

冷凍食品 総合カタログ

Comprehensive Frozen Food Catalog



©タマミー



昭和35年の開業以来、
鶏卵加工を中心に冷凍・冷蔵食品メーカーの
パイオニアとして65年。
弊社は、安全性の高さをつねに追求し、
1食1食に真心を込めて製品づくりをしております。
食べる人の健康を第一に考え、
さらに「おいしい」と言っていただけますように
日々努力と研究をしてまいります。



国産へのこだわり

当社の製品は、素材本来の味を大切にしたいと考え、原料は主に国産を使用し安心な食品の提供に努めております。お気付きの点等ございましたら、当社特約店又は当社営業所迄お問い合わせください。

🍳 硫化反応について

ゆで玉子を茹で過ぎると黄身のまわりが黒緑色になる反応を硫化反応と言います。これは卵白中の蛋白質に含まれている硫化水素が熱により分解され、卵黄中に含まれている金属イオンと結合し、硫化物となったためです。玉子焼製品を調理しますと、同様な反応が起こることがあります。

🍳 こげについて

製品の表面に黒い粒等が付着していることがまれにありますが、原料として使用しております鶏卵、でん粉、野菜、小麦粉等がこげたものですので、食されても何ら問題ありません。

■ 拠点

- ① 北海道営業所
- ② 東京営業所 仙台駐在所
- ③ 浜松営業所
- ④ 大阪営業所
- ⑤ 福岡営業所



©タマミー

🍳 調理方法

調理方法は下記のように記してありますので、参考にご覧ください。

- 揚** ……揚げる(160℃～170℃)
- 揚** ……揚げる(180℃)
- 焼** ……焼く(約200℃)
- 蒸** ……蒸す
- 煮** ……煮る
- ボイル** ……真空パック品ボイル
- 低** ……低温解凍
- 流** ……流水解凍
- 電** ……電子レンジ(500～600W)
- スチム焼** ……スチームコンベクションオーブン(焼180℃)
- スチム蒸** ……スチームコンベクションオーブン(蒸90℃)
- 🕒** ……調理時間／分

🍳 INDEX

- 厚焼玉子・だし巻玉子……………P2・3
- オムレツ……………P4・5・6
- 素材品……………P7・8
- アレンジ玉子……………P9・10
- 餃子・カニ玉・フヨウハイ……………P11
- お好み焼・たこ焼・明石焼・チヂミ・井ぶり……………P12・13
- 北海道・いももち……………P14
- 北海道・グラタン、フライ……………P15
- たまごのおいしい豆知識……………P16・17

注意

- 調理時間は目安です。
- 調理の数量、調理器具能力により異なります。
- 商品サイズは現物品と多少異なる場合があります。

厚焼玉子・だし巻玉子



厚焼玉子500
(真空パック品)

容 量	500gパック×10入／2合
サ イ ズ	W80×D190×H30mm
カット数	ノーカット、8・10・12カット
JANコード	4961025001143

関西風厚焼玉子500
(真空パック品)

容 量	500gパック×10入／2合
サ イ ズ	W80×D190×H30mm
カット数	ノーカット、10カット
JANコード	4961025000955

甘さのある関東風と、甘さを控えた関西風の2タイプがあります。
様々なカットをご用意しております。



ボイル 20~25 約35
蒸 約35



寿司用厚焼玉子(30カット)(真空パック品)

容 量	500gパック×10入／2合
サ イ ズ	W80×D190×H30mm
カット数	30カット

お寿司のネタにそのままお使いいただけますように、カットしました。



30カット

ボイル 20~25 約35
蒸 約35



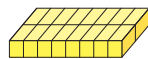
寿厚焼玉子(真空パック品)

容 量	500gパック×10入／2合
サ イ ズ	W80×D190×H30mm
カット数	2×8カット
JANコード	4961025000580

寿印の厚焼玉子です。お祝い事などに大好評。



※包装にもJANコードが入る予定です。



2×8カット

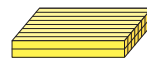
ボイル 20~25 約35
蒸 約35



厚焼玉子(寿司芯用カット)(真空パック品)

容 量	(31g×16本)パック×10入／2合
サ イ ズ	W80×D190×H30mm

太巻寿司の芯用にそのままお使いいただけますように、縦切カットにてご用意いたしました。



2段×8列カット

低 流



焼印入厚焼玉子(真空パック品)

容 量	500gパック×10入／2合
サ イ ズ	W80×D190×H30mm
カット数	2×5カット、2×8カットなど

版や焼きコテを作らずにできます。特長あるメニューにお役立てください。●最低数量200パック以上から相談承ります。

ボイル 20~25 約35
蒸 約35



五目厚焼玉子(国産具材)(真空パック品)

容 量	500gパック×10入／2合
サ イ ズ	W80×D190×H30mm
カット数	ノーカット、8・10・12カット
JANコード	4961025000610

5種類の国産具材をバランス良く配合した、味自慢の厚焼玉子です。様々なカットをご用意しております。



ボイル 25~30 約40
蒸 約40

焼印入厚焼玉子【カットの種類】



2×4カット



2×5カット



2×6カット



10カット

※カット数は一例です。※リードタイムが発生します。



中華風玉子巻(たれ入)(真空パック品)

容 量	(400g+たれ130g)パック×10入／2合
サ イ ズ	W80×D190×H30mm
カット数	10カット
JANコード	4961025000702

カニ玉を、す巻風玉子焼に焼き上げました。中華風たれも入った、カット済み品です。



ボイル 約30
蒸 約30

長年培われてきた製法で生み出す自慢の玉子焼。

厚焼玉子・だし巻玉子

オムレツ

素材品

アレンジ玉子

餃子・カニ玉・フヨウハイ

お好み焼・たこ焼・明石焼・チヂミ・井ぶり

北海道・いもち

北海道・グラタン・フライ



こだわだし巻玉子500(真空パック品)

容 量	500gパック×10入／2合
サ イ ズ	W80×D190×H30mm
カット数	ノーカット、10カット

国産昆布、自社削りたて鰹節のだしを使い、す巻風に焼き上げました。だしの風味と柔らかい玉子焼きの組み合わせは、きつと満足いただける逸品になるかと思えます。

ポイル 25~30



だし巻玉子300(真空パック品)

