

カタログのご利用にあたって

●商品インデックスで探す

大分類で探す

自然素材、洋風・和風・中華食材などのカテゴリで色付けされ分類されています。

小分類で探す

各カテゴリの中で商品ラインナップごとに分類されています。



〔見本〕

●商品情報の見方(食材の場合)

- 1 商品名
- 2 アイコン
- 3 商品特徴

- 4 注文番号
この番号で注文します。

- 5 内容量
※1個あたりの大きさはばらつきがあります。

- 6 主原料
原材料の表記は紙面上のスペースの都合により、省略表記としております。※注1

- 7 調理方法
調理方法や解凍方法などが記載してあります。

- 8 最終加工地

- 9 保存マーク

- 10 商品画像

- 11 販売価格

- 12 調理マーク



〔見本〕

※注1…原材料に関してはタスカルネットショップのサイト上に表示しております。※商品の改廃状況により商品規格や仕様・画像(規格内容量・パッケージ・原材料・アレルギー情報等)が変更されることがあり、実際にお届けする商品と表記・パッケージが異なる場合がございますので予めご了承ください。詳細な情報が必要な場合は、メーカーへお問い合わせください。

●商品情報の見方(資材の場合)

410

洗剤・衛生

スポンジ・タワシ

超極細ブラシ効果で細かいミゾやキズに入り込み汚れを奥からかき出します。

スポンジ

AS-1 (B) ブルー
AS-1 (P) ピンク
AS-1 (G) グリーン
AS-1 (Y) イエロー

スポンジ

コップやお皿のくっつき汚れ・油汚れ落としに。
●カラー／ピンク、イエロー、ブルー

スポンジ

カラフルメッシュスポンジ 5個

注文番号 規格 出荷単位 税込価格

Y006356 75×145×20mm 1袋(5個入)

●材質…ポリエステルネット、ポリウレタンフォーム ●規格内容…幅×長さ×厚み(1個当り)

衛生管理キット

スポンジ・タワシ

クロス・ふきん

手洗い

落ちますポンジ 中

注文番号 ①	商品名・規格 ②	出荷単位 ③	税込価格 ④
Y006358	AS-1 (P) ピンク 80×150×27mm	1個	
Y006359	AS-1 (G) グリーン 80×150×27mm	1個	
Y006360	AS-1 (B) ブルー 80×150×27mm	1個	
Y006361	AS-1 (Y) イエロー 80×150×27mm	1個	

●材質…ポリウレタン、ポリエステル ●規格内容…幅×長さ×厚み ⑤

- ①注文番号……商品のご注文の際に必要な番号です。
- ②規格……商品の寸法・内容量等を記載しています。詳細は表の下にある「規格内容」をご参照ください。
- ③出荷単位……1商品あたりの入数となります。
- ④販売価格……税込価格と税抜価格が記載されています。
- ⑤その他詳細……材質、規格内容等記載しています。

●容器の蓋形状アイコンの説明

のせ蓋

特にひっかかり等のない、上に乗せるタイプの蓋です。固定するためには何らかの結束材が必要となります。

のせ蓋

外側からかぶせる形でパチッとほまるタイプの蓋です。密封性は低めで汁漏れを起こしやすいです。水分の少ないお弁当やサラダなどに多く使用されています。

外嵌合蓋

容器の内側でパチッとほまるタイプの蓋です。外嵌合蓋にくらべて密封性が高く、汁漏れを起こしにくい。水分の多いお弁当やお惣菜などに多く使用されています。また構造上、蒸気で蓋に付いた水滴が開封の際にこぼれにくいという利点もあります。

内嵌合蓋

開け閉めが簡単に行える外嵌合蓋と、高い密封性を持つ内嵌合蓋の利点を併せ持つタイプの蓋です。水分が多く、作業性の良さも必要となるお漬物の容器などに使用されています。

内外嵌合蓋

容器外側口縁部に設けた突起部分に、蓋口縁部を引っ掛ける構造です。

側面嵌合蓋

回転させながらはめ込むタイプの蓋です。小さな力でも簡単に開閉でき、なおかつにおい漏れや液漏れを防ぐ密封性があります。

ねじ蓋

クルクルと回して開閉するタイプの蓋です。「ねじ山」と呼ばれる本体側のかみ合い部分が長く、蓋との接触面積が広い。高い密封性があり、容易に緩んだりしません。ガラス瓶やペットボトルなど、高い密封性が求められるものに幅広く使用されています。

ツイスト蓋

蓋の内側の爪を本体に引掛けるタイプの蓋で、ひねるだけで簡単に開閉できます。ねじ蓋に比べて見た目もすっきりとしてシャープな印象ですが、本体と蓋のかみ合い部分が短い分、巻締め条件がややシビアになります。脱気されていても開封が容易な点からジャム瓶などに多く使用されています。

シール蓋

一般に「タッパー」と呼ばれるプラスチック製の密封容器で多く見られるタイプの蓋で、柔軟性の高い材質でできた蓋と本体のかみ合わせによって密封力を生み出します。

差込蓋

折蓋型やサイドオープン型など、蓋と本体が一体になっている紙箱で多く見られるタイプの蓋で、ペロ部分を箱の内側に差し込んで固定します。

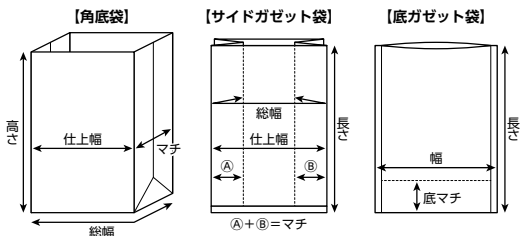
印籠蓋

木箱やせいろなどで見られるタイプの蓋で、本体の内側に別の板を貼るなどして立ち上がりをつけて蓋を固定します。蓋の内側に立ち上がりをつけたものは「薬籠(やろう)蓋」と呼びます。

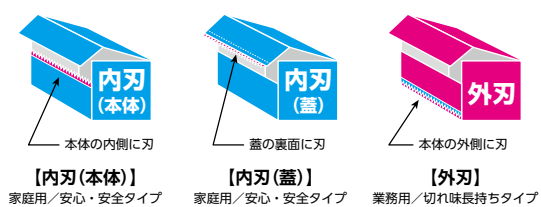
紙蓋(嵌合)

アイスクリーム・ジェラート用の紙カップなどで見られる外側からかぶせる形でしっかりとほまるタイプの紙蓋です。昨今の「脱プラ」の流れを受けて、スープやドリンクなどの液体にも使用可能な嵌合性の高い商品も増えてきています。

●ガゼット袋の寸法表記に関する各部の名称



●ホイール・ラップ類の内刃・外刃の表記について



INDEX食品

掲載ページのご案内

サービスのご案内	P002・003
カタログ・商品情報の見方	P004・005
INDEX(掲載ページのご案内)	P006・007
カット野菜と青果のご案内	P008・009
旬鮮便ところのご案内	P010
会員ランク制度のご案内	J-001
ご注文の手引き	J-002・J-003
オーダーガイド	J-004～J-007
注文用紙	J-008
JFDA	J-009～J-077
ワイン	J-078～J-103
レスキューフーズ特集	J-104～J-106
公式LINEのご紹介	J-107
約款	J-108・J-109
腸内細菌検査のご案内	J-110・J-111
タスカルアイアプリのご案内	J-112

HACCPアプリのご案内	P012・013
3D瞬鮮シリーズ特集	P014・015

自然素材

水産加工品	P016～031
畜産加工品	P032～041
農産加工品	P042～057

洋風調理食品

肉料理	P058～063
揚げ物	P063～079
ポテト	P079～081
ハム・ベーコン・ソーセージ	P081～086
オードブル	P086～089
サラダ	P090～092
卵料理	P093・094
グラタン・ドリア	P094・095
煮込み料理	P096
スープ	P096～098
カレー	P098～102
具付きパスタ	P103・104
パスタ	P104～106
パスタソース	P106～109
ピザ	P109～111

