

エスエスフード
インターナショナル

常温保管食品

冷凍食品

カタログ

目次

表紙	1
目次	2
新商品	3
常温国産商品リスト (業務用)	4～5
常温国産商品リスト (小売用)	6～8
冷凍国産商品リスト (業務用)	9
冷凍ベトナム産商品リスト	10～11

国内生産品-新商品

主原料:国産



【冷凍】 AN294 甘酢漬け がりといわし

規格・入数: 500g・10袋×2合

商品特徴: 銚子で水揚げされた新鮮ないわしを骨まで食べられるように調理いたしました。生姜甘酢漬けを加え、さっぱりとした味付に仕上げております。

調理方法: 冷凍状態で袋のまま、沸騰したお湯で約10分湯煎してください。

賞味期限: 製造後365日

主原料:国産



【冷凍】 AN324 あじ塩焼き (袋あり)

規格・入数: 30g・36袋×2合

商品特徴: 国産のあじを焼き、骨まで食べられるよう、高圧加工をしています。シンプルな塩焼きです。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。

※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

主原料:国産



【冷凍】 AN325 さば塩焼き (袋あり)

規格・入数: 40g・36袋×2合

商品特徴: 国産のさばを焼き、骨まで食べられるよう、高圧加工をしています。シンプルな塩焼きです。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。

※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

主原料:国産



【冷凍】 AN326 いわし塩焼き (袋あり)

規格・入数: 35g・36袋×2合

商品特徴: 銚子産のいわしを焼き、骨まで食べられるよう、高圧加工をしています。シンプルな塩焼きです。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。

※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

国内生産品-業務用【常温】煮魚①

主原料:国産



【常温】 AN98

いわし生姜煮

規格・入数: 10尾/400g・10袋×2合

商品特徴: 銚子産のいわしを高圧処理により骨ごと食べられる状態した商品です。生姜の風味が特徴の醤油ベースの煮魚です。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

主原料:国産



【常温】 AN101

いわしおかか煮

規格・入数: 35切/490g・20袋

商品特徴: 銚子産のいわしを食べやすい一口サイズにカットし、高圧処理により骨ごと食べられる状態した商品です。醤油ベースのタレに、鰹節の粉末を加え、風味豊かに仕上げました。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

主原料:国産



【常温】 AN38

いわし梅しそ煮

規格・入数: 35切/490g・20袋

商品特徴: 銚子産のいわしを食べやすい一口サイズにカットし、高圧処理により骨ごと食べられる状態した商品です。梅の風味と紫蘇の風味豊かな醤油ベースのタレを使用しています。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

主原料:国産



【常温】 AN99

いわしごま味噌煮

規格・入数: 10尾/400g・10袋×2合

商品特徴: 銚子産のいわしを高圧処理により骨ごと食べられる状態した商品です。白味噌の麴の甘味と白ごまの風味が特徴の、コクのある味付けに仕上げました。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

国内生産品-業務用【常温】煮魚②

主原料:国産



【常温】 AN115

さば味噌煮

規格・入数: 10尾/400g・6袋×4合

商品特徴: 新鮮な国産のさばを使用し、高圧釜で骨まで柔らかくしていますのでお子様からご年配の方までお召し上がりいただけます。白味噌ベースの調味液で味付けをしております。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

主原料:国産



【常温】 AN116

さば生姜煮

規格・入数: 10尾/400g・6袋×4合

商品特徴: 国産のさばを高圧処理により骨ごと食べられる状態の商品です。生姜風味の醤油ベースのタレを使用しています。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

主原料:国産



【常温】 AN104

あじ生姜煮

規格・入数: 10尾/400g・6袋×4合

商品特徴: 国産のあじを高圧処理により骨ごと食べられる状態に加工した商品です。生姜風味の醤油ベースのタレを使用しています。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

主原料:国産



【常温】 AN128

あじ昆布煮

規格・入数: 10尾/400g・6袋×4合

商品特徴: 国産のあじを骨ごと食べられるように高圧処理いたしました。昆布の旨味が醤油ベースのタレに溶け出している味わいの深い商品です。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

