

とろ〜り卵黄つくね

本体価格

¥258

1



コード	使用食材	使用量	備考
	白飯	120 g	
	中巻海苔	1/2 枚	
	大判つくね/ヤヨイサンフーズ様	1 枚	
446018	黄身香る濃厚卵黄だれ (地養卵使用) A B	5 g	
	焼鳥のたれ	10 g	
	大葉	1 枚	
容器名	ラップ	柄名	メーカー名
		—	—

ぼーたま明太マヨ

本体価格

¥398

2



コード	使用食材	使用量	備考
	白飯	120 g	
	中巻海苔	1/2 枚	
	ポークランチョンミート 1 k g	20 g	
23810	J 玉子焼まどか 睦月 (AV) ケース入	1/4 本	2等分カット→縦そぎ切り
370871	博多からし明太子 (TN) 500 g A B	10 g	
	大葉	0.5 枚	
246405	マヨネーズ 300 g (MF) A B	5 g	
容器名	ラップ	柄名	メーカー名
		—	—

葱だくチャーシュー

本体価格

¥358

3



コード	使用食材	使用量	備考
	白飯	120 g	
	中巻海苔	1/2 枚	
406433	若鶏のチャーシュースライス炭火焼 A K C	2 枚	
	つやだれ	5 g	
15386	N H厚焼玉子 L 2 6カット焼目入	2 枚	
	リーフ	3 g	
	刻みねぎ	3 g	
	糸唐辛子	0.1 g	
容器名	ラップ	柄名	メーカー名
		—	—

八角香る！ルーロー飯

本体価格

¥398

4



コード	使用食材	使用量	備考
	白飯	120 g	
	中巻海苔	1/2 枚	
419770	ルーロー飯の具 500 g A B	50 g	
261945	とろとろ味付ゆで玉子 (醤油) 6 個入 A B	1/2 個	スライス
341753	油炒め風高菜 100 g / 山豊様	5 g	
	リーフ	3 g	
	白髪ねぎ	1 g	
	糸唐辛子	0.1 g	
容器名	ラップ	柄名	メーカー名
		—	—

脂がのったあじわい焼さば

本体価格

¥398

5



コード	使用食材	使用量	備考
10	白飯	120 g	
21	中巻海苔	1/2 枚	
352111	味のい焼さば 400 g (5 枚入) A K C	1/2 枚	
74356	手作り風細切りきんぴら牛蒡 L 300 g	15 g	
	リーフ	3 g	
	白ゴマ	0.1 g	
容器名	ラップ	柄名	メーカー名
		—	—

極厚！ごぼうかき揚げ

本体価格

¥238

6



コード	使用食材	使用量	備考
10	白飯	120 g	
21	中巻海苔	1/2 枚	
433130	手作り風ごぼうかき揚げ 800 g A K C	1/2 個	
204840	T. 天丼のたれ 2 K g / 日本食研	10 g	
157985	天着紅生姜 (千切) Y 500 g / 丸昇	3 g	
49	リーフ	3 g	
容器名	ラップ	柄名	メーカー名
		—	—

だし香るかつ丼バーガー

本体価格

¥398



コード	使用食材	使用量	備考
	パンズ	1 個	
401067	パン80L 80枚/ダイクワース	1 枚	
80662	丼用玉子とじ720g (HU2)	40 g	24食取
	キャベツ (千切り)	8 g	
	リーフ	3 g	
246405	マヨネーズ300g (MF) AB	5 g	
	三つ葉	1 g	
容器名	APSA14-14(79)BG	柄名	透明
		メーカー名	エフピコ様

ゴロっと！海老かつバーガー

本体価格

¥398



コード	使用食材	使用量	備考
	パンズ	1 個	
406441	海老ゴロっととエビカツ芯110AKC	1/2 本	縦半分にかット
84027	具沢山コクまオ-ロラソースL300g改	15 g	20食取
	レタス	15 g	
	リーフ	3 g	
246405	マヨネーズ300g (MF) AB	5 g	
	パプリカ粉	0.1 g	
容器名	APSA14-14(79)BG	柄名	透明
		メーカー名	エフピコ様

炭火香るタンドリーチーズバーガー

本体価格

¥398



コード	使用食材	使用量	備考
	パンズ	1 個	
406447	炭火焼きキンスターキET960gAKC	1/2 枚	
	タンドリーソース	6 g	焼込み
	チーズ	1 枚	(放熱後そぎ切り)
	赤パプリカ	5 g	
	リーフ	5 g	
246405	マヨネーズ300g (MF) AB	5 g	
	ガーリックチップ	1 g	
容器名	APSA14-14(79)BG	柄名	透明
		メーカー名	エフピコ様

調理法
冷凍のまま
コンビ100%×180℃×8分/スチームモード100℃×8分

チャーシューエッグバーガー

本体価格

¥398



コード	使用食材	使用量	備考
	パンズ	1 個	
406433	若鶏のチャーシュースライス炭火焼AKC	2 枚	
	つやだれ	5 g	
	目玉焼	1 個	
	刻みねぎ	3 g	
	キャベツ (千切り)	10 g	
	リーフ	3 g	
246405	マヨネーズ300g (MF) AB	5 g	
	糸唐辛子	0.1 g	
容器名	APSA14-14(79)BG	柄名	透明
		メーカー名	エフピコ様



