸味と
昆布の力で
旨味たっぷり

鮮度の良い
ノルウエーサバ使用
脂ノリも抜群

炙り 鯖

炙りメさば
表面をサッと炙り
レタ感を味わえる

焼メさば
焼成後、
更に炙り、
香ばしい



商品コード：352110

炙りメさばフィーレMK450gAKC

規格：450g(5枚)×20袋/箱

取扱：冷凍

賞味期限：540日

アレルギー物質
小麦・さば・大豆

商品コード：352109

焼メさばフィーレMK400gAKC

規格：400g(5枚)×20袋/箱

調理方法：流水もしくは冷蔵解凍できるだけ低温で解凍してください

アレルギー物質
小麦・さば・大豆

商品コード：352102

焼メさばフィーレLK500gAKC

規格：500g(5枚)×20袋/箱

アレルギー物質
小麦・さば・大豆



ぷりっ
ぷりっ



販促シール

海老ゴロツ!と 海老カツ芯 110g



見て!この薄衣



ボリューム感

【商品名】海老ゴロツ!とエビカツ芯110 AKC

【商品コード】406441

【規格】1,100g (10本) /袋×10袋/箱

【取扱】冷凍 【賞味期限】18ヶ月

【使用方法】凍ったまま170℃~175℃で5分30秒~6分程度油調してください

【アレルギー物質】

えび・小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

【添加物】

加工でん粉、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、ポリリン酸Na、膨張剤、糊料(増粘多糖類)、pH調整剤、乳化剤、香辛料抽出物、カゼインNa

-Follow Me!!-



あじかんMAKIZUSHI倶楽部

ほぐし要らずで、作業性が大幅UP

サラダフレークL ほぐれタイプ

既存品
ほぐれるサラダフレークL

鮮やかな赤色で
メニューに彩りを

新！ほぐれタイプは
開封するだけで
このほぐれ感

ボリュームアップ

汎用性抜群

彩りをプラス

-Follow Me!!-



あじかんMAKIZUSHI倶楽部

商品CD:76807 サラダフレークL1kg (ほぐれタイプ)

76811 サラダフレークL500g (ほぐれタイプ)

規格

500g/袋×20袋=ケース
1,000g/袋×10袋=ケース

取扱

冷蔵

賞味期限

90日

アレルギー物質

小麦・卵・かに・大豆

添加物

加工澱粉、グリシン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹)、香料

商品イメージ



ふんわり



玉子と木耳

中華風900g



ご飯に
そのまま!

肉・魚・野菜
なんにでもあう◎

お酒の
あてにも!

お箸が止まらない**金色**の食欲泥棒

旨さの極意

其ノ旨
味

独自のコクうま甘辛調味

牡蠣・鶏・豚・野菜の旨味

其ノ式
玉子

手作り感のあるふわふわ玉子

独自製法で加熱後もふんわり

其ノ参
具

玉子(黄)、木耳(黒)、人参(赤)、青梗菜(緑)と彩り豊か

コリコリ、シャキシャキとした食感

まさに
金色の食欲泥棒
ふんわり玉子×旨辛な
味わい。食へれば一瞬
でやみつきに。旨棒

販促シール

商品CD : 80700 ふんわり玉子と木耳中華風900g
賞味期限 : 365日 取扱 : 冷凍 規格 : 900g/袋×14袋/ケース
調理方法 : 【加熱調理】スチコン100℃×100%×10分又は湯せん7分
 : 【冷蔵解凍】袋のまま冷蔵庫内で解凍



あじかんMAKIZUSHI倶楽部