冷凍「イカ墨天串」のご提案

メインターゲット

◆ 惣菜
→20～60代主婦層、男性

製品コンセプト

◆ 魚を使った料理をお手軽に
◆ おつまみとしても食べていただきたい

製品特長

◆ 魚種：すけそうだら・たち
◆ 白身魚のすり身にいかとイカ墨を混ぜたインパクトのある見た目
◆ にんにくを使用し、味のアクセントに

製造工程図

◆ 原料搬入→原料選別→サイレントカッターにて細切→擂潰・調味料混合→成形→蒸し加熱→凍結→袋詰め→日付印字→金属探知機→箱詰め→予冷→出荷

調理方法

解凍前の場合：175℃の温度で約5分～5分半揚げてお召し上がりください。
解凍後の場合：175℃の温度で約4分～4分半揚げてお召し上がりください。

【規格】10本×6袋×2合
【賞味期限】冷凍365日

株式会社村川蒲鉾フーズクリアHM

冷凍「明太風天串」のご提案

メインターゲット

◆ 惣菜
→20～60代主婦層、男性

製品コンセプト

◆ 魚を使った料理をお手軽に
◆ おつまみとしても食べていただきたい

製品特長

◆ 魚種:すけそうだら・たち
◆ 白身魚のすり身に明太子を混ぜました
◆ 唐辛子入りピリ辛蒲鉾

製造工程図

◆ 原料搬入→原料選別→サイレントカッターにて細切→擂潰・調味料混合→成形→蒸し加熱→凍結→袋詰め→日付印字→金属探知機→箱詰め→予冷→出荷

調理方法

解凍前の場合：175℃の温度で約5分～5分半揚げてお召し上がりください。
解凍後の場合：175℃の温度で約4分～4分半揚げてお召し上がりください。

【規格】10本×6袋×2合
【賞味期限】冷凍365日

冷凍「チーズ天串」のご提案

メインターゲット

◆ 惣菜
→20～60代主婦層、子供

製品コンセプト

◆ 魚を使った料理をお手軽に
◆ おやつやおつまみとして
食べていただきたい

製品特長

◆ 魚種:すけそうだら・たち
◆ 白身魚のすり身にチーズを混ぜました

製造工程図

◆ 原料搬入→原料選別→サイレントカッターにて細切→擂潰・調味料混合→成形→蒸し加熱→凍結→袋詰め→日付印字→金属探知機→箱詰め→予冷→出荷

調理方法

解凍前の場合：175℃の温度で約5分～5分半揚げてお召し上がりください。
解凍後の場合：175℃の温度で約4分～4分半揚げてお召し上がりください。

【規格】10本×6袋×2合
【賞味期限】冷凍365日

株式会社村川蒲鉾フーズクリアHM

冷凍 「枝豆と玉ねぎ天串」のご提案

メインターゲット

◆ **惣菜**
→20～60代主婦層、子供

製品コンセプト

◆ **魚を使った料理をお手軽に**
◆ **おやつやおつまみとして**
食べていただきたい

製品特長

◆ **魚種:すけそうだら・えそ**
◆ **白身魚のすり身に枝豆と玉ねぎを**
混ぜました

製造工程図

◆ **原料搬入→原料選別→サイレントカッターにて細切→擂潰・調味料混合→成形→蒸し加熱→凍結→袋詰め→日付印字→金属探知機→箱詰め→予冷→出荷**

調理方法

解凍前の場合：175℃の温度で約5分～5分半
揚げてお召し上がりください。
解凍後の場合：175℃の温度で約4分～4分半
揚げてお召し上がりください。

【規格】10本×6袋×2合
【賞味期限】冷凍365日

冷凍「ねぎたこ天串」のご提案

メインターゲット

◆ 惣菜
→20～60代主婦層、子供

製品コンセプト

◆ 魚を使った料理をお手軽に
◆ おやつやおつまみとして
食べていただきたい

製品特長

◆ 魚種：すけそうだら・たち
◆ 白身魚のすり身にたことねぎを混ぜました

製造工程図

◆ 原料搬入→原料選別→サイレントカッターにて細切→擂潰・調味料混合→成形→蒸し加熱→凍結→袋詰め→日付印字→金属探知機→箱詰め→予冷→出荷

調理方法

解凍前の場合：175℃の温度で約5分～5分半揚げてお召し上がりください。
解凍後の場合：175℃の温度で約4分～4分半揚げてお召し上がりください。

【規格】10本×6袋×2合
【賞味期限】冷凍365日

冷凍「えび天串」のご提案

メインターゲット

◆ 惣菜
→20～60代主婦層、子供

製品コンセプト

◆ 魚を使った料理をお手軽に
◆ おやつやおつまみとして
食べていただきたい

製品特長

◆ 魚種：すけそうだら・えそ
◆ えびの風味とえそ天ぷらの独特の食感
が味わえます。

製造工程図