和風調理食品

揚げ物	P112～121
串揚げ	P122～124
串焼き	P124～126
肉料理	P127～130

魚料理	P130～135
楽らく調味シリーズ	P135・136
珍味	P136～138
小鉢	P139～148
タナカフーズの個食メニュー	P149～152
練り製品	P153～155
大豆加工品	P156～158
卵料理	P158・159
こんにゃく	P160・161
割烹商材	P161～165
漬物・佃煮	P165～170

中華・エスニック

中華料理	P171・172
点心・餃子	P172～181
韓国料理	P181～182
エスニック	P183

米飯・麺

米飯	P184～188
寿司	P188～190
炊き込みご飯の素	P190・191
丼の具	P191～193
うどん・そば・そうめん	P193～198
ラーメン	P198～203
焼きそば	P204・205
パン	P205～209
たこ焼き・お好み焼き	P209・210

デザート

洋風デザート	P211～224
パンケーキ・ドーナツ	P225～228
フルーツ缶詰	P228～230
冷凍果物	P230～232
プリン・ゼリー	P232～235
アイス	P235～241
和風デザート	P241～246
おつまみ・お菓子	P247・248
製菓材料	P248～253

調味料・飲料

小パックコーナー	P254～256
洋風調味料	P256～276
和風調味料	P276～299
中華調味料	P300～305
韓国調味料	P305・306
多国籍調味料	P306・307
飲料	P308～314

ジェフダ

洋風調理品



水産加工品

畜産加工品

農産加工品

洋風調理品

和風調理品

中華調理品・米飯・麺類

デザート

洋風調味料

和風調味料

中華調味料

飲料

消耗品

ハンバーグ(デミグラスソース)

冷凍



盛付例

牛、鶏、豚の合挽き肉のハンバーグ。肉のほぐれ感とジューシー感を強調し、コクのあるデミグラスソースと合わせました。

X026783	税込価格	216円	(税別 200円)
内容量	145g		
	約87×67×28mm		
●主原料…食肉(牛肉(オーストラリア)、鶏肉(国産)、豚肉)、たまねぎ(国産)、豚脂(国産)、粒状植物性たん白、つなぎ(パン粉、粉末状植物性たん白)、調味エキス、ウスターソース、しょうゆ、…他 ●調理方法…凍ったまま、ポイル約15～17分 ●最終加工地…日本			
		加熱	ポイル

やわらかハンバーグ

冷凍



調理例 ※ソースは付いておりません。

直火焼きと蒸し焼きの2つの工程で、ふくらとしたハンバーグに仕上げました。

X600750	税込価格	572円	(税別 530円)
内容量	30g×20個入		
	1個 約55×45×18mm		
X012669	税込価格	1,033円	(税別 957円)
内容量	60g×20個入		
	1個 約60×80×18mm		
●主原料…鶏肉(国産)、たまねぎ(中国)、粒状大豆たん白、つなぎ(パン粉、小麦粉)、牛脂、しょうゆ、砂糖、食塩、香辛料、植物油、調味料(アミノ酸等)、…他 ●調理方法…凍ったまま、焼(弱火)約6分・レンジ(500W)1分1個・オープン(180℃)約7分 ●最終加工地…日本			
		加熱	焼
		オープン	レンジ

ふんわり仕立てハンバーグ

冷凍



調理例 ※ソースは付いておりません。

鶏肉を使用した冷めても柔らかなハンバーグです。ブイヨンを使用し、しつかりとした味付けに仕上げました。

X023622	税込価格	1,209円	(税別 1,120円)
内容量	80g×20個入		
	1個 約76×60×22mm		
X020059	税込価格	928円	(税別 860円)
内容量	120g×10個入		
	1個 約105×70×20mm		
●主原料…鶏肉(国産)、粒状植物性たん白、たまねぎ、つなぎ(パン粉、でん粉、粉末状植物性たん白、粉末卵白)、豚脂、牛脂、しょうゆ、果糖ぶどう糖液、…他 ●調理方法…凍ったまま、レンジ(500W)約3分40秒/1個・(600W)約3分10秒/1個・オープン ●最終加工地…日本			
		加熱	オープン
		レンジ	

NEW鉄板焼きハンバーグ

冷凍



盛付例

両面を香ばしく焼き上げたハンバーグです。

X108625	税込価格	1,240円	(税別 1,149円)
内容量	120g×5個入		
	1個 約185×150×24mm		
●主原料…食肉(鶏肉(日本)、牛肉、豚肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉(乳成分・小麦・大豆を含む)、鶏卵、小麦粉、乳たん白)、植物油、豚脂、ぶどう糖、食塩、香辛料、しょうがペースト、デキストリン/トレハロース、加工デンプン ●調理方法…凍ったまま、ポイル約17分 ●最終加工地…日本			
		加熱	ポイル

鶏ももステーキ

冷凍



盛付例

素材としても使いやすいように仕立てた、ジューシーなチキンステーキです。レンジ調理可能。

X027609	税込価格	972円	(税別 900円)
内容量	475g(5枚入)		
	1枚 約95g		
●主原料…鶏肉(もも)、粉末卵白、食塩、粉末状植物性たん白、香辛料、米粉、揚げ油(大豆油)/加工でん粉、ポリリン酸Na、…他 ●調理方法…凍ったまま、レンジ(600W)2分30秒/1枚・4分10秒/2枚・オープン ●最終加工地…中国			
		加熱	オープン
		レンジ	

まいたけソースハンバーグ

冷凍



盛付例

牛、鶏、豚の合挽き肉を使用し、肉のほぐれ感とジューシー感を強調したまいたけソースのハンバーグ。

X023513	税込価格	216円	(税別 200円)
内容量	140g		
●主原料…食肉(牛肉(オーストラリア)、鶏肉(国産)、豚肉)、たまねぎ(国産)、豚脂(国産)、粒状植物性たん白、つなぎ(パン粉、粉末状植物性たん白)、調味エキス、ウスターソース、しょうゆ、シーズニングパウダー、…他 ●調理方法…凍ったまま、ポイル13～15分 ●最終加工地…日本			
		加熱	ポイル

チーズインハンバーグ(チェダー&ゴーダ)

冷凍



調理例

鶏肉ベースの柔らかいハンバーグにチェダーとゴーダの2種類のチーズソースを包み込みました。

X023263	税込価格	756円	(税別 700円)
内容量	約60g×10個入		
	1個 約70×55×18mm		
●主原料…鶏肉(国産)、たまねぎ、粒状大豆たん白、パン粉、乳等を主要原料とする食品(ケチャールチーズ(チェダーチーズ、ゴーダチーズ)、食用植物油、その他)牛脂、しょうゆ、…他 ●調理方法…凍ったまま、レンジ(500W)約1分30秒/1個・約3分40秒/3個 ●最終加工地…日本			
		加熱	レンジ

デリシャスグリルハンバーグ

冷凍



調理例

こんがり焼き上げたジューシーなハンバーグです。

X027664	税込価格	1,520円	(税別 1,408円)
内容量	60g×25個入		
	1個 約76×60×22mm		
X012687	税込価格	1,782円	(税別 1,650円)
内容量	80g×20個入		
	1個 約86×67×22mm		
●主原料…粒状植物性たん白(国内製造)、食肉(牛肉(オーストラリア)、鶏肉、豚肉)、たまねぎ(国産)、つなぎ(パン粉、液卵)、豚脂、牛脂、…他 ●調理方法…凍ったまま、レンジ(500W)ラップをかけて約2分20秒/1個・オープン(200℃)約11分 ●最終加工地…日本			
		加熱	オープン
		レンジ	