容 量	300gパック×15入／2合
サ イ ズ	W50×D210×H30mm
カット数	ノーカット、6・10・16カット
JANコード	4961025001495

だしの風味を生かした、だし巻玉子です。各種カットをご用意いたしました。



ポイル 20~25 約30



ねぎたま焼(国産ねぎ)(真空パック品)

容 量	300gパック×15入／2
サ イ ズ	W50×D210×H30mm
カット数	ノーカット、6・10カット
JANコード	4961025001532

国産ねぎの風味を生かし、彩りも綺麗な家庭的な味付けの玉子巻です。



ポイル 20~25 約30



(機械)玉子巻(真空パック品)

容 量	300gパック×15入／2合
サ イ ズ	W50×D210×H30mm
カット数	ノーカット、6・10・16カット
JANコード	4961025001518

磯の風味にこだわり、色彩鮮やかな具材をバランスよく玉子巻に混ぜこんだ、おすすめの逸品です。



ポイル 20~25 約30

関西風(機械)玉子巻(真空パック品)

容 量	300gパック×15入／2合
サ イ ズ	W50×D210×H30mm
カット数	ノーカット、10・16カット



手間いらず!だし巻

容 量	300gパック×20入／2合
サ イ ズ	W50×D210×H30mm
カット数	10カット
JANコード	4961025001679

低温解凍で食べられるだし巻玉子です。ポイル調理でも美味しく食べられます。



ポイル 20~25



手間いらず!親子だし巻

容 量	300gパック×20入／2合
サ イ ズ	W50×D210×H30mm
カット数	10カット
JANコード	4961025001686

低温解凍で食べられる味付けした鶏肉、たまねぎ、ねぎを加えただし巻玉子です。ポイル調理でも美味しく食べられます。



ポイル 20~25



う巻玉子(国産うなぎ)(真空パック品)

容 量	300gパック×20入／2合
サ イ ズ	W50×D210×H30mm
カット数	ノーカット

じっくり焼き上げた国産うなぎの蒲焼を芯に、玉子で巻いた、弊社自慢の逸品です。

ポイル 20~25



手巻和風玉子焼(真空パック対応品)

容 量	(50g×25ヶ)袋×4入／2合
	(50g×10ヶ)パック×10入／2合
サ イ ズ	W40×D70×H22mm

手巻きにて1本々焼き上げました。昆布は北海道産を使用し、鰹だしは自社で煮出して作っただし汁を使用しています。



ポイル 10~12 約10~12

オムレット



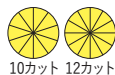
アンサンブルエッグ(真空パック品)

容 量	500gパック×10入／2合
サ イ ズ	直径200×H20mm
カット数	8カット(約60g)・10カット(約50g)・12カット(約40g)
JANコード	4961025500851(8カット) 4961025500868(10カット) 4961025500875(12カット)

じゃがいも、たまねぎ、
チーズ、ベーコン入りの
スペイン風オムレットで
す。ケイカカットにし
てあります。



8カット



10カット



12カット



ボイル 約20
揚げ 15～20



(角型)アンサンブルエッグ

容 量	(50g×25ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	W86×D50×H18mm
JANコード	4961025500578
容 量	(70g×20ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	W86×D50×H20mm
JANコード	4961025500585

アンサンブルエッグの
姉妹品になりますが、揚げ、
焼き調理にご利用いただけます。



揚げ 3～4
焼 7～8
蒸 7～8



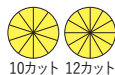
パンpinkinアンサンブルエッグ(真空パック品)

容 量	500gパック×10入／2合
サ イ ズ	直径200×H20mm
カット数	8カット(約60g)・10カット(約50g)・12カット(約40g)
JANコード	4961025500882(8カット) 4961025500899(10カット) 4961025500905(12カット)

北海道産のかぼちゃと
鶏肉のそぼろを卵で
とじました。
緑黄色野菜の摂取に
お役立てください。



8カット



10カット



12カット



ボイル 約20
揚げ 15～20



スペイン風オムレット800(真空パック品)

容 量	800gパック×6入／2合
サ イ ズ	直径190×H25mm
カット数	ノーカット
JANコード	4961025500653

じゃがいも、ほうれん草、ベーコン、
チーズ、オリーブオイルを使用し、
厚く、1枚ずつ焼き上げました。



ボイル 25～30



具たっぷりスペイン風オムレット600(真空パック品)

容 量	600gパック×8入／2合
サ イ ズ	直径200×H23mm
カット数	10カット(約60g)・12カット(約50g)
JANコード	4961025700527(10カット) 4961025700534(12カット)

じゃがいも、たまねぎ、鶏肉、
ほうれん草を使用した
具だくさんのスペイン風の
オムレットです。



10カット



12カット



ボイル 約20
揚げ 15～20



具たっぷりスペイン風オムレット150(真空パック品)

容 量	150gパック×40入／2合
サ イ ズ	扇形95×H23mm

具たっぷりスペイン風オムレット600を
4等分し、1枚ずつ真空パックにしました。

ボイル 15～20

ひとつひとつに心を込めた手焼きの美味しさ。



手づくりプレーンオムレツ(Fe)(真空パック対応品)

容 量	(50g×25ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	W約46×D138×H19mm
JANコード	4961025300178
容 量	(60g×25ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	W約47×D138×H20mm
JANコード	4961025300185
容 量	(100g×10ヶ)袋×5入／2合
サ イ ズ	W約59×D175×H22mm
JANコード	4961025300215

1個1個焼き上げた本格木の葉形の手づくりのプレーンオムレツです。メニューのグレンジアップにどうぞ。



50g／60g	10個P	10個P
焼	ボイル	蒸
⌚ 10～13	約10	約20
100g	10個P	10個P
焼	ボイル	蒸
⌚ 約15	約15	約15

手づくりオムレツシリーズ



手づくりオムレツシリーズは、弊社ベテラン担当者が味と形にこだわり、熟練の技でオムレツを1つずつ丁寧に焼き上げて、家庭の味をそのまま再現しております。



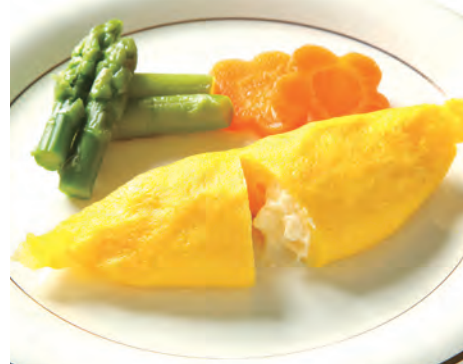
手づくりツナマヨオムレツ(Fe)(真空パック対応品)

