

【 2026年秋季 業務用新商品&リニューアル商品一覧 】

No.	商品名	規格/入数	生産工場	JANコード 4902130	調理方法	発売日 (リニューアル 予定日)	商品特長
【冷凍食品 新商品】							
1	えびごろっと3種野菜かき揚げ50	500g(10個入)/8箱	海外	135668	揚げる オープン 自然解凍	10月1日	●ごろっとしたえびと3種の野菜（たまねぎ、にんじん、空芯菜）を使用したかき揚げです。 ●空気を抱くように揚げる「エアリーフライ製法」で手づくりと同じ見た目や質感を実現し、軽くてサクとした食感に仕上がっています。 ●工場にて1個ずつ丁寧に手揚げをして生産をしています。 ●自然解凍でも調理可能です。 ●収益の一部を、マングローブの植樹活動に充てる「生命の森プロジェクト」対象商品です。
2	えびごろっと青菜かき揚げ50	500g(10個入)/8箱	海外	135675	揚げる オープン 自然解凍	10月1日	●ごろっとしたえびと青菜を使用したかき揚げです。 ●空気を抱くように揚げる「エアリーフライ製法」で手づくりと同じ見た目や質感を実現し、軽くてサクとした食感に仕上がっています。 ●工場にて1個ずつ丁寧に手揚げをして生産をしています。 ●自然解凍でも調理可能です。 ●収益の一部を、マングローブの植樹活動に充てる「生命の森プロジェクト」対象商品です。
3	チキステーキ170（プレーン） （アマニ鶏使用）	850g(5枚入)/6袋	GFPTニチレイ	133770	オープン	10月1日	●鶏もも肉に塩と白胡椒、黒胡椒で味付けをしたチキステーキです。 ●シンプルな味付けなのでさまざまなソースアレンジが可能です。 ●アマニ成分を配合した飼料で育てたアマニ鶏を使用しています。
4	アマニ鶏のチキンカツ（袋入り）	320g(10個入) /12袋	森工場	135316	揚げる	9月1日	●鶏のむね肉を使用したチキンカツです。 ●むね肉本来の食感を活かせるように、繊維感にこだわりました。 ●衣には生パン粉を使用しており、サクッとした食感が味わえます。 ●主菜にも付け合せにも使える汎用性の高いミニサイズです。 ●アマニ成分を配合した飼料で育てたアマニ鶏を使用しています。
5	甘酢肉団子IQF	1kg/6袋	海外	135750	自然解凍 電子レンジ	10月1日	●自家製の甘酢タレを絡めた鶏肉使用の肉団子です。 ●自然な形状になるよう、手作業で一つずつ丁寧に丸めています。 ●IQF（バラ凍結）なので、必要な分だけ調理可能です。 ●自然解凍でも電子レンジでも調理可能です。
6	炙り鶏チャーシュースライス	500g/20袋	海外	134517	自然解凍	10月1日	●鶏もも肉を直火で炙って仕上げた、チャーシュースライスです。 ●皮表面に醤油をつけた後、直火で炙り、焦げ色と香ばしさを引き出しました。 ●使いやすいサイズにスライスしています。 ●自然解凍でも調理可能です。