トラウト・
レモン・イクラ・チャービル

(具材)
厚焼玉子
和風ツナフィリング
きゅうり



寿司えび・
イクラ

(具材)
シーフードFL18
クリームチーズ
アボカド
紫キャベツラベ



かつお節

(具材)
サーモン
いぶりかつおタルタル
きゅうり



生ハム・トマト
クリームチーズ・チャービル

(具材)
サーモン
クリームチーズ
きゅうり



高菜・
イクラ・華らしれんこん

(具材)
メさば
厚焼玉子(焼目)
きゅうり

ベジたまシート
(トマト/ほうれん草)・
マヨネーズ・とびこ・チャービル

(具材)
厚焼玉子(焼目)
シーフードFL18
きゅうり



サラダ海老・
マヨネーズ・イクラ・チャービル

(具材)
厚焼玉子
和風ツナフィリング
きゅうり



ヘビースターメン

(具材)
炙りチャーシュースライス
パプリカ
ネギ



とびこ

(具材)
海老ゴロっとエビカツッポ
厚焼玉子スライス
たるたるソース
リーフ



生ハム・
フライドガーリック

(具材)
サーモン
クリームチーズ
きゅうり



うなぎ・イクラ
大葉・煮つめ・ゴマ

(具材)
厚焼玉子
干鰯
きゅうり





NEW ERA



容器 / BF芝舟23
(シービー化成様)



容器 / APSAK15-10(38)
(エフビコ様)



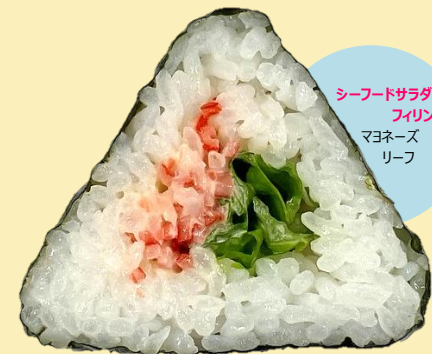
作り方はカンタン!
いつもの巻寿司を三角にするだけ!



参考)
酢飯 240g



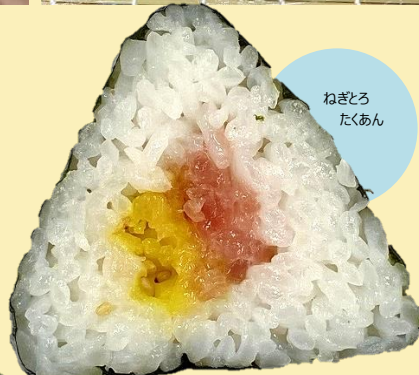
コツは角をしっかり作ること★



シーフードサラダ
フリリング
マヨネーズ
リーフ



うなぎ
きゅうり
煮つめ



ねぎとろ
たくあん



明太子
玉子



和風ツナ
フリリング
きゅうり



※画像はイメージです

思わずフツ(´艸`)♡
どうせなら面白く！楽しく！



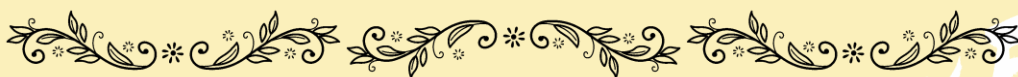
容器 / BF芝舟23
(シービー化成様)



釜吹きすし具
いなり揚げ□
ゆでタコ
あおさ

NEW ERA

いつものいなり寿司□を
半分に切るだけ！



意外とカンタン！

巻 9 カット手順

手間はこれだけ！
端を1切カット
(約21mm)



いつも通り 8 カット



キンパ・中巻・極太巻にオススメ！

巻 10 カット手順

両端をカット
(各約19mm)

カット



いつも通り 8 カット



若鶏の チャーシューライス 炭火焼

取扱 冷凍

規格

550g(24±2枚)
×12袋/箱
×2合



もも肉を鶏皮で巻き
柔らかくジューシーに
仕上げました!

カット済みで
作業性◎

食欲そそる
香ばしい風味★

NEW ERA

J玉子焼まどか 睦月



取扱 冷蔵 
規格 1本(280g)/袋
×30袋/ケース



一層の厚みが薄く
ソフトな食感と
ジューシーな味わい

上品な外観と
自然な色合い

風味と旨味
のある味付け

NEW ERA

手作り風 ごぼうかき揚げ



取扱 冷凍

規格

800g(10個入)
×8袋/箱×2合



約3cm!!
圧巻の分厚さ!

生鮮原料を
使用

薄衣仕立てで
サクツとした食感

NEW ERA

味わい焼さば



取扱 冷凍 
規格 400g(5枚)
×20袋/箱



ノルウェーサバ使用!
脂がのって
ジューシーな味わい

あぶり工程で
香ばしさUP!