容 量	(50g×25ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	W約46×D138×H19mm
JANコード	4961025300321
容 量	(60g×25ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	W約47×D138×H20mm
JANコード	4961025300338

オムレツに相性の良いツナとマヨネーズを具材にして、1個1個焼き上げた、本格木の葉形の手づくりのオムレツです。



50g／60g	10個P	10個P
焼	ボイル	蒸
⌚ 10～13	約10	約20
100g	10個P	10個P
焼	ボイル	蒸
⌚ 約15	約15	約15



手づくりチーズオムレツ(Fe)(真空パック対応品)

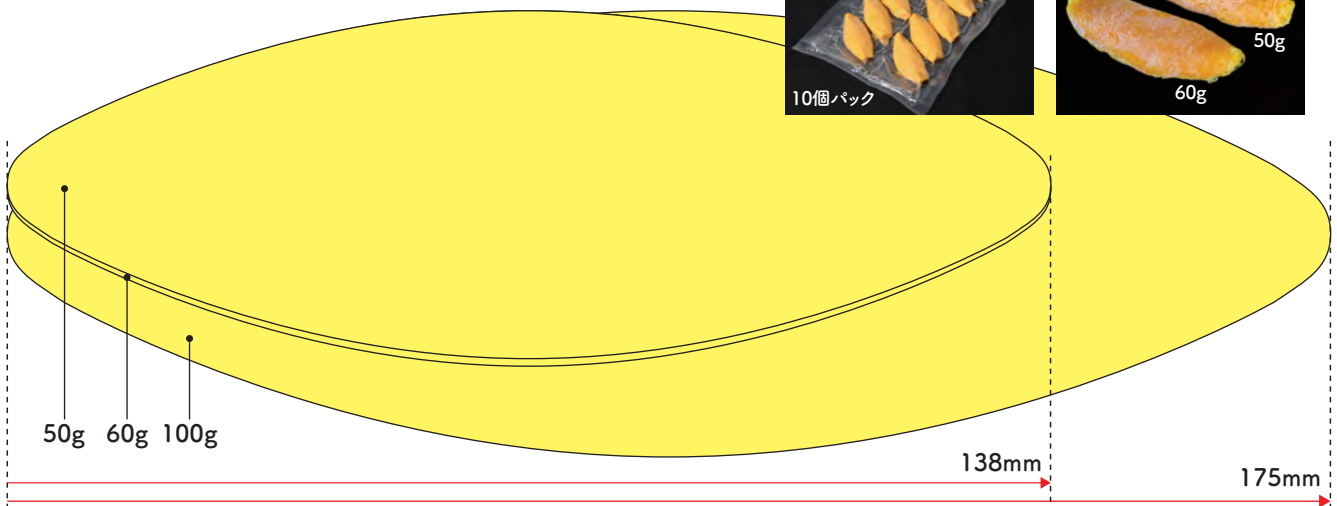
容 量	(50g×25ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	W約46×D138×H19mm
JANコード	4961025300307
容 量	(60g×25ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	W約47×D138×H20mm
JANコード	4961025300314

とろろりとろける風味豊かなチーズを具材にして、1個1個焼き上げた、本格木の葉形の手づくりのオムレツです。



50g／60g	10個P	10個P
焼	ボイル	蒸
⌚ 10～13	約10	約20
100g	10個P	10個P
焼	ボイル	蒸
⌚ 約15	約15	約15

手づくりオムレツのサイズ(原寸大)



オムレツ



ふっくらプレーンオムレツ

容 量	(50g×25ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	W110×D48×H20mm
容 量	(60g×25ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	W110×D53×H23mm

玉子の食感を損なうことなく、ふっくら焼き上げたプレーンタイプのオムレツです。

焼 蒸
約13 8~10



トマトオムレツ

容 量	(50g×25ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	W110×D48×H20mm
JANコード	4961025500448
容 量	(60g×25ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	W110×D53×H23mm
JANコード	4961025500455

トマトソースを具材にふっくらと焼き上げた焼き調理用のオムレツです。



焼
約13



おさかなオムレツ25

容 量	(25g×40ヶ)袋×5入／2合
サ イ ズ	W85×D50×H17mm
JANコード	4961025800838

ミニサイズ「おさかな形」のプレーンタイプのオムレツです。可愛いお弁当や楽しい食卓を演出してくれます。



焼 蒸
8~10 6~7



ピュアオムレツ(真空パック対応品)

容 量	(30g×25ヶ)袋×4入／3合
サ イ ズ	W45×D90×H15mm
JANコード	4961025800296
容 量	(30g×10ヶ)パック×10入／3合
サ イ ズ	W45×D90×H15mm



揚 焼 蒸 ボイル
4~5 8~10 6~7 約10

オムレツを極めた華麗な品々。



半熟風オムレツ(真空パック品)

容 量	(60g×5ヶ)パック×20入／2合
サ イ ズ	W50×D110×H23mm
JANコード	4961025500400
容 量	120gパック×30入／3合
サ イ ズ	W65×D140×H25mm

ボイル調理後もオムレツの中が「半熟状」になっています。半熟風オムレツをチキンライスやスパゲティの上にのせ、スプーンにて割りオムライス、オムスパとしてお召し上がりください。



※電子レンジ調理の場合、真空パック袋に数ヶ所穴をあけてから調理してください。

60g ボイル 120g ボイル 1個 電
10~12 約15 3分30秒



ほうれん草オムレツ

容 量	(50g×25ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	W110×D48×H20mm
JANコード	4961025500424
容 量	(60g×25ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	W110×D53×H23mm
JANコード	4961025500431

国産のほうれん草を混ぜ込んだ焼き調理用のオムレツです。



焼
約13



ポークピカタ(Fe)