【 2026年秋季 業務用新商品&リニューアル商品一覧 】

No.	商品名	規格/入数	生産工場	JANコード 4902130	調理方法	発売日 (リニューアル 予定日)	商品特長
7	そのまま使える むきえだまめ	500g/20袋	海外	134784	自然解凍 ボイル	9月1日	●自然解凍でそのまま使えるむきえだまめです。 ●指定農場※で種まきから収穫まで栽培を管理した原料を使用し、産地から製品まで一貫した品質管理を行っています。 ●ボイル調理の手間無く、サラダやトッピング、ずんだ餡などさまざまなメニューでご使用いただけます。 ※当社管理要項に基づき、委託工場が指定した農場
8	のび〜るチーズフライ	340g(20個入) /8袋×2合	白石工場	135187	揚げる	9月1日	●口当たりがなめらかなモッツアレラチーズを使用したチーズフライです。 ●独自配合のチーズソースで、「のび〜る」食感をお楽しみいただけます。 ●独自の衣技術により、サクッとした食感の衣に仕上げました。 ●食べやすい三角形状でおつまみやスナックにぴったりです。
9	とろ〜りチーズインハンバーグ110	1100g(10個入) /5袋	関西工場	135309	オープン 電子レンジ	10月1日	●口だけなめらかなコクのあるチーズソースを包んだハンバーグです。 ●4種のチーズを独自配合したチーズソースを「とろ〜り」食感に仕上げました。 ●独自の成型技術で、ふっくらとしたほぐれ感のあるハンバーグを再現しました。
10	あんだく天津飯の具 (醤油あん)	2400g(24個入) +タレ420g×8袋	キューレイ	134920	蒸す 揚げる	9月1日	●鉄鍋を使用し、直火でふんわりと焼き上げたカニ玉に、たっぷりの自家製醤油あんをセットにした天津飯の具です。 ●1食あたり、カニ玉 約100g、あん 約140gで、あんだく感を演出できます。 ●あんは2種の醤油と鶏ガラの味わいで仕上げています。 ●カニ玉の炒め油には、にんにく、しょうが、ねぎで仕上げた自家製香味油を使用し、香ばしさを引き立てています。 ●カニ玉の具材にはにんじんを使用し、彩りと具材感を演出しています。
11	あんだく天津飯の具 (甘酢あん)	2400g(24個入) +タレ420g×8袋	キューレイ	134944	蒸す 揚げる	9月1日	●鉄鍋を使用し、直火でふんわりと焼き上げたカニ玉に、たっぷりの自家製甘酢あんをセットにした天津飯の具です。 ●1食あたり、カニ玉 約100g、あん 約140gで、あんだく感を演出できます。 ●あんは風味豊かな赤酢を使用したコクのある味わいで仕上げています。 ●カニ玉の炒め油には、にんにく、しょうが、ねぎで仕上げた自家製香味油を使用し、香ばしさを引き立てています。 ●カニ玉の具材にはにんじんを使用し、彩りと具材感を演出しています。

【 2026年秋季 業務用新商品&リニューアル商品一覧 】

No.	商品名	規格/入数	生産工場	JANコード 4902130	調理方法	発売日 (リニューアル 予定日)	商品特長
12	ふっくら卵の直火炒めチャーハン	900g/6袋	キューレイ	135583	電子レンジ フライパン 蒸す オープン	9月1日	●鉄鍋を使用して直火で炒める「直火炒め製法」で圧倒的な炒め感を実現した本格的なチャーハンです。 ●高温火力で炒めることで、ふっくらとした卵の食感を実現しました。 ●具材には、二日間かけてじっくり味を染み込ませて高温で焼き上げた、しっとりジューシーな自家製焼豚を使用しています。
13	(特) 塩あじえだまめ	500g/20袋	海外	134777	自然解凍 ボイル	8月1日	●下茹でして塩味を付けたえだまめです。 ●指定農場※で種まきから収穫まで栽培を管理した原料を使用し、産地から製品まで一貫した品質管理を行っています。 ●自然解凍で調理可能です。 ※当社管理要項に基づき、委託工場が指定した農場
14	(特) スーパースイートコーン	1kg/12袋	海外	134791	自然解凍 ボイル 焼く	9月1日	●甘みの強いスーパースイート系品種を使用した商品です。 ●指定農場※で種まきから収穫まで栽培を管理した原料を使用し、産地から製品まで一貫した品質管理を行っています。 ●ボイル調理の手間無く、サラダや付け合わせ、麺のトッピングなど、さまざまなメニューでご利用いただけます。 ●自然解凍で調理可能です。 ※当社管理要項に基づき、委託工場が指定した農場
15	一口カットチキン（むね）	1kg/8袋	海外	135361	揚げる オープン 蒸す	10月1日	●鶏むね肉を食べやすい一口サイズにカットした商品です。 ●焼いても、揚げてもしっとり仕上がり、冷めてもジューシーな味わいです。 ●さまざまなメニューにお使いいただけるよう、薄味に仕上げています。
16	(特) カニ玉（タレなし）	2400g(40個)	キューレイ	134913	蒸す 電子レンジ 揚げる	9月1日	●鉄鍋を使用し、直火でふんわりと焼き上げたカニ玉です。 ●にんにく、しょうが、ねぎで仕上げた自家製香味油を使用し、香ばしさを引き立てています。 ●カニ玉の具材にはにんじんを使用し、彩りと具材感を演出しています。 ●タレなし規格なので、天津飯やカニ玉などさまざまなメニューにご利用いただけます。
17	(特) チャーハン	250g/20袋	船橋工場	135941	電子レンジ 蒸す 炒める	9月1日	●しっかりと炒めた卵が香ばしい、シンプルなチャーハンです。 ●具材には、卵、鶏肉、たまねぎ、ねぎを使用しています。 ●使いやすい小袋タイプです。 ●XO醤を加えて香り良く仕上げました。