国内生産品-個食用【常温】煮魚①

主原料:国産



【常温】 AN108

あじ生姜煮

規格・入数: 60g×2・120g・16pk×3合

商品特徴: 国産のあじを高圧処理により骨ごと食べられる状態に加工した商品です。生姜風味の醤油ベースのタレを使用しています。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

主原料:国産



【常温】 AN138

あじ昆布煮

規格・入数: 60g×2・120g・16pk×3合

商品特徴: 国産のあじを骨ごと食べられるように高圧処理いたしました。昆布の旨味が醤油ベースのタレに溶け出している味わいの深い商品です。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

主原料:国産



【常温】 AN109

いわし赤味噌煮

規格・入数: 50g×2・100g・16pk×3合

商品特徴: 銚子産のいわしを高圧処理により骨ごと食べられる状態した商品です。濃厚でコクのある赤味噌の味わいが特徴の煮魚です。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

主原料:国産



【常温】 AN207

いわし梅しそ煮

規格・入数: 50g×2・100g・16pk×3合

商品特徴: 銚子産のいわしを高圧処理により骨ごと食べられる状態した商品です。梅の風味と紫蘇の風味豊かな醤油ベースのタレを使用しています。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

国内生産品-個食用【常温】煮魚②

主原料:国産



【常温】 AN144

いわし梅煮

規格・入数: 50g×2・100g・16pk×3合

商品特徴: 銚子産のいわしを高圧処理により骨ごと食べられる状態の商品です。梅の風味豊かな醤油ベースのタレを使用しています。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

主原料:国産



【常温】 AN107

さば味噌煮

規格・入数: 55g×2・110g・16pk×3合

商品特徴: 国産のさばを高圧処理により骨ごと食べられる状態の商品です。家庭料理定番の味噌煮、赤味噌の程良い塩味とコクが特徴です。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

主原料:国産



【常温】 AN148

さば生姜煮

規格・入数: 55g×2・110g・16pk×3合

商品特徴: 国産のさばを高圧処理により骨ごと食べられる状態の商品です。生姜風味の醤油ベースのタレを使用しています。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

主原料:国産



【常温】 AN206

さばみぞれ煮

規格・入数: 55g×2・110g・16pk×3合

商品特徴: 国産のさばを高圧処理により骨ごと食べられる状態の商品です。醤油ベースのタレに国産の大根おろしを加え、さっぱりとした味わいの商品です。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

国内生産品-個食用【常温】焼き魚

主原料:国産



【常温】 AN324 あじ塩焼き（袋あり）

規格・入数: 30g・36袋×2合

商品特徴: 国産のあじを焼き、骨まで食べられるよう、高圧加工をしています。シンプルな塩焼きです。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

主原料:国産



【常温】 AN325 さば塩焼き（袋あり）

規格・入数: 40g・36袋×2合

商品特徴: 国産のさばを焼き、骨まで食べられるよう、高圧加工をしています。シンプルな塩焼きです。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