容 量	50g×100入／2合
サ イ ズ	W60×D130×H10mm

玉子と豚肉をバランスよく組み合わせました。イタリア料理のピッカータを手づくり感のある形状にて再現しました。

波 形

焼 蒸
10~12 約10



元気一杯オムレツ

容 量	(35g×25ヶ)袋×4入／3合
サ イ ズ	W45×D90×H20mm
JANコード	4961025800432



揚 焼 蒸
4~5 8~10 6~7

じゃがいも、ウインナー、あおさ粉入りのミニオムレツです。

素材品

アレンジも様々、多種多様の品々…。



錦糸玉子(真空パック品)

容 量	500gパック×10入／2合
サイズ	W255×D235×H30mm ○3×80×1.5mm
JANコード	4961025700084
容 量	1kgパック×5入／2合
サイズ	W485×D260×H30mm ○3×80×1.5mm

素材品として各種料理の彩りにお使いいただけます。
500gと1kgの2規格があります。

カット幅
3mm



ボイル 約15分
スチーム 約15分



錦糸玉子500(極細)(真空パック品)

容 量	500gパック×10入／2合
サイズ	W255×D235×H30mm ○1.5×80×1.5mm
JANコード	4961025700206

通常の半分の幅の極細タイプです。

カット幅
1.5mm



ボイル 約15分
スチーム 約15分



自然解凍用錦糸玉子

容 量	500gパック×10入／2合
サイズ	W255×D235×H30mm ○3×80×1.5mm
JANコード	4961025700213

素材品として、各種料理の彩りにお使いいただけます。
加熱の必要がなくほぐしやすい半真空パックタイプです。

カット幅
3mm



低 流



細切玉子たんざく切り(真空パック品)

容 量	1kgパック×5入／2合
サイズ	W300×D240×H30mm ○5×40×6mm
JANコード	4961025500141

玉子焼きをたんざく状にカットしました。
玉子の風味・食感を大切に
に残した自信作です。

カット幅
5mm



ボイル 約15分



いり玉子(真空パック品)

容 量	500gパック×10入／2合
サイズ	W260×D230×H20mm
JANコード	4961025700541
容 量	1kgパック×5入／2合
サイズ	W360×D255×H17mm
JANコード	4961025500134

ソフト感を大切にしました。鮮やかな卵の色彩がメニューを引き立てます。
和え物や炒め物にどうぞ。
500gと1kgの2規格があります。



ボイル 約15分
スチーム 約20分



そばろ玉子(真空パック品)

容 量	1kgパック×5入／2合
サイズ	W335×D255×H25mm

料理の彩りがとても綺麗になります。
そばろ弁当やサラダのトッピングに、
和え物等にご利用ください。

ボイル 12~15分

素材品



スクランブルエッグ(マーガリン)(真空パック品)

容 量	1kg/パック×6入/2合
サ イ ズ	W190×D260×H25mm
JANコード	4961025500219

とろろり美味しい、スクランブルエッグがボイルにて出来上がり。洋風メニューに。



ボイル 約15分 約30分



ソフトスクランブルエッグ(真空パック品)

容 量	1kg/パック×5入/2合
サ イ ズ	W235×D280×H20mm

ソフトで滑らかなスクランブルエッグです。素材品としてスープの具に、和風洋風の和え物やトッピング等にご利用ください。

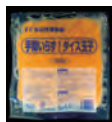
ボイル 約15分



手間いらず!ダイス玉子

容 量	500g/パック×10入/2合
サ イ ズ	約 W10×D11.8×H15mm
JANコード	4961025001693

厚焼玉子をダイスカットにしました。玉子焼の食感がある彩り豊かなトッピングに。



ボイル 20~25分 低 流



手巻ベーコン玉子焼(真空パック品)

容 量	(50g×10ヶ)パック×10入/2合
サ イ ズ	W39×D75×H23mm

玉子に相性の良いベーコンと一緒に手巻で焼き上げました。彩りの綺麗な玉子焼です。



ボイル 12~15分 約15分



オムライス用玉子焼(真空パック品)

容 量	(40g×10枚)パック×10入/2合
サ イ ズ	直径190×H1mm
JANコード	4961025000511

オムライスにオムそばにとメニューの広がりへのお手伝いをいたします。※1箱に配膳用手袋5枚入



ボイル 約10分 約15分



手巻ウインナー玉子焼(真空パック品)

容 量	(50g×10ヶ)パック×10入/2合
サ イ ズ	W85×D33×H26mm

ウインナーを芯に玉子で巻き上げました。カット面が鮮やかな玉子焼です。



ボイル 12~15分 約20分

オムライス用玉子焼のはがし方



- ①加熱後、温かい状態で少し開封し、空気を入れます。
 - ②①の状態、上下に軽く振り、中をほぐします。
 - ③そして開封し取り出すと、はがしやすい状態になっています。
- ※注意: 真空状態で冷めてしまいますと、1枚1枚が張り付いてしまい、はがしにくくなりますので、ご注意ください。



うす焼玉子(トレイ袋入り)

容 量	(15g×10枚)トレイ袋×30入
サ イ ズ	W200×D200×H0.5mm
JANコード	4961025700251

寿司メニューなどに、巻いたり包んだりすることで料理に華を添えてくれる極薄の玉子シートです。海苔の代わりや、錦糸シートとしてもご利用いただけます。



蒸 3~4分 低 流

アレンジ玉子

たまごが産み出す、多彩なバリエーションの数々。



月見スコッチエッグ(真空パック品)

容 量	(50g×10ヶ)パック×10入／2合
サ イ ズ	約 W57×D63×H30mm
JANコード	4961025000528

ゆで玉子を国産鶏肉と豚肉のミンチで包みました。ハーフカット済みの真空パック品です。



ボイル 約15~20分 約20分



野菜入うずらスコッチエッグ(Fe)(真空パック品)

容 量	(40g×10ヶ)パック×10入／3合
サ イ ズ	球形 直径約45mm

たまねぎと人参を混ぜた豚肉をベースに、国産うずら卵を包みました。



ボイル 約15~20分



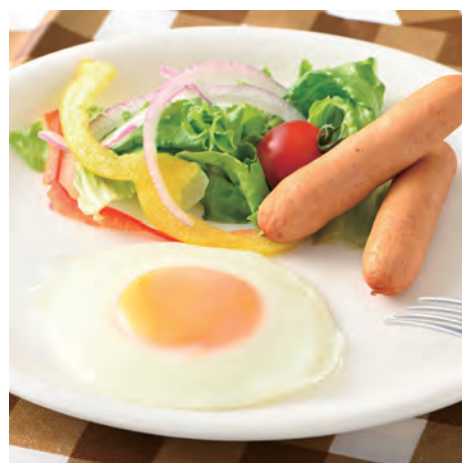
ソフト月見スコッチエッグ50(真空パック品)