さばの旨味を
引き出す味付け

NEW ERA

黄身香る 濃厚卵黄だれ



取扱 冷凍 
規格 150g/袋
×40袋/ケース



地養卵・塩麴使用で
コク・甘み・旨味が強い!

鮮やかな黄色で
メニューの
シズル感UP

150g規格で
使いやすい◎

NEW ERA

ル-口-飯の具



取扱 冷凍
規格 500g/袋
×10袋/箱×2合



八角香る!
本場台湾の味を
再現!!

スパイスの香りが
りせになる

豚バラ肉の塊を
使用し肉感を追求

NEW ERA

丼用玉子とじ 720g(HU2)



取扱 冷凍

規格 720g/袋
×14袋/ケース



とろとろ玉子で
手作り感を再現◎

鰹と昆布の
豊かな風味と旨味

程よい粘性で
メニューに立体感と
シズル感を付与

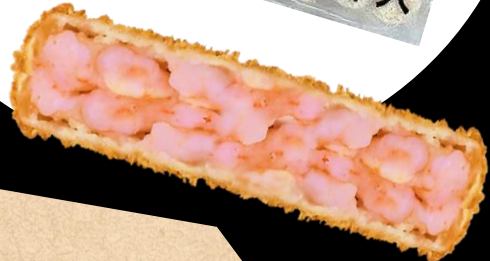
NEW ERA

海老ゴロツ!と エビカツ芯110



取扱 冷凍 

規格 1100g(10本)/袋
×10袋/箱



バナメイ海老を
れごと使用し
ぱりぱり食感★

海老ネタ比率
82%

海老の存在感
がある断面

NEW ERA

炭火焼 チキンステーキ ET



取扱 冷凍

規格 960g(8枚入)/袋
×6袋/箱×2合



どんなタレにも
マッチする味付けで
アレンジ無限大∞

手焼き
直火炭火焼

程よい
ガーリックの香り

NEW ERA

ほぐれる サラダフレークL



取扱 冷蔵

規格 1kg/袋×10袋/ケース
500g/袋×20袋/ケース



ほぐれやすく
作業効率UP

鮮やかな赤色で
メニューに
彩りをプラス

どんな食材とも相性◎
アレンジ広がる
シンプルな味

商品コード 76796(1kg)
76797(500g)

NEW ERA

サラダフレークル (ほぐれタイプ)



取扱 冷蔵

規格

1kg/袋×10袋/ケース
500g/袋×20袋/ケース



開封するだけで
このほぐれ感

鮮やかな赤色で
メニューに
彩りをプラス

どんな食材とも相性◎
アレンジ広がる
シンプルな味

商品コード 76807(1kg)
76811(500g)

NEW ERA

シーフード サラダフレーク (LT)



取扱 冷蔵

規格 500g/袋
×20袋/ケース



ピースごとが
はがれやすく
取り出しやすい設計

鮮やかな赤色と
透明感のある白の
コントラスト

カニエキス入り♪

NEW ERA

NH厚焼玉子L (焼目入)



取扱 冷蔵

規格 500g/袋
×24袋/箱



ジューシーで
ふんわり食感

手作り感のある
くっきりとした焼き目

日持ち機能付き

商品コード 15382(ノーカット)
15386(26カット)
15385(20カット)
15384(2×6カット)

NEW ERA

具材を味わう 釜炊きすし具



取扱 冷蔵
規格 1kg/袋
×12袋/ケース



素材の旨味引き立つ
野菜だし使用♪

人参、高野、蓮根、
油揚げ、ごぼう、昆布
入り

日持ち機能付き

NEW ERA

黄身香る 濃厚卵黄だれL



取扱 冷凍

規格 500g/袋
×20袋/ケース



塩麴使用で
コク・甘み・旨味が
際立つ!

液垂れしにくく
扱いやすい◎

日持ち機能付き

NEW ERA

手作り風 細切りきんぴら 牛蒡L RN



取扱 冷蔵

規格 1kg/袋×12袋/ケース
300g/袋×40袋/ケース



手作りに近づけた
パリッと食感★

鰹だしの風味

日持ち機能付き

商品コード 74355(1kg)
74357(300g)

NEW ERA

冷凍 ベジたまシート



取扱 冷凍

規格 10枚/袋
×20袋/ケース



鮮やかな色目で
消費者の目を引く
売り場に

サイズ
200 × 175mm

玉子の甘さと
野菜の風味

巻寿司以外にも
使用可能◎

商品コード 20485(とまと)
20495(ほうれん草)

NEW ERA

天ぷら用 シーフードL



取扱

冷蔵



規格

480g(60g/本)/袋
×20袋/ケース



繊維1本1本が
ほぐれやすい設計

巻寿司にも
使える!!
長さ約185mm

日持ち機能付き

NEW ERA

冷凍 ミルフィーユ仕立ての 玉子焼まどかし (だし味)



取扱 冷凍

規格 1本(280g)/袋
×40袋/ケース



ソフトな食感と
上品な外観

焼津産鰹だし
使用

日持ち機能付き

NEW ERA

商品コード 23790(15カット)
23992(20カット)