野菜豆腐ハンバーグ80

冷凍



調理例

国産の鶏肉と国内産の豆腐を使用し、ふんわりとした食感に仕上げたハンバーグです。

X020806	税込価格	1,782円	(税別 1,650円)
内容量	約80g×25個入		
	1個 約84×77×21mm		
●主原料…野菜(たまねぎ(国産)、にんじん、えだまめ)、鶏肉(国産)、粒状植物性たん白(国内製造)、豆腐、つなぎ(パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白)、牛脂、砂糖、…他 ●調理方法…凍ったまま、蒸約12分・煮約12分・オープン(200℃)約14分 ●最終加工地…日本			
		加熱	煮
		蒸	オープン

胚芽ロール

冷凍



小麦胚芽を生地に練り込みビタミン、ミネラルが豊富な食べやすいサイズです。自然解凍で食べれます。

X012185 税込価格 **432円** (税別 400円)

内容量 **20g×10個入**
1個 約60×60×45mm

●主原料…小麦粉(国内製造)、ショートニング、上白糖、卵、イースト、脱脂粉乳、ライ麦粉、食塩、小麦胚芽/乳化剤、ビタミンC、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む) ●調理方法…自然解凍(25℃)約30分 ●最終加工地…日本

レーズンフランス

冷凍



ソフトなフランスパン生地をベースに、レーズンを練りこみました。

X023242 税込価格 **574円** (税別 532円)

内容量 **約25g×10個入**
1個 約60×60×45mm

●主原料…小麦粉(国内製造)、レーズン、豆乳(遺伝子組み換えでない)、マーガリン、上白糖、イースト、食塩、卵、脱脂粉乳/乳化剤、ビタミンC、香料、クエン酸、着色料(カロテン)、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む) ●調理方法…自然解凍 ●最終加工地…日本

クロワッサン

冷凍



国内製造、手作り100%の焼成後冷凍パン。リッチな配合で生地を作り、ふんわりと仕上げました。

X011997 税込価格 **609円** (税別 564円)

内容量 **約20g×10個入**
1個 約105×45×35mm

●主原料…小麦粉(国内製造)、マーガリン、上白糖、脱脂粉乳、卵、イースト、食塩、豆乳、植物油、大豆たんぱく、ぶどう糖、寒天/トレハロース、乳化剤、イーストフード、香料、酸味料、着色料(カロテン)、…他 ●調理方法…自然解凍(25℃)約30分 ●最終加工地…日本

ホワイトブレッド

冷凍



ふんわり食感とほんのりミルクーな優しい甘さなので飽きがきません。

X019822 税込価格 **633円** (税別 587円)

内容量 **250g(10個入)**
1個 約80×50×40mm

●主原料…小麦粉(国内製造)、ショートニング、卵、麦芽糖水あめ、マーガリン、砂糖、イースト、食塩/甘味料(ステビア)、イーストフード、乳化剤、香料、ビタミンC、酸味料、クエン酸、着色料(カロテン)、…他 ●調理方法…自然解凍(25℃)1時間 ●最終加工地…日本

石窯バゲット

冷凍



石窯オープンで焼き上げたバゲットです。

X027648 税込価格 **340円** (税別 315円)

内容量 **1本(カットなし)**
1本 約410×73×54mm

●主原料…小麦粉(国内製造)、パン用粉(小麦粉、粉末麦芽)、食塩、イースト、モルトエキス、ライ麦粉、ぶどう糖、酵母エキス/ビタミンC、(一部に小麦を含む) ●調理方法…自然解凍(約25℃)約3時間。オープン(170℃)約7分 ●最終加工地…日本

メロンパン

冷凍



甘さ控えめのしっとりタイプのメロンパン。食べ飽かず、つつい手が出るおいしさです。

X605334 税込価格 **677円** (税別 627円)

内容量 **350g(約35g×10個入)**
1個 約80×80×40mm

●主原料…小麦粉(国内製造)、グラニュー糖、マーガリン、卵、ショートニング、上白糖、イースト、食塩、小麦グルテン、ぶどう糖、植物油/トレハロース、乳化剤、膨張剤、香料、…他 ●調理方法…自然解凍・冷蔵庫内解凍約24時間 ●最終加工地…日本

ジェフダ

デザート



ベイクドチーズケーキ

冷凍



濃厚なチーズの豊かな風味が特徴のベイクドチーズケーキです。

X019145 税込価格 **1,252円** (税別 1,160円)

内容量 **390g(カットなし)**
約400×140×40mm

●主原料…ナチュラルチーズ(オーストラリア製造)、糖類(砂糖、粉あめ)、加糖卵黄、牛乳、小麦粉、液卵白、液卵、でん粉分解物、バニラシード、食塩/キシロース、甘味料(ソルビット)、加工でん粉、香料、(一部に小麦・卵・乳成分を含む) ●調理方法…自然解凍 ●最終加工地…日本

フリーカットケーキ ショコラ

冷凍



クーベルチュールチョコレートを使用。チョコクリームにチョコチップを合わせココアスポンジでサンド。

X011520 税込価格 **1,663円** (税別 1,540円)

内容量 **340g(カットなし)**
364×74×51mm

●主原料…乳等を主要原料とする食品、砂糖、全卵、小麦粉、水あめ、チョコレート、加糖卵黄、クリームココアパウダー油脂加工品、カカオマス、洋酒、ゼラチン、…他 ●調理方法…カット後、凍結状態でお皿に移し解凍。自然解凍(約25℃)約30分・冷蔵庫内解凍(約5℃)約1時間 ●最終加工地…日本

エビ

カニ

イカ・タコ

貝類

魚卵

サーモン・
マグロ

水産加工品

鶏肉・鴨肉

豚肉

牛肉

馬肉

家禽卵・
卵加工品

冷凍蒸し野菜

チルド野菜

冷凍野菜

冷凍野菜
(自然解凍OK)うらごし
シリーズ

水煮・缶詰

生鮮を超える！冷凍蒸野菜

スチベジ製法 低温スチーム+急速冷凍

- ①旨みと甘みを野菜の中に閉じ込め、アクや酸化が抑えられます。
- ②低温スチームブランチングして急速冷凍することで、旨みと甘みを長期保存できます。
- ③調理時間の短縮、味染みが良くなります。
- ④低温スチームの働きで野菜の臭みが取れ、旨味が増します。

自然素材

冷凍蒸し野菜



冷凍蒸玉ねぎスライス

冷凍

蒸すことにより甘さと旨さを凝縮させた冷凍蒸玉ねぎです。

X016021 税込価格 **745円** (税抜 690円)

内容量 **1kg**
1個 約幅10×長40～60mm

●主原料…玉ねぎ(中国) ●調理方法…自然解凍(約25℃)約1～1時間30分 ●最終加工地…中国

※カタログ限定販売商品

冷凍蒸キャベツ

冷凍

蒸すことにより甘さと旨さを凝縮させた冷凍蒸キャベツです。

X016022 税込価格 **378円** (税抜 350円)

内容量 **500g**
1個 約20×20mm

●主原料…キャベツ(中国) ●調理方法…自然解凍・凍ったまま、加熱 ●最終加工地…中国

※カタログ限定販売商品

加熱

冷凍蒸かぼちゃ角切M

冷凍

蒸すことにより甘さと旨さを凝縮させた冷凍蒸かぼちゃです。

X016028 税込価格 **777円** (税抜 720円)