容 量	(50g×10ヶ)パック×12入／2合
サ イ ズ	約 W57×D63×H30mm
JANコード	4961025001709

マッシュポテトを入れてソフトな食感にしたスコッチエッグです。ハーフカット済みの真空パック品です。



ボイル 約15~20分



丸目玉焼(真空パック品)

容 量	(40g×10ヶ)パック×10入／2合
サ イ ズ	直径約80×H約13mm
JANコード	4961025800197

生鶏卵を1個ずつ丁寧に割卵し、半熟感を残したまま焼き上げました。

ボイル 約6~7分 約20分



(真空包装)ハーフ味付たまご(真空パック品)

容 量	170g(10ヶ入)×20入／2合
サ イ ズ	約 W35×D45×H17mm
JANコード	4961025500559

味付けたまごをハーフカットし真空パックしました。サラダ、ラーメン等のトッピングや弁当、オーードブルなどの盛り合わせにご利用いただけます。



ボイル 約10分



ひとくちオムライス35

容 量	(35g×20ヶ)袋×8入／2合
サ イ ズ	直径47×H35mm
JANコード	4961025300451

ケチャップライスを玉子で包んだ、ひとくちサイズの可愛いオムライスです。おやつや夜食、パーティーにどうぞ。



5個 電 5分30秒

アレンジ玉子



ジャガバタ茶巾

容 量	(40g×25ヶ)袋×2入／4合
サ イ ズ	直径50×H25mm
JANコード	4961025500165

バターで味付けしたじゃがいもを
玉子で茶巾風に焼き上げました。



焼 蒸
約12 12～15



プチ丸

容 量	(20g×50ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	直径50mm×H12mm
JANコード	4961025500264

人参、グリーンピース、ベーコン入りの
彩り綺麗な可愛いミニサイズのオ
ムレツです。
お弁当やバイキングにどうぞ。



揚 焼 蒸
4 9 4～5



えびボール茶巾

容 量	(23g×50ヶ)袋×3入／3合
サ イ ズ	直径38×H25mm

えびと鶏肉のつくねを
玉子で茶巾風に焼き上げました。
彩りの美しい商品です。
お弁当・オードブル等にどうぞ。

蒸
7～8



にらっ子

容 量	(20g×50ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	直径50×H12mm
JANコード	4961025500363

可愛いサイズのにら玉です。
お弁当やバイキングにどうぞ。



揚 焼 蒸
4 9 4～5



袋入茶わんむし(そうざい半製品)

容 量	140g袋×40入／2合
サ イ ズ	W100×D150×H8mm
JANコード	4961025001617

えびたけのこ、さやいんげん、
しいたけ入りの茶わんむしです。
流水解凍して容器に移し蒸すだ
けで、茶わんむしの出来上がり。



※フタをして強火で2～3分間、
さらに弱火で10～12分間
蒸してください。

低 流 蒸
約12 12～15



手づくりとん平焼

容 量	(100g×5ヶ)袋×12入／2合
サ イ ズ	W185×D80×H10mm
JANコード	4961025500493

豚肉をねぎ入りの玉子で
平たく包み焼きにしました。
ソース等をかけてお召し上がり
ください。



※1箱にワンポイント
シール60枚入り。

揚 焼 電
約4 8～9 約4

餃子・カニ玉・フヨウハイ

多様なニーズに応えるラインナップ。



浜松餃子

キャベツ餃子

容 量	(23g×60ヶ)袋×5入／2合
サ イ ズ	W30×D80×H35mm
JANコード	4961025001662

具材にたっぷりの国産キャベツを使用した、ジュシーな味わいが大変好評です。
静岡県浜松市の工場にて製造しています。



揚 焼
3~4 6



手づくりカニ玉60

容 量	(60g×25ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	直径約95×H8mm
JANコード	4961025300420

1個1個手づくりで焼き上げた蟹玉です。お好みのあんをかけてお召し上がりください。



焼 蒸
約10 約10



四川風芙蓉蟹

容 量	(60g×25ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	直径72×H18mm
JANコード	4961025800449

紅ズワイガニを使用し厚手に焼き上げた芙蓉蟹です。全て国産具材を使用しております。



焼 蒸
10~13 9~10



お弁当フヨウハイ

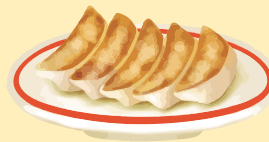
容 量	(40g×25ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	直径80×H20mm
JANコード	4961025800890

ミニタイプの芙蓉蟹です。お弁当のメニューに是非どうぞ。

焼 蒸
約10 7~8

餃子の美味しい焼き方

- ①フライパンをよく温め油をひき、凍ったまま平らな面を下にして並べ、強火で約1分間焼いてください。
- ②水1/3カップ弱(60ml)を入れ、中火で約4分間蒸し焼きにしてください。
- ③フタを取り中火で約1分間水気をとばし、焼き目がついたらできあがりです。



天津蟹玉

容 量	(60g×10ヶ)袋×10入／2合
サ イ ズ	直径約140×H5mm
JANコード	4961025300192
容 量	(80g×10ヶ)袋×6入／2合
サ イ ズ	直径約145×H7mm
JANコード	4961025300208

天津飯・天津麵用に薄手に焼き上げた蟹玉です。お好みのあんをかけて、お召し上がりください。



焼 蒸
約10 約10



タレ付四川風芙蓉蟹(真空パック品)

容 量	(60g×10ヶ+タレ200g)パック×10入
サ イ ズ	直径72×H18mm
JANコード	4961025800456

四川風芙蓉蟹と甘口のタレを一緒に入れて、調理が簡単な真空パックにしました。



ボイル ステン 蒸
12~15 約15



(タレ付)お弁当フヨウハイ(真空パック品)