主原料:国産



【常温】 AN326 いわし塩焼き（袋あり）

規格・入数: 35g・36袋×2合

商品特徴: 銚子産のいわしを焼き、骨まで食べられるよう、高圧加工をしています。シンプルな塩焼きです。

調理方法: 鍋にお湯を沸騰させ、袋ごと5分間程温めてお召し上がりください。
※そのままでもお召し上がりいただけます。

賞味期限: 出荷後119日

国内生産品-業務用【冷凍】

主原料:国産



【冷凍】 AN59 銚子産やわらかいわし生姜煮

規格・入数: 10尾/袋・500g/袋×10袋×2合

商品特徴: 国産のいわしに醤油ベースのタレと千葉県産生姜をあわせ、上品な甘辛さに仕上げました。

調理方法: 冷凍状態で袋のまま、沸騰したお湯で約10分湯煎してください。

賞味期限: 製造後547日

主原料:国産



【冷凍】 AN294 甘酢漬け がりといわし

規格・入数: 500g・10袋×2合

商品特徴: 銚子で水揚げされた新鮮ないわしを骨まで食べられるように調理いたしました。生姜甘酢漬けを加え、さっぱりとした味付に仕上げております。

調理方法: 冷凍状態で袋のまま、沸騰したお湯で約10分湯煎してください。

賞味期限: 製造後365日



【冷凍】 CS9 チキンカレーレギュラー1kg

規格・入数: 1kg×12袋・12袋

商品特徴: まろやかなコクのスパイスブレンドを特長としたカレーです。世代を問わず幅広いニーズにお勧めできます。

調理方法: 凍ったまま封を切らずに熱湯に入れ、蓋をせずに15~20分間沸騰させてください。100℃(熱湯) 15~20分

賞味期限: 製造後365日



【冷凍】 SF1 にんにく天ぷら

規格・入数: 500g/袋・500g/袋×10袋×2合

商品特徴: 世界で初めてにんにく一粒づつを美味しい天ぷらにしました。にんにくの香りはそのまま、口臭の酵素を独自技術で取り除き低臭にしました。

調理方法: 170℃~180℃の油で約3分揚げてください。

賞味期限: 製造後12か月

ベトナム生産品-業務用【冷凍】①



【冷凍】 TK41

たこ焼き30g V03

規格・入数: 30g/個・40個入り/袋×5袋×2合

商品特徴: 自家製配合の生地にこだわった、自慢の美味しいたこ焼きです。丸型で手焼きしています。

調理方法: 凍ったまま170~180°Cの油温で約5分間揚げてください。または、凍ったままお皿にのせ、ラップをかけずに、電子レンジを使用してください。

賞味期限: 製造後547日



【冷凍】 SF2

たこ唐揚げ500g

規格・入数: 500g (40粒±5粒/袋)・12袋×2合

商品特徴: 大粒のタコを贅沢に使用し、風味豊かな食感の良い衣で仕上げました。歩留まりの良い商品です。

調理方法: 凍ったまま170~180°Cの油温で約3分間揚げてください。

賞味期限: 製造後547日



【冷凍】 TD2

たこチヂミ30g

規格・入数: 30g/枚・20枚入り/袋×10袋×2合

商品特徴: タコとニラがたっぷり入って韓国風のピリ辛お好み焼きです。冷めても食感のもっちり、ピリ辛の後味がくせになる一品です。

調理方法: 凍ったまま170~180°Cの油温で約3分間揚げてください。

賞味期限: 製造後547日



【冷凍】 TD1

ねぎチヂミ (いか・たこ入) 30g

規格・入数: 30g/枚・40枚×10袋

商品特徴: 新鮮なイカと、ねぎを入れた韓国風のお好み焼きです。冷めても食感のもっちりしています。1袋あたりの入数を増やし、お求め易い価格設定にしております。

調理方法: 凍ったまま170~180°Cの油温で約3分間揚げてください。

賞味期限: 製造後547日

ベトナム生産品-業務用【冷凍】②



【冷凍】

大学芋キット

規格・入数: 芋1kgたれ250g・6セット×2合

商品特徴: 芋は自然な甘みのある「紅あずま」とコクのある甘味の黒糖蜜を使用しています。

調理方法: さつまいもを凍ったまま170～180℃の油温で約2分30秒揚げ、黒糖風味のタレをコンベクションで8分加熱し、さつまいもとタレを和えてください。

賞味期限: 芋:製造後547日 たれ:製造後13か月



【冷凍】 SSF71 海鮮棒天120g（紅生姜、レンコン、玉葱入り）

規格・入数: 120g・5本×10袋×2合

商品特徴: 弾力のある白身魚のすり身に、さっぱりとした味の紅生姜とシャキシャキ食感のレンコンを混ぜ込んだ、ボリューム・手作り感のある棒状の商品です。

調理方法: 凍ったまま、160～170℃の油温にて上下面平均的に4分30秒～5分程揚げてください。

賞味期限: 製造後547日