内容量 **1kg(約40～50個入)**
1個 20～25g

●主原料…かぼちゃ(中国) ●調理方法…凍ったまま、加熱 ●最終加工地…中国

※カタログ限定販売商品

加熱

冷凍蒸ブロッコリーミニ

冷凍



※カタログ限定販売商品

蒸すことにより甘さと旨さを凝縮させた冷凍蒸ブロッコリーです。無加熱摂取冷凍食品。

X016019 税込価格 **486円** (税抜 450円)

内容量 **500g**
花芽20～30mm、足10～20mm

●主原料…ブロッコリー(中国) ●調理方法…凍ったまま、加熱 ●最終加工地…中国

米飯

寿司

炊き込み
ご飯の素

丼の具

うどん・そば・
そうめん

ラーメン

焼きそば

パン

たこ焼き・
お好み焼き

米飯・麺

米飯



いきなり!ガーリックライス 冷凍



黒胡椒とガーリックの風味と香りがあとをひく、人気の商品です。

X022453 税込価格 **486円** (税抜450円)

内容量 320g

●主原料…米(国産)、牛肉(オーストラリア)、野菜(とうもろこし(アメリカ)、ねぎ)、しょうゆ、香味料、バター、清酒、植物油、香辛料、発酵調味料、フライドガーリック、食塩/調味料(アミノ酸)、…他 ●調理方法…凍ったまま、レンジ(500W)約6分 ●最終加工地…日本

加熱 レンジ

保温してもおいしさ長持ち チキンライス 冷凍



カルピス(株)バターでたまねぎを炒め、自家製トマトソースで仕上げたチキンライスです。

X027113 税込価格 **1,134円** (税抜1,050円)

内容量 1kg

●主原料…米、野菜(たまねぎ、グリーンピース)、トマトケチャップ、トマトペースト、蒸し鶏、ラード、砂糖、食塩、なたね油、ゼラチン、…他 ●調理方法…凍ったまま、炒約4分30秒/250g・レンジ(1400W)約3分15秒後ひっくり返して約3分15秒/1kg ●最終加工地…日本

加熱 炒 スチコン レンジ

エビピラフ



冷凍

お米を炒めてから炊き上げ、ふっくらパラッとした食感に仕上げました。プリプリのえびと野菜が入り、彩り鮮やかです。

X023840 税込価格 **270円** (税抜250円)

内容量 250g

X604334 税込価格 **928円** (税抜860円)

内容量 1kg

●主原料…米(日本)、野菜(たまねぎ、にんじん、さやいんげん、ピーマン)、ポイルえび、なたね油、マッシュルーム、食塩、フメドボワゾン、バター、…他 ●調理方法…凍ったまま、炒約3分30秒・レンジ(500W)約6分・(1400W)約1分45秒・スチコン ●最終加工地…日本

加熱 炒 スチコン レンジ

ガーリックライス 冷凍



にんにく、玉葱、ビーフの旨味をしっかりと感じられるガーリックライスです。

X017782 税込価格 **1,004円** (税抜930円)

内容量 1kg

●主原料…うるち米(国内産)、野菜(たまねぎ、にんにく)、植物油、牛脂、食塩、しょうゆ、フライドガーリック、おろしにんにく、たまねぎ加工品、…他 ●調理方法…凍ったまま、蒸約40分・炒約2分30秒・レンジ(600W)約4分30秒/250g ●最終加工地…日本

加熱 蒸 炒 レンジ

RUチキンライス 5食 冷凍



オリジナルのトマトソースにミルポワペースト、ブドウ酢を加えコクを出したチキンライスです。

X020747 税込価格 **1,544円** (税抜1,430円)

内容量 250g×5食入

●主原料…米(日本)、野菜(たまねぎ、にんじん、グリーンピース)、味付鶏肉、トマトケチャップ、トマトペースト、糖類(砂糖、ぶどう糖)、…他 ●調理方法…凍ったまま、蒸約20分・炒(中火)4～5分・レンジ(500W)5分30秒・(600W)4分20秒 ●最終加工地…日本

加熱 蒸 炒 レンジ

チキンライス 冷凍



カルピス(株)バター使用。柔らかくジューシーな鶏もも肉とグリーンピースの具材を楽しめます。

X023829 税込価格 **291円** (税抜270円)

内容量 250g

●主原料…米(日本)、野菜(たまねぎ、グリーンピース)、トマトケチャップ、トマトペースト、蒸し鶏、ラード、砂糖、食塩、ゼラチン、なたね油、醸造酢、チキン風味調味料、…他 ●調理方法…凍ったまま、炒約4分30秒・レンジ(500W)約5分・(1400W)約2分 ●最終加工地…日本

加熱 炒 レンジ

ごっつー使えるチキンライス 冷凍



チキンとトマトの豊かな旨みを、玉ねぎの甘みでまとめた優しい味わいです。

X017783 税込価格 **734円** (税抜680円)

内容量 1kg

●主原料…うるち米(国内産)、トマトケチャップ、鶏肉、野菜(たまねぎ、にんじん)、植物油、砂糖、トマトペースト、食塩、チキンエキース調味料、…他 ●調理方法…凍ったまま、蒸約45分・炒約3分/レンジ(600W)約4分50秒(1500W)約1分50秒 ●最終加工地…日本

加熱 蒸 炒 レンジ

デザート

洋風デザート



チーズケーキ(レアー) 冷凍



手作り感のある波形が特徴。ボリューム感のある8号(直径24cm)の1/12カットです。

X027843 税込価格 **1,803円** (税抜1,670円)
内容量 65g×6個入 1個 110×55×37mm

●主原料…乳等を主要原料とする食品、ナチュラルチーズ、砂糖、全卵、水あめ、小麦粉、レモン濃縮果汁、マーガリン、果糖ぶどう糖液糖、洋酒、大豆油、ゼラチン、食塩／乳化剤、膨張剤、…他 ●調理方法…冷蔵庫内解凍(約5℃)約4時間30分・自然解凍(約25℃)約2時間 ●最終加工地…中国

レアチーズケーキ 冷凍



根強いレアチーズケーキファンを虜にする、さっぱりとした酸味が爽やかなレアチーズケーキ。

X013290 税込価格 **1,479円** (税抜1,370円)
内容量 300g(12個入) 1個 約85×45×30mm

●主原料…ナチュラルチーズ(オーストラリア製造又はニュージーランド製造)、ホイップクリーム(植物油脂、脱脂粉乳、その他)(国内製造)、砂糖、液卵、加糖卵黄(卵黄、砂糖)、乳等を主要原料とする食品、小麦粉、…他 ●調理方法…冷蔵庫内解凍約2～3時間 ●最終加工地…日本

ブラッドオレンジレアチーズ 冷凍



愛媛県産ブラッドオレンジのマーマレードをレアチーズ生地とゼリーに混ぜ込みました。濃厚な甘みとすっきりとした酸味が特徴。

X027082 税込価格 **1,440円** (税抜1,334円)
内容量 360g(約30g×12個入) 1カット 約85×45×30mm

●主原料…ホイップクリーム(植物油脂、脱脂粉乳、その他)(国内製造)、ナバージュ(砂糖、水あめ)、マーマレード(水あめ、砂糖、その他)、砂糖、卵黄(日本)、濃縮還元レモン果汁(日本)、…他 ●調理方法…冷蔵庫内解凍約2～3時間 ●最終加工地…日本

業務用タルトレアチーズ 冷凍



こだわりのサクサクほろほろ食感の自家製タルトと、クリームチーズを使用したチーズホイップが相性抜群。

X027528 税込価格 **919円** (税抜851円)
内容量 約83g×5個入 1個 約100×60×45mm

●主原料…乳等を主要原料とする食品(国内製造)、小麦粉、砂糖、ナチュラルチーズ、鶏卵、マーガリン、牛乳、ショートニング、加糖卵黄、レモン果汁、粉糖、植物油脂、乳化油脂、ゼラチン、食塩、…他 ●調理方法…冷蔵庫内解凍(10℃以下)約3～4時間 ●最終加工地…日本