容 量	(35g×10ヶ+タレ200g)パック×10入／2合
サ イ ズ	直径78×H18mm
JANコード	4961025800906

お弁当フヨウハイとタレを一緒に入れて、調理が簡単な真空パックにしました。



ボイル
12~15

お好み焼・たこ焼・明石焼・チヂミ・井ぶり



小さなねぎ焼

(ファミリーパック)
小さなねぎ焼400

容 量	800g袋(50個入)×7入/2合
サ イ ズ	W40×D40×H8mm
JANコード	4961025700107
容 量	400g袋×10入/2合
サ イ ズ	W40×D40×H8mm
JANコード	4961025700114

キャベツとネギ入りの一口サイズのお好み焼です。惣菜に、バイキングに、おつまみにと幅広くご利用いただけます。



※1箱にワンポイントシール32枚入り。

揚 3個 電
約2 約2



タコdeたこ焼35

容 量	(35g×25ヶ)袋×6入/2合
サ イ ズ	W70×D60×H25mm
JANコード	4961025500738

可愛い「タコの形」で焼き上げた、たこ焼です。具材は細かくカットしてあり、食べやすくなっております。



揚 焼 電
約3 13~15 約1



カツ丼の具(真空パック品)

容 量	220gパック×30入/2合
サ イ ズ	W260×D205×H17mm
JANコード	4961025001167

※電子レンジ調理の場合、冷凍・真空パックの片面側に数ヶ所穴をあけてください。



ボイル 電
約7 4分30秒



小さなチヂミ

容 量	800g袋(50個入)×7入/2合
サ イ ズ	W40×D40×H8mm
JANコード	4961025300642

味付けした生地に野菜を入れて焼いた、一口サイズのチヂミです。お弁当やおつまみ、おやつ等にと幅広くご利用いただけます。



揚 3個 電
約2 約2



小えびの一口お好み焼

容 量	800g袋(50個入)×7入/2合
サ イ ズ	W40×D40×H8mm
JANコード	4961025300598

干しえびの風味を活かした一口サイズのお好み焼です。お弁当に、バイキングにおつまみにと幅広くご利用いただけます。



揚 3個 電
約2 約2



お好み焼 豚玉(真空パック品)

容 量	(200gパック×5ヶ)袋×4入/2合
サ イ ズ	直径140×H12mm
JANコード	4961025700046

関西風のお好み焼を、美味しさそのままに真空パックしました。



ボイル 電
8~10 5~6



豆腐ローフ700(真空パック品)

容 量	700gパック×8入/2合
サ イ ズ	W70×D200×H35mm
カット数	ノーカット、20カット

ミートローフに豆腐を配合し、しっとり感のある商品に焼き上げました。



低 流

明石焼

焼上がり済

——●明石焼の召し上がり方——

明石焼は事前に温めてください。
アツアツのだし汁(お好みにて、みつば、大葉などを入れ)にアツアツの明石焼を浸けて、汁と一緒に召し上がりください。
口の中でとろける明石焼独特の味と風味をそのままお届けします。



明石焼(濃縮だし付)

容 量	(25g×20ヶ+濃縮だし10g×4)袋×10入/2合
サ イ ズ	半球 直径47×H25mm
JANコード	4961025600124

5個 電
約3分30秒



明石焼(レギュラータイプ)

容 量	(25g×20ヶ)袋×10入/2合
サ イ ズ	半球 直径47×H25mm
JANコード	4961025600230

5個 電
約3分30秒



お好み焼

容 量	(50g×25ヶ)袋×4入/2合
サ イ ズ	直径77×H14mm
JANコード	4961025300574
容 量	(60g×25ヶ)袋×4入/2合
サ イ ズ	直径77×H16mm
JANコード	4961025300581



揚 焼
4〜5 10〜12



ちぢみ(国産ねぎ)

容 量	(40g×20ヶ)袋×5入/3合
サ イ ズ	直径81×H9mm
JANコード	4961025300604
容 量	(50g×20ヶ)袋×5入/2合
サ イ ズ	直径81×H11mm
JANコード	4961025300611



揚 焼 電
3 7〜8 3

北海道・いもち



おじゃがもち(プレーン)

容 量	(30g×30ヶ)袋×5入／2合
サ イ ズ	直径53×H10mm
JANコード	4961025700138
容 量	(50g×50ヶ)袋／4合
サ イ ズ	直径73×H10mm



揚	焼	電	蒸	煮
3〜4	7〜8	約3	7〜8	

じゃがいもの風味がほんのり…。じんわり、いもちの美味しさを味わっていただけます。



おじゃがもちボール(約10g/個)

容 量	1kg袋×10入
サ イ ズ	球30mm
JANコード	4961025800869



※注意:油揚げ調理禁止。破裂の危険性があります。

蒸	煮
約10	約10



おじゃがもちボール(かぼちゃ)(約10g/個)

容 量	1kg袋×10入
サ イ ズ	球30mm
JANコード	4961025800876



※注意:油揚げ調理禁止。破裂の危険性があります。

蒸	煮
約10	約10



おじゃがもちボール(ほうれん草)(約10g/個)

容 量	1kg袋×10入
サ イ ズ	球30mm
カット数	4961025800883



※注意:油揚げ調理禁止。破裂の危険性があります。

蒸	煮
約10	約10

国産ほうれん草を練り込んだおじゃがもちボールです。

雄大な北海道が生み出す美味。



ジャーマンポテト(真空パック品)

容 量	500gパック×12入／2合
サ イ ズ	W245×D225×H25mm
JANコード	4961025700565
容 量	1kgパック×6入／2合
サ イ ズ	W245×D225×H30mm
JANコード	4961025700558

北海道産じゃがいもを使用、付け合わせやサラダベース、コロッケの素材等、様々な用途でご使用いただけます。



500gP	ボイル	蒸
約10	約15	

1kgP	ボイル	蒸
約15	約25	



生乳ミニホットケーキ

容 量	(20g×50ヶ)袋×4入／2合
サ イ ズ	直径75×H8mm
JANコード	4961025800609



2個	電	低
約1		

北海道産の生乳をたっぷり使用したミニサイズのホットケーキです。



(ファミリーパック)生乳ミニホットケーキ

容 量	(20g×10ヶ)袋×20入／2合
サ イ ズ	直径75×H8mm
JANコード	4961025300130

2個	電	低
約1		

生乳ミニホットケーキの10個入りタイプ。

北海道・グラタン、フライ

北海道の息吹を感じられる逸品。



まるごとグラタン(コーン&ベーコン)