◆ 原料搬入→原料選別→サイレントカッターにて細切→擂潰・調味料混合→成形→蒸し加熱→凍結→袋詰め→日付印字→金属探知機→箱詰め→予冷→出荷

調理方法

解凍前の場合：175℃の温度で約5分～5分半揚げてお召し上がりください。
解凍後の場合：175℃の温度で約4分～4分半揚げてお召し上がりください。

【規格】10本×6袋×2合
【賞味期限】冷凍365日

「あじじゃこ・野菜青のり・鶏ごぼう15g」

メインターゲット

■ 惣菜
→20～70代男性・女性、子供

製品コンセプト

■おやつに・おつまみに
■居酒屋突き出しに最適
■すりみを幅広い年齢層に食べていただきたい

製品特長

■ 魚種：あじ・いわし（長崎県産）
■ 魚種：太刀魚、ホッケ、鶏肉、鶏皮
■ 国産野菜（玉葱・人参）を使用、青海苔、きくらげ
■ 15gで食べきりサイズ
■ 油調済みなので温めるだけで美味しく頂けます

製造工程図

■ 原料搬入→野菜カット→各種原料計算
→原料細切り→擂潰調味料混合→カット野菜混合
→成形・加熱→検
食→冷却→袋詰め→凍結→日付印字→金属探知
機→箱詰め→予冷→出荷

料理提案

■ 軽く炙る、トースターで温める
子供のおやつ、飲食店の突き出し
などに最適です。冷めても美味しく
お弁当のおかずにも重宝します。

【製品規格】
規格：コノシロ（国産）・えそ（国産）・レンコ鯛（長崎県産）豆腐・生野菜（たまねぎ・人参・キャベツ）・卵・調味料（アミノ酸等）
温度帯：冷凍　賞味期限：180日

「鰺すりみカツ」

メインターゲット

■ 惣菜
→20～60代主婦層、子供

製品コンセプト

■長崎県産の鰺を使用
■魚を使った料理をお手軽に
■すりみを幅広い年齢層に食べていただきたい

製品特長

■ 魚種：原料鰺（長崎県産）100％使用
■ 豆腐を使うことでふわっとした食感に
■ 国産野菜（たまねぎ・人参・キャベツ・根深ネギ）を使用
■ 塩・砂糖・調味料（アミノ酸） でシンプルな味付け
■ パン粉を付けて揚げることで香ばしい味わい

製造工程図

■ 原料搬入→野菜カット→各種原料計算→ミンチ加工（豆腐）→原料細切り→擂潰調味料混合→カット野菜混合→成形・パン粉付け→検食→凍結→袋詰め→日付印字→金属探知機→箱詰め→予冷→出荷

料理提案

■ シンプルに揚げて酒の肴、
子供のおやつ、冷めても美味しく
お弁当のおかずにも最適です。

【製品規格】
規格：鰺(長崎県産)・豆腐・生野菜（たまねぎ・人参・キャベツ・根深ネギ）・卵・調味料（アミノ酸等）
温度帯：冷凍　賞味期限：180日

「鯛入りすりみカツ」

メインターゲット

■ 惣菜
→20～60代主婦層、子供

製品コンセプト

■長崎県産のレンコ鯛を使用
■魚を使った料理をお手軽に
■すりみを幅広い年齢層に食べていただきたい

製品特長

■ 魚種:レンコ鯛(長崎県産)・コノシロ・エソ
■ 豆腐を使うことでふわっとした食感に
■ 国産野菜(玉葱・キャベツ・人参)を使用
■ 塩・砂糖・調味料(アミノ酸) でシンプルな味付け
■ 鯛だし入りで旨味を強調
■ パン粉を付けて揚げることで香ばしい味わい

製造工程図

■ 原料搬入→野菜カット→各種原料計算→ミンチ加工(豆腐)→原料細切り→擂潰調味料混合→カット野菜混合→成形・パン粉付け→検食→凍結→袋詰め→日付印字→金属探知機→箱詰め→予冷→出荷

料理提案

■ シンプルに揚げて酒の肴、
子供のおやつ、冷めても美味しく
お弁当のおかずにも最適です。

【製品規格】
規格：コノシロ（国産）・えそ（国産）・レンコ鯛（長崎県産）豆腐・生野菜（たまねぎ・人参・キャベツ）・卵・調味料（アミノ酸等）
温度帯：冷凍　賞味期限：180日

長崎発

しらす入りじゃこ天

1、しらすの風味豊か

2、お手軽な価格帯

3、スペースを取らない
スマートなパッケージ

JAN：4978227011511
入数：20ｐ
賞味期限：5日

株式会社村川蒲鉾フーズクリアHM

NEW
25.1.10

まる天

JAN

4978227011344

入数	賞味期限
20P	5日

玉ねぎ天

JAN

4978227011368

入数	賞味期限
20P	5日

ねぎたこ天

JAN

4978227011375

入数	賞味期限
20P	5日

あじ天

JAN

4978227011382

入数	賞味期限
20P	5日