バスクチーズケーキ 冷凍



濃厚なチーズフィリングを高温、短時間で焼成しました。香ばしく濃い焼き色とクリーミーな食感です。

X022995 税込価格 **1,123円** (税抜1,040円)
内容量 約65g×4個入 1個 約φ60×26mm

●主原料…乳等を主要原料とする食品(国内製造)、ナチュラルチーズ、砂糖、加糖卵黄、全卵、小麦粉／トレハロース、キシロース、…他 ●調理方法…自然解凍(約25℃)約30分・冷蔵庫内解凍(約5℃)約1時間30分。凍ったまま、レンジ(500W)約40秒 ●最終加工地…日本

ニューヨークチーズケーキ 冷凍



濃厚なチーズの風味となめらかな口どけのしっとり焼き上げたチーズケーキ。

X012050 税込価格 **2,181円** (税抜2,020円)
内容量 約60g×6個入 1個 約103×62×22mm

●主原料…ナチュラルチーズ(オーストラリア)、クッキー生地(小麦粉、マーガリン、砂糖、全卵、食塩)、乳等を主要原料とする食品、砂糖、卵黄(日本)、濃縮還元レモン果汁(日本)、…他 ●調理方法…自然解凍(約25℃)約1時間・冷蔵庫内解凍(約5℃)約2時間 ●最終加工地…日本

バイクドチーズケーキ 冷凍



クリームチーズをたっぷり使用した本場ニューヨークスタイルのバイクドチーズケーキ。

X112210 税込価格 **2,332円** (税抜2,160円)
内容量 約40g×12個入 1個 約85×45×45mm

●主原料…ナチュラルチーズ(オーストラリア製造又はニュージーランド製造)、液卵、砂糖、マーガリン、小麦粉、コーンスターチ、食用乳化油脂、加糖卵黄、麦芽糖、水あめ、乳等を主要原料とする食品／トレハロース、…他 ●調理方法…冷蔵庫内解凍約2～3時間 ●最終加工地…日本

業務用スフレフロマージュ 冷凍



“ふわふわ&しっとり”食感が特徴です。一口食べると濃厚なチーズの風味が広がります。

X027527 税込価格 **972円** (税抜900円)
内容量 約65g×5個入 1個 約100×60×40mm

●主原料…乳等を主要原料とする食品(国内製造)、砂糖、卵白加工品(卵白)、加糖卵黄、小麦粉、ナチュラルチーズ、鶏卵、コーンスターチ、乳化油脂、食用油脂、粉糖、食塩／糊料(加工デンプン、増粘多糖類)、…他 ●調理方法…冷蔵庫内解凍(10℃以下)約3～4時間 ●最終加工地…日本

アイデア広がる
9倍希釈の高濃度シロップ

MONIN



モナン さくら・シロップ

常温



X302992 税込価格 **2,116円** (税抜 1,960円)

内容量 700ml

●主原料…砂糖、酸味料、香料(オレンジ由来)、安定剤(アカシアガム)、赤色40号 ●最終加工地…マレーシア ●メーカー…日仏貿易

モナン グリーンミント・シロップ

常温



X306120 税込価格 **2,116円** (税抜 1,960円)

内容量 700ml

●主原料…砂糖、香料、黄色4号、青色1号 ●最終加工地…マレーシア ●メーカー…日仏貿易

モナン カシス・シロップ

常温



X306125 税込価格 **2,116円** (税抜 1,960円)

内容量 700ml

●主原料…砂糖、濃縮カシス果汁、濃縮レモン果汁、香料 ●最終加工地…マレーシア ●メーカー…日仏貿易

モナン コーディアルライム果汁

常温



X306116 税込価格 **1,609円** (税抜 1,490円)

内容量 700ml

●主原料…砂糖、濃縮レモン果汁、濃縮ライム果汁、香料、保存料(ソルビン酸カリウムK) ●最終加工地…マレーシア ●メーカー…日仏貿易

モナン ローズ・シロップ

常温



X113060 税込価格 **2,116円** (税抜 1,960円)

内容量 700ml

●主原料…砂糖、香料、赤色40号 ●最終加工地…マレーシア ●メーカー…日仏貿易

モナン パッションフルーツ・シロップ

常温



X306117 税込価格 **2,116円** (税抜 1,960円)

内容量 700ml

●主原料…砂糖、濃縮パッションフルーツ果汁、濃縮オレンジ果汁、濃縮レモン果汁、香料、安定剤(アカシアガム)、カラメル色素、黄色4号 ●最終加工地…マレーシア ●メーカー…日仏貿易

モナン ストロベリー・シロップ

常温



X112854 税込価格 **2,116円** (税抜 1,960円)

内容量 700ml

●主原料…砂糖、濃縮ストロベリー果汁、濃縮エルダーベリー果汁、香料(りんご由来)、酸味料、赤色40号 ●最終加工地…マレーシア ●メーカー…日仏貿易

モナン ピーチ・シロップ

常温



X112878 税込価格 **2,116円** (税抜 1,960円)

内容量 700ml

●主原料…砂糖、濃縮ピーチ果汁、濃縮レモン果汁、酸味料、香料(オレンジ由来)、黄色4号、赤色40号 ●最終加工地…マレーシア ●メーカー…日仏貿易

モナン ラズベリー・シロップ

常温



X306123 税込価格 **2,116円** (税抜 1,960円)

内容量 700ml

●主原料…砂糖、濃縮ラズベリー果汁、濃縮レモン果汁、濃縮エルダーベリー果汁、香料 ●最終加工地…マレーシア ●メーカー…日仏貿易

モナン ブルーベリー・シロップ

常温



X306128 税込価格 **2,116円** (税抜 1,960円)

内容量 700ml

●主原料…砂糖、濃縮ブルーベリー果汁、濃縮レモン果汁、濃縮ラズベリー果汁、濃縮エルダーベリー果汁、香料(りんご・オレンジ由来) ●最終加工地…マレーシア ●メーカー…日仏貿易

モナン キャラメル・シロップ

常温



X306124 税込価格 **1,830円** (税抜 1,695円)

内容量 700ml

●主原料…砂糖、香料、酸味料、カラメル色素 ●最終加工地…マレーシア ●メーカー…日仏貿易

モナン グレナディン・シロップ

常温



X112852 税込価格 **1,609円** (税抜 1,490円)

内容量 700ml

●主原料…砂糖、酸味料、香料、赤色40号 ●最終加工地…マレーシア ●メーカー…日仏貿易

割箸・箸袋

色が白くて清潔感のあるアスペン材のお箸です。

裸箸 割箸

飲食店などで幅広くご使用いただける、リーズナブルでスタンダードな割箸です。



アスペン元禄箸 4.8 裸

注文番号	規格	出荷単位	税込価格
Y013808	20.3cm	1袋(100膳入)	275円 (税別 250円)

●材質…アスペン ●規格内容…長さ ●元禄箸

本煤(すす)竹の風合いを出すために、竹材を窯に入れ、高温・高圧で炭化加工してあります。熱処理によってカビや虫の発生を抑えます。

裸箸 割箸



21cm



24cm

すす竹天削箸 ポリ入

注文番号	規格	出荷単位	税込価格
Y004246	21cm	1袋(100膳入)	573円 (税別 521円)
Y004247	24cm	1袋(100膳入)	599円 (税別 545円)