容 量	60g×100入／2合
サ イ ズ	W50×D80×H25mm

国産じゃがいも・人参を小麦粉と混ぜて作った可食容器に、生乳からつくったグラタンソースにコーンとベーコンを加えました。

※1箱にクッキングシート4枚入り。

焼 10~12



(ファミリーパック) まるごとグラタン

容 量	(60g×4ヶ)袋×24入／2合
サ イ ズ	W140×D230×H25mm
JANコード	(コーン&ベーコン) 4961025800531
容 量	(60g×4ヶ)袋×24入／2合
サ イ ズ	W140×D230×H25mm
JANコード	(かぼちゃ) 4961025800500

まるごとグラタン(かぼちゃ)。(コーン&ベーコン)の4個入りの小袋タイプ。

焼 10~12



コーンのキャベツ揚げ(Fe・Ca)

容 量	(40g×20ヶ)袋×5入／3合
サ イ ズ	直径60×H18mm
容 量	(60g×20ヶ)袋×5入／2合
サ イ ズ	直径75×H20mm

キャベツ、コーンをすり身で成型しフリッター風の衣を付けた商品です。

40g 揚 スチ 焼 約7 約15

60g 揚 スチ 焼 約6 約15



鶏肉と枝豆のキャベツ揚げ(Fe・Ca)

容 量	(40g×20ヶ)袋×5入／3合
サ イ ズ	直径75×H10mm
容 量	(50g×20ヶ)袋×5入／2合
サ イ ズ	直径75×H18mm

鶏肉とキャベツや枝豆などの野菜をミックスしました。サクとした食感の食べやすいフライです。

40g 揚 スチ 焼 約4 約15

50g 揚 スチ 焼 約5 約15



まるごとグラタン(かぼちゃ)

容 量	60g×100入／2合
サ イ ズ	W50×D80×H25mm

国産じゃがいも・人参を小麦粉と混ぜて作った可食容器に、生乳からつくったグラタンソースにかぼちゃとコーンを加えました。

※1箱にクッキングシート4枚入り。

焼 10~12



いかのキャベツ揚げ(Fe・Ca)40

容 量	(40g×20ヶ)袋×5入／3合
サ イ ズ	W75×D75×H10mm
JANコード	4961025001716

いかのキャベツ揚げ(Fe・Ca)50

容 量	(50g×20ヶ)袋×5入／2合
サ イ ズ	W75×D75×H15mm
JANコード	4961025001723

40g 揚 スチ 焼 約4 約15

50g 揚 スチ 焼 約5 約15



鶏肉となんこつ
のキャベツ揚げ(Fe・Ca)40

容 量	(40g×20ヶ)袋×5入／3合
サ イ ズ	W75×D75×H10mm
JANコード	4961025001648

鶏肉となんこつ
のキャベツ揚げ(Fe・Ca)50

容 量	(50g×20ヶ)袋×5入／2合
サ イ ズ	W75×D75×H15mm
JANコード	4961025001655

40g 揚 スチ 焼 約4 約15

50g 揚 スチ 焼 約5 約15

肉やキャベツなどの具材に、なんこつを加えフライにしました。噛みごたえのあるフライです。

厚焼玉子・だし巻玉子

オムレツ

素材品

アレンジ玉子

餃子・カニ玉・フヨウハイ

お好み焼・たこ焼・明石焼・チヂミ・井ふり

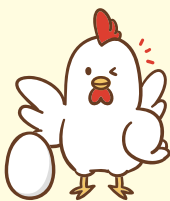
北海道・いももち

北海道・グラタン・フライ

たまごの起源、 知ってますか？

たまごの起源は非常に古く、人類が地上生活を始めた約500万年前で、当初はダチョウのたまごを採取して食べていたと考えられています。日本で食べられるようになったのは江戸時代頃からだそう。ニワトリは紀元前100年頃に朝鮮半島から伝わりましたが、日本は仏教の影響で肉食を禁禁する風習があり、ニワトリが産むたまごもなかなか食用とされなかったようです。

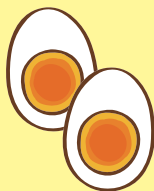
江戸時代には、天秤棒の桶にたまごを載せて「たまあーご、たまあーご」という売り声で街中を売り歩く行商も現れました。この頃には、たまご料理も色々作られるようになり、「万宝料理秘密箱」(まんぼうりょうひみつばこ)という有名な料理本の中でめずらしいたまご料理を掲載した「卵百珍」(たまごひゃくちん)というものもありました。弥次さん喜多さんで有名な『東海道中膝栗毛』にも、袋井宿の名物「たまごふわふわ」が出てきます。でも、庶民にはまだまだ手の届かない高嶺の花だったようです。



たまごは長生きの源！

1日に必要な主な栄養素のうち
たまご2個[100g]に含まれる割合

たんぱく質: 約15%	たまご2個 100g分の 充足率(%)	炭水化物: 約0.1%
ビタミンD: 約33%		ビタミンB12: 約38%
葉酸: 約18%		セレン: 約114%
カルシウム: 約8%		亜鉛: 約15%
脂質: 約17%		ビタミンA: 約19%
ビタミンE: 約16%		ビタミンB2: 約31%
ビオチン: 約50%		リン: 約20%
カリウム: 約5%		鉄: 約26%



文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」、
内閣府「内閣府令第十号 食品表示基準 栄養素等表示基準値」

たまごは体に必要なほとんどすべての栄養素を含む優れた食品です。たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラルなど、さまざまな栄養素が含まれています。なかでも特長なのが、たんぱく質の質の高さ！

全国の100歳以上の長寿者のうち1,900人を対象として、食生活を調査した結果、長寿者には毎日欠かさずたまごを食べている人が多いことが報告されています(※)。長生きする秘訣は良質のたんぱく質をしっかり摂ること。たまごは手に入れやすく、調理も簡単なので、毎日の食事に手軽に取り入れられます。加熱してもやわらかく、さまざまな料理に使えるたまごなら、歯が弱くなっ

てもおいしく食べられるので、長生きしたい方はぜひたまご料理を取り入れてくださいね。

(※)(財)健康・体力づくり事業財団「全国100歳老人の1/2サンプルの横断的研究」報告,2002



たまごの おいしい豆知識

私たちの食生活にとって欠かせない食材、たまご。身近だけに知らないこともありますよね。そんなたまごの魅力を再発見できる、「学んでおいしい豆知識」をご紹介します！



©タマミー

鮮やかな黄色が
新鮮な野菜の緑色を
引き立てます！



たまごと野菜は相性が良い？

野菜の栄養素には「脂溶性」のものが多くあります。たとえば、ビタミンA、D、E、Kやβ-カロテンなどです。この栄養素は、油に溶けやすいという特徴があるため、それだけで食べるよりも油を含んでいるたまごと一緒に食べることで、体の中に吸収されやすくなります。

アメリカで行われた研究では、野菜サラダだけを食べた人と比べて、たまご3個分のスクランブルエッグと一緒に食べた人では、血中濃度がカロテノイドは約8倍、ビタミンEは約5倍に増加しました。(※1,2)

また、たまごは人間の体にとって必要な栄養素がビタミンCと食物繊維以外はすべて含まれています。たまごに足りないビタミンCや食物繊維は、野菜と組み合わせて食べる事で補うことができるので、野菜と組み合わせることで、理想的な栄養バランスに近づきますね。

(※1) Kim JE et al., Am. J. Clin. Nutr., 2015, 102: 75-83

(※2) Kim JE et al., Am. J. Clin. Nutr., 2016, 146: 2199-2205



日本人はたまごが大好き！

日本人のたまごの摂取量は、1人あたり年間約320個程度。これは世界的に見てもトップクラスの消費量です。たまごは日本人にとって非常に人気のある食材であり、多くの人が毎日1個程度食べている計算になります。

「たまご白書2024」によると、日本人の86.1%がたまごが好きと回答しており、前年よりも好意度が0.5ポイント増加しています。



6月2日は オムレツの日！

6月2日のオムレツの日は、「栄養バランスが優れたたまごで愛情を包み込んだ料理であるオムレツを通じ、家族愛と健康を育む日」として、業務用鶏卵商品の研究・開発を行っている日本シュリンク包装卵協会によって制定されました。日付は、『オム(06)レツ(02)』と読む語呂合わせが由来なのだそうです。

また、6月は「オムレツ月間」として、オムレツが最も多く食べられる月です。そのため6月を中心に普及促進などの活動が行われています。

すぐる食品のオムレツはチーズやツナでアレンジしたものもあり、バラエティーに富んでいます。しかも、1つ1つを丁寧に手づくりで焼き上げています。ぜひご利用ください。



すぐる食品自慢の
チーズオムレツは
いかが？



5月22日の 「たまご料理の日」ってなあに？

全国の飲食店向けに『うまいもん認定』事業を展開している一般社団法人全日本うまいもん推進協議会によって2013年に制定されました。

日付は、「たまご(5)」、「に(2)わとり」の語呂合わせから5月22日となっています。料理の基本といわれるたまご料理を通して、食についての衛生と安全を啓蒙する機会を提供することが目的です。



イベントに欠かせない たまご料理のあれこれ

たまごは、子孫繁栄や復活の象徴として、また、完全栄養食として、様々な行事のお料理に用いられます。

春の行事、節分では、恵方巻の具材としてたまごが用いられます。3月のひな祭りにも華やかなちらし寿司に錦糸たまごは欠かせません。4月のイースターにもうさぎをモチーフにしたたまご料理などが食べられます。

夏にも、たまごの黄色い色が金運や財運を象徴するとされて、七夕の行事食として天の川のそうめんに星に見立てた薄焼きたまごが用いられます。

秋になると、卵黄を月のように見立てた月見そばや月見うどんがありますし、冬のクリスマスにはキッシュやスペイン風オムレツなど、おもてなしの料理として人気があります。さらに、お正月のおせち料理には、錦玉子、伊達巻、寿厚焼玉子など、たまごを使った料理が数多くあります。このように一年を通じて行事には欠かせないたまご料理は日本人にとって、とっても身近な食材と言えます。汎用性と栄養価の高いたまごは、その多様な魅力で、私たちの食生活を豊かにしてくれる食材なのですね。

ひな祭りにダイス玉子



こどもの日におさかなオムレツ



どの行事食にも
ハズレがない
たまごはすごい！



お月見に
ソフト月見スコッチエッグ



ハロウィンに
パンプキンアンサンブルエッグ

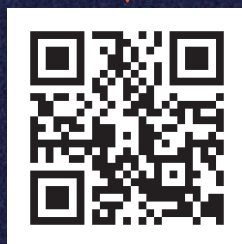


クリスマスに
具たっぷりスペイン風オムレツ



お正月に寿厚焼玉子

ホームページはこちらから



<http://www.suguru.co.jp/>

美味しさ発見! 冷凍食品の製造・販売

FROZEN FOODS/CHILLED FOODS
SUGURU すぐる食品株式会社

●本社/〒152-0034 東京都目黒区緑が丘二丁目7番7号 TEL(03)3718-6331(代) FAX(03)3724-2793

●北海道営業所/〒074-1271 北海道深川市広里町4-1-50	TEL(03)3718-6331(代) FAX(03)3724-2793
●仙台駐在所/	TEL(03)3718-6331(代) FAX(03)3724-2793
●東京営業所/〒152-0034 東京都目黒区緑が丘二丁目7番7号	TEL(03)3718-6331(代) FAX(03)3724-2793
●浜松営業所/〒432-8057 静岡県浜松市中央区堤町850	TEL(053)447-3807(代) FAX(053)449-0602
●大阪営業所/〒564-0043 大阪府吹田市南吹田5-15-18南吹田ハイツ1F	TEL(06)6337-5025(代) FAX(06)6337-5026
●福岡営業所/〒813-0025 福岡県福岡市東区青葉1-1-14	TEL(03)3718-6331(代) FAX(03)3724-2793

FACTORY

●深川工場(北海道) ●中標津工場(北海道) ●浜松工場(静岡県)
●新潟工場(有限会社山北町農林水産加工公社) ●土別工場(土別市農畜産物加工株式会社)