●材質…竹 ●規格内容…長さ ●天削箸

BASIC アスペン元禄箸

ASPEN CHOPSTICKS

裸箸 割箸

使って納得の品質と
お手頃な価格が魅力の定番品です。

コストパフォーマンスに優れた
人気のアスペン元禄箸です。

BASIC アスペン元禄箸

注文番号	商品名・規格	出荷単位	税込価格
Y014811	ポリ完封 楊枝入り 20.3cm	1袋(100膳入)	278円 (税別 253円)
Y014812	裸 20.3cm	1袋(500膳入)	1,078円 (税別 980円)

●材質…アスペン材 ●規格内容…長さ ●元禄箸 ●ポリ完封のみ楊枝入



ポリ完封 楊枝入り



裸

BASIC 竹割箸・竹天削箸

BAMBOO CHOPSTICKS

裸箸 割箸

しなやかで折れにくい、高級感のある割箸です。

油をはじく竹割箸は、通常のお料理にはもちろん、天ぷら・うなぎなどの
油分の多いお料理におすすめです。

BASIC 竹割箸

注文番号	規格	出荷単位	税込価格
Y013580	21cm	1袋(100膳入)	408円 (税別 371円)
Y013581	24cm	1袋(100膳入)	437円 (税別 398円)

●材質…竹 ●規格内容…長さ ●双生箸

BASIC 竹天削

注文番号	規格	出荷単位	税込価格
Y013582	21cm	1袋(100膳入)	459円 (税別 418円)
Y013583	24cm	1袋(100膳入)	474円 (税別 431円)

●材質…竹 ●規格内容…長さ ●天削箸



双生箸

スタンダードな双生箸。
日常使いにもおすすめです。



天削箸

天(頭)の部分を鋭角に
削いだ天削箸。
端正な印象で高級感を
演出します。



BASIC ベーシック ラップ [フィット] **fit's**

BASIC WRAP

塩化ビニール樹脂 ラップ

耐冷耐熱温度
-60℃～130℃

ぴったりつつんで新鮮さをキープ!

業務用で **+5mと+10mで 大変お得!!**

プロも納得!! 性能宣言

業務用外刃で 切れ味長持ちタイプ。

注文番号	規格	刃のタイプ	出荷単位	税込価格
Y014808	30cm×(100+10)m巻	外刃	1本	386円 (税別 351円)
Y014809	45cm×(50+5)m巻	外刃	1本	371円 (税別 338円)

●材質…塩化ビニール樹脂 刃の材質:鉄 ●規格内容…幅×長さ ●国内生産品

国産品で安心・安全。大変お得なラップです!!

よく伸びてピッタリ包みます。

電子レンジからフリーザーまで
幅広くお使いいただけます。

塩化ビニール樹脂 ラップ

耐冷耐熱温度
-60℃～130℃

15cm×100m巻



30cm×100m巻



22cm×100m巻



45cm×50m巻

ポリマラップ

注文番号	規格	刃のタイプ	出荷単位	税込価格
Y004990	15cm×100m巻	内刃(蓋)	1本	369円 (税別 336円)
Y004991	22cm×100m巻	外刃	1本	372円 (税別 339円)
Y004992	30cm×100m巻	外刃	1本	370円 (税別 337円)
Y004993	45cm×50m巻	外刃	1本	370円 (税別 337円)

●材質…塩化ビニール樹脂 刃の材質:[15cm]鉄 [22cm・30cm・45cm]プラスチック ●規格内容…幅×長さ

伸びやすく破れにくいラップです。

- 水滴で曇りにくく、生鮮食品のみずみずしさを伝えます。
- 乾燥を防ぎ、より長く保存、移り香も防ぎます。
- 手軽にカットできます。

塩化ビニール樹脂 ラップ

耐冷耐熱温度
-60℃～130℃

30cm×100m巻



45cm×50m巻

ダイアラップ

注文番号	規格	刃のタイプ	出荷単位	税込価格
Y005000	30cm×100m巻	外刃	1本	412円 (税別 375円)
Y005001	45cm×50m巻	外刃	1本	412円 (税別 375円)

●材質…塩化ビニール樹脂 刃の材質:鉄 ●規格内容…幅×長さ

引きだし易く、切りやすい。
スムーズな使用感のラップです。

- ピッタリとフィットし、食品の新鮮さや風味を保ちます。
- 電子レンジや、肉・魚のフリージングにもご使用いただけます。
- 自然な光沢をもち、フィルムがくもりません。

塩化ビニール樹脂 ラップ

耐冷耐熱温度
-60℃～130℃

15cm×100m巻



30cm×100m巻



22cm×100m巻



45cm×50m巻

リケンラップ

※外刃タイプのパッケージは変更となります。

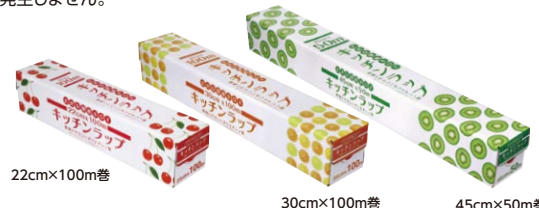
注文番号	規格	刃のタイプ	出荷単位	税込価格
Y004994	15cm×100m巻	内刃(蓋)	1本	369円 (税別 336円)
Y004995	22cm×100m巻	外刃	1本	402円 (税別 366円)
Y004996	30cm×100m巻	外刃	1本	418円 (税別 380円)
Y004997	45cm×50m巻	外刃	1本	418円 (税別 380円)

●材質…塩化ビニール樹脂 刃の材質:プリキ ●規格内容…幅×長さ

ピタッと密着!
環境にやさしいポリエチレン製ラップ。

燃焼時にダイオキシンなどの
有害物質は発生しません。

ポリエチレン ラップ

耐冷耐熱温度
-40℃～100℃

22cm×100m巻

30cm×100m巻

45cm×50m巻

キッチンラップ

注文番号	規格	刃のタイプ	出荷単位	税込価格
Y014948	22cm×100m巻	内刃(蓋)	1本	324円 (税別 295円)
Y014947	30cm×100m巻	内刃(蓋)	1本	371円 (税別 338円)
Y014946	45cm×50m巻	内刃(蓋)	1本	355円 (税別 323円)

●材質…ポリエチレン 刃の材質:金属 ●規格内容…幅×長さ

手提袋・風呂敷

厚み・強度に自信あり!!

商品の出し入れがしやすい、**やわらかくて丈夫な**レジ袋です。

さまざまな用途にご使用いただけます。

HDPE レジ袋

HDPE
乳白HDPE
半透明

NEW エスバッグ エコノミー 乳白

注文番号	商品名・規格	厚み	出荷単位	税込価格
Y007450	25号 SS 250(150)×350mm	0.012mm	1袋(100枚入)	250円 (税別 228円)
Y007451	30号 S 300(180)×380mm	0.013mm	1袋(100枚入)	319円 (税別 290円)
Y007452	35号 M 350(220)×430mm	0.014mm	1袋(100枚入)	421円 (税別 383円)
Y007453	40号 L 400(260)×480mm	0.016mm	1袋(100枚入)	618円 (税別 562円)
Y007454	45号 LL 450(300)×530mm	0.018mm	1袋(100枚入)	871円 (税別 792円)
Y007455	50号 LX 500(350)×570mm	0.021mm	1袋(100枚入)	1,230円 (税別 1,119円)
Y007456	55号 3L 550(350)×600mm	0.021mm	1袋(100枚入)	1,375円 (税別 1,250円)
Y007457	弁当(小) 350(220)×350mm	0.013mm	1袋(100枚入)	372円 (税別 339円)
Y007458	弁当(大) 450(250)×400mm	0.014mm	1袋(100枚入)	539円 (税別 490円)
Y007459	弁当(特大) 500(330)×400mm	0.014mm	1袋(100枚入)	558円 (税別 508円)

●材質…HDPE ●規格内容…幅(仕上幅)×長さ ●舌片付ブロックタイプ

NEW エスバッグ エコノミー 半透明

注文番号	商品名・規格	厚み	出荷単位	税込価格
Y007460	30号 S 300(180)×380mm	0.013mm	1袋(100枚入)	330円 (税別 300円)
Y007461	35号 M 350(220)×430mm	0.014mm	1袋(100枚入)	418円 (税別 380円)
Y007462	40号 L 400(260)×480mm	0.016mm	1袋(100枚入)	616円 (税別 560円)
Y007463	45号 LL 450(300)×530mm	0.018mm	1袋(100枚入)	869円 (税別 790円)

●材質…HDPE ●規格内容…幅(仕上幅)×長さ ●舌片付ブロックタイプ



NEW エスバッグ

NEW S-BAGS

プロも納得!!
性能宣言

丈夫で使いやすい、高品質な定番レジ袋。

寿司折のお持ち帰り用バッグです。

HDPE レジ袋



イージーバッグ すし柄

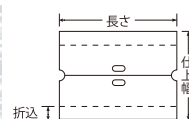
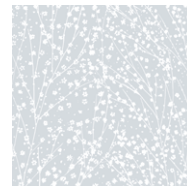
注文番号	規格	厚み	出荷単位	税込価格
Y007472	380(230)×400mm	0.020mm	1袋(100枚入)	770円 (税別 700円)

●材質…HDPE ●規格内容…幅(仕上幅)×長さ ●舌片付ブロックタイプ

弁当・寿司・ピザ・フルーツ・洋菓子・和菓子・オードブル等の持ち帰り袋に。

HDPE 手提袋

内容物(箱等)に合わせて形状を変えられ、水平に保持することができます。



SKバッグ No.30 かすみ草

注文番号	規格	厚み	出荷単位	税込価格
Y007486	310(40)×430mm	0.028mm	1袋(100枚入)	1,760円 (税別 1,600円)

●材質…HDPE ●規格内容…仕上幅(折込)×長さ ※図参照

中皿付きだから麺がのびにくい! たっぷり入る大容量ドンブリタイプ!

レンジアップOK! 再加熱のキット商品も美味しく提供できます。

丼容器



【中皿】
麺:220g かき揚げ:130g

中皿に具材と麺を
盛付けてスープを入れた
本体にセットして完成!

※麺・具・スープの量は目安です。



【本体】
スープ:300cc
中皿未使用時最大:900cc



中皿なしでも
使用可能!

麺丼 本体 (490) 黒

注文番号	規格	材質	出荷単位	税込価格
Y014768	φ212×70mm	PPH (発泡PP)	1袋(50枚入)	1,872円 (税別1,702円)

●規格内容…直径×高さ

麺丼 中皿 黒

注文番号	規格	材質	出荷単位	税込価格
Y016173	φ212×57mm	バイオPPF	1袋(50枚入)	1,688円 (税別1,535円)

●規格内容…直径×高さ

麺丼 蓋

注文番号	規格	材質	出荷単位	税込価格
Y016174	φ212×35mm	OPS	1袋(50枚入)	1,688円 (税別1,535円)

●規格内容…直径×高さ



麺丼 本体



麺丼 中皿



麺丼 蓋

レンジアップOKだからいつも
できたてのおいしさで提供可能!

耐熱温度:110℃ ※蓋を除く
(本体:110℃ 中皿:130℃ 蓋:80℃)



※自転車・バイク配送など強い衝撃が加わりやすい状況では中身が漏れたり飛び出て火傷をする恐れがありますので、商品はラップ等で保護の上、お渡し時や配送中はなるべく衝撃を避けてご提供下さい。

価格を抑えながら強度も高く、見栄えも良い、コストパフォーマンスに優れた重箱容器です。

耐油性・耐熱性に優れ、電子レンジもOK!

重箱容器



IK18-13 BK
+
IK18-13 蓋



IK15-13 BK



IK18-13 BK



IK15-13 蓋



IK18-13 蓋

CTガチ重 本体

注文番号	商品名・規格	材質	出荷単位	税込価格
Y016387	IK15-13 BK 148×132×35mm	CT	1袋(50枚入)	660円 (税別600円)
Y016380	IK18-13 BK 178×132×35mm	CT	1袋(50枚入)	825円 (税別750円)

●規格内容…幅×奥行×高さ

CTガチ重 蓋

注文番号	商品名・規格	材質	出荷単位	税込価格
Y016388	IK15-13 蓋 135×119×23mm	OPS	1袋(50枚入)	440円 (税別400円)
Y016381	IK18-13 蓋 165×119×23mm	OPS	1袋(50枚入)	605円 (税別550円)

●規格内容…幅×奥行×高さ

保温・断熱・耐油性に優れた、高級感のあるプラスチック丼です。

重箱容器



BF-73



BF-74



BF-73 嵌合蓋



BF-74 嵌合蓋

BF-70シリーズ 本体 錦

注文番号	商品名・規格	材質	出荷単位	税込価格
Y002355	BF-73 160×120×45mm	BF	1袋(50枚入)	1,566円 (税別1,424円)
Y002356	BF-74 186×128×45mm	BF	1袋(50枚入)	1,650円 (税別1,500円)

●規格内容…幅×奥行×高さ

BF-70シリーズ 嵌合蓋

注文番号	商品名・規格	材質	出荷単位	税込価格
Y002358	BF-73 嵌合蓋 163×123×3mm	OPS	1袋(50枚入)	770円 (税別700円)
Y002359	BF-74 嵌合蓋 189×130×3mm	OPS	1袋(50枚入)	990円 (税別900円)

●規格内容…幅×奥行×セット時の高さ(全高-本体高さ)

容器・テイクアウト

折箱・
仕出し容器

掛紙・房紐

寿司桶・
オードブル

調味料入れ

弁当容器

カレー・
洋食容器

丼・重箱容器

惣菜容器

ホイル
コンテナ

おにぎり
ケース

フードパック

フードカップ

テイクアウト
BOX

イベント容器

スナック包材

ワックスペーパー
角底袋

ドリンクカップ

使い捨て
カトラリー

保冷剤

BIOPET CUP

次世代型プラスチック バイオマスPET使用

豊富な
サイズ展開

×

選べる
蓋形状

×

オリジナル
印刷可能

環境問題への取り組みで イメージアップ



植物由来の原料から生まれた、環境配慮型の樹脂『バイオマスPET』を5～30%配合。Co2削減に貢献することで、店舗のイメージアップにつながります。

商品を引き立てる 高い透明度



透明度が高く光沢感のあるPET素材が内容物の美しさを引き立て、より魅力的に見せてくれます。

保管場所を選ばない コンパクト収納



入数50個ずつの個包装なのでケースサイズもコンパクト。奥行のない棚でもスッキリ収まり、キッチンカーなどの限られたスペースでも保管場所を選びません。

ひとつのシリーズで 様々なメニューに対応



標準サイズから大容量まで。タピオカ用の丸底タイプやストローレス蓋など、形状や蓋のバリエーションもご用意しました。ひとつのシリーズで複数のメニューに対応可能です。



食べ歩きや人気のカップグルメに!

お客様のニーズにお応えして
穴無しタイプの蓋を追加しました!!

NEW!!

ストロー穴が
無いタイプです



穴無しタイプなので、屋外の陳列でも安心。フード類のテイクアウトにもご活用いただけます。イベントやスポーツ観戦、ドライブのお供などにおすすめです。

※コールド専用コップですので温度の高いものは入れられません。揚げ物等は必ず冷ましてからお入れください。



平蓋(穴有)

ストローレス蓋(穴有)

ドーム蓋(穴有)

ドーム蓋(穴無)

アルコール濃度80%の瞬間除菌! 水洗い、拭き取りの手間が掛かりません。

- 食品用発酵アルコールを原料とした除菌剤ですので使用後の水洗いやふき取りの必要がなく、食品に触れても安心です。
- 環境に配慮した窒素ガスと噴射安定性の良いLPGを噴射ガスに使用。高い充填技術力により液残りを解消しました。

※軽減税率対象商品の為、8%の税率で表記しております。
※の商品については無くなり次第廃盤となります。

セハー80 アルコール・スプレー 370mL

注文番号	規格	出荷単位	税込価格
Y006523	370mL	1本	1,064円 (税別 986円)

●材質…容器:アルミ キャップ:PP ●成分…エタノール 73.54% (重量%)、クエン酸ナトリウム 0.025%、乳酸 0.01%、精製水 26.425%、充填ガス 窒素/LPG

除菌用アルコール製剤

除菌



様々なウイルス対策に! 広島大学との共同研究で開発された柿渋入りアルコール製剤です。

アルコール製剤に柿抽出物(柿タンニン)の力をプラス。細菌だけでなく非エンベロープ型ウイルスを含む様々なウイルスに効果を発揮。食品添加物なので食品にかかっても安全です。

※薄めずに原液で使用してください。

※柿渋の性質上、徐々に褐色に変化いたしますが品質に問題はございません。白い布等への噴霧は色移りの可能性がございます。

※軽減税率対象商品の為、8%の税率で表記しております。

アルタン ノロエース

注文番号	規格	出荷単位	税込価格
Y006531	500mL スプレー付	1本	1,421円 (税別 1,316円)
Y006532	詰替用 4.8L	1本	5,381円 (税別 4,983円)

●成分…エタノール50.18%、クエン酸0.40%、クエン酸ナトリウム0.25%、グリセリン脂肪酸エステル0.20%、柿抽出物0.15%、フェルラ酸0.05%、精製水48.77%



500mL スプレー付



詰替用 4.8L

除菌

クリーミーな泡が密着! 狙ったところにムダなく使えます。

スプレータイプの除菌除臭漂白剤(塩素系)です。泡なので安心してご使用いただけます。スプレー後、置いておくだけで、優れた除菌・漂白・除臭効果を発揮します。

塩素系タイプ

厨房用漂白剤

除菌

漂白



1000mL



つけかえ用 1000mL

キッチン泡ハイター 業務用

注文番号	規格	出荷単位	税込価格
Y018542	1000mL	1本	954円 (税別 868円)
Y018543	つけかえ用 1000mL	1本	682円 (税別 620円)

バイ菌やニオイを除いて真っ白に!

塩素系タイプ

厨房用漂白剤

除菌

漂白

つけおきで漂白・除菌・消臭ができる台所用漂白剤です。ふきん・まな板・スポンジなどの除菌の他、洗浄成分配合なのでふきんのしみや食器の茶ンブ、ガラス食器のくもり、プラスチック容器の黒ずみなどもすっきり落とします。



キッチンハイター 5kg

注文番号	規格	出荷単位	税込価格
Y006567	5kg	1本	1,606円 (税別 1,460円)

野菜・果物・食品加工等の殺菌、食品に触れる厨房器具の除菌・漂白に。

台所用洗剤ではとれないふきんのシミ・茶碗の茶しび・プラスチック製品の黒ズミを落とし、バイ菌を取り除きイヤなニオイを消します。

塩素系タイプ

厨房用漂白剤(食添タイプ)

殺菌

漂白



ニューブリーチ 食添 中 5kg

注文番号	規格	出荷単位	税込価格
Y006574	5kg	1本	1,227円 (税別 1,116円)

***** 漂白剤のタイプについて *****

酸素系タイプ

塩素系にくらべ、臭いや刺激性が弱く、作用も穏やかです。メラミン食器、色物・柄物のふきんやおしぼりにも使用できます。

塩素系タイプ

殺菌や漂白効果に優れていますが、臭いなどの刺激性が強く、材質への影響が強いため色柄物の製品やメラミン食器には使用できません。界面活性剤を配合して洗浄力を重視したタイプと、野菜・果物等の食品に使用できる食品添加物タイプがあります。

検便検査のご注文方法が変わりました



見えない不安から見える安心へ

腸内細菌検査のご案内

累計100万件の検査受託実績



お申込みはWEBのみ

まずはタスカルネットショップにて会員登録をお願いします。



←会員登録は
こちらから

～ 検査の流れ ～



項目・数量を選ぶ

ご希望の検査項目と検査人数に応じた数量をお選びください。

[検査のお申込みはこちらから→](#)



注文

お届け先を指定の上、ご注文ください。※代引きではご注文いただけません。



検査キット到着

検査キット、返信用封筒、検便依頼書が
お手元に届きます。

※お申込みから約1週間ほどで検査キットをお届けします。



採便 検査キットにて採便をし、検査キットは専用の袋に入れてください。



検査容器と袋(氏名入)を準備



便を採取



袋に入れる



封筒に入れる

- お手元に届きました検査キットの中には個人別のIDが振られた検査袋が入っています。検便依頼書にお名前が無い方は無記入タイプの袋をご使用ください。
- 無記入タイプをご使用の際、青ビニールのお名前部分に読めない字や未記入である場合、検査報告書には【氏名なし】という表記で検査報告となります。

ハサップ

HACCP対応は お済みでしょうか？



**HACCP(ハサップ)をご存知ですか？
HACCP対策を簡単に始められる便利なセット・アプリをご紹介します。**



基礎知識 HACCPとは？

HACCPは食の安全を確保するために決められた 衛生管理の手法です。
一言でいえば**食中毒や異物混入などを防ぐための衛生管理の方法**です。



基礎知識 HACCPの対象は？

食品衛生法により、**食品の製造・加工、調理、販売等に関わるすべての食品関連事業者**について「HACCPの考え方に基づいた(取り入れた)衛生管理」を行うことが制度化されています。規模に関わらず、**食に関わるすべての事業者が対象**となります。ただし、運用には2つの基準がありますので、まずは、ご自分の事業所がどちらにあてはまるか確認しましょう。

厳しめ HACCPに基づく衛生管理

ガイドラインで示された「7原則12手順」に従って導入された方法により**国際規格に沿った衛生管理**を行います。

大手食品製造事業者、畜場、食鳥処理場



うちはこっちの
基準ね！

ほとんどの事業者はこちらに該当

※作成時点での情報をもとに制作しています。適用の基準についての最新の情報は、厚生労働省のHPをご覧ください。

少し緩め HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

一般衛生管理を中心として、**HACCPの考え方に基づいて可能な範囲で業種や業態に応じた衛生管理**を行います。

小規模事業者、提供する食品の種類が多い業種
(飲食店、給食施設、惣菜・弁当製造業、食品運搬・保管業、包装食品販売事業など)



うちは少し緩めの
基準の方だな！



基礎知識 HACCPは何をすればいいの？

「衛生管理計画」を作成し、記録して保管しましょう。

毎日できたか記録し、記録したものはHACCP取り組みの証拠になります。保管しましょう。

計画の作成



実施



記録・保管





オーダー 名入れ・デザインで

商売繁盛

箸袋 | のぼり | のれん

ご注文の流れ

01 ご依頼

注文必須項目を記入し、弊社へFAX又は郵送をお願いいたします。



担当者より、ご注文内容の確認のご連絡をいたします。



02 オーダー

デザインが完成次第、お客様にデザインの確認をさせていただきます。
ご了承後、正式注文を承ります。

※デザインに変更がある場合は、お申し付けください。
デザイン変更後、再度ご確認となります。



納期は正式注文後確定します。

03 制作

製作を開始します。
納期がわかり次第、お客様にご連絡いたします。