【 2026年秋季 業務用新商品&リニューアル商品一覧 】

No.	商品名	規格/入数	生産工場	JANコード 4902130	調理方法	発売日 (リニューアル 予定日)	商品特長
【冷凍食品 リニューアル品】							
1	究極の唐揚げ（むね） （アマニ鶏使用）	1kg/6袋	GFPTニチレイ	133848	揚げる	10月1日	●鶏のむね肉を使用した唐揚げです。 ●むね肉本来の食感を感じられるように、繊維感にこだわりました。 ●肉本来の味を楽しめるように、シンプルな味付けに仕上げました。 ●アマニ成分を配合した飼料で育てたアマニ鶏を使用しています。
2	ご当地シリーズ 唐揚げ （中津風にんにくしょうゆ味）	1kg/6袋	GFPTニチレイ	133817	揚げる	10月1日	●若鶏のもも肉を使用した唐揚げです。 ●大分県中津市の唐揚げ有名店のレシピを参考に、醤油とにんにくベースのタレでしっかり味付けしました。 ●隠し味に一味唐辛子を加えています。 ●配合を見直し、よりジューシーな味わいになりました。
3	ご当地シリーズ 唐揚げ （北海道ザンギ風）	1kg/6袋	GFPTニチレイ	133824	揚げる	10月1日	●若鶏のもも肉を使用した唐揚げです。 ●北海道のご当地メニュー「ザンギ」の特長である、にんにく、しょうがベースのタレでしっかり味付けしました。 ●配合を見直し、よりジューシーな味わいになりました。
4	サクッと鶏竜田揚げ	1kg/6袋	GFPTニチレイ	133831	揚げる	10月1日	●若鶏のもも肉を使用した竜田揚げです。 ●サクッと軽い食感の衣に仕上げています。 ●醤油、しょうがを効かせた和風の味付けです。 ●配合を見直し、よりジューシーな味わいになりました。
5	T若鶏唐揚げ	1kg/6袋	GFPTニチレイ	133787	揚げる	10月1日	●若鶏のもも肉を使用した唐揚げです。 ●醤油、しょうが、にんにくで味付けしました。 ●冷めてもやわらかな肉の食感と衣の軽さが特長です。 ●配合を見直し、よりジューシーな味わいになりました。
6	炭火焼二段仕込みの鶏つくね65	975g(15個入)/6袋	海外	132766	オープン 電子レンジ	10月1日	●炭火でしっかり焼いた大判の鶏のつくねです。 ●鶏肉を二段階で混合する独自の「二段仕込み製法」で、しっかりした弾力と肉粒感を実現しました。 ●手ごね風の見た目とジューシーな食感にこだわりました。 ●鶏皮比率を10%増量※することで、よりジューシーになりました。 ※当社従来品比較

【 2026年秋季 業務用新商品&リニューアル商品一覧 】

No.	商品名	規格/入数	生産工場	JANコード 4902130	調理方法	発売日 (リニューアル 予定日)	商品特長
7	ちよびチキ	500g/12袋	GFPTニチレイ	133800	揚げる	10月1日	●若鶏のむね肉を使用した一口サイズの唐揚げです。 ●しっかりとした衣に仕上げることで、時間が経っても食感が損なわれにくく、ソースなどでアレンジしても衣の食感が残ります。 ●調理時間が短い商品設計で、お客様に素早く提供できます。 ●配合を見直し、より軽い衣食感になりました。 ●さまざまなシーンでご利用いただけます。
8	(特) 鶏の唐揚げ	1kg(30個入)/6袋	海外	132780	揚げる	10月1日	●醤油、しょうが、にんにくを使用したベーシックな味付けの唐揚げです。 ●衣はサクッと軽い食感が特長で、肉のうまみと食感を楽しめる一品です。 ●外食などの個数付けのメニューにも使いやすい、1袋当たり30個の定数入り商品です。 ●若鶏のもも肉を使用しています。 ●配合を見直し、よりジューシーな味わいになりました。
9	(特) 鶏の竜田揚げ	1kg(30個入)/6袋	海外	132773	揚げる	10月1日	●醤油、しょうがをしっかり効かせたもも肉の竜田揚げです。 ●薄口醤油と濃口醤油のあわせ醤油で仕上げることで、醤油感を出しつつ、鶏肉、しょうがなど素材の風味を引き立てました。 ●竜田揚げらしい白い粉吹きのある外観が特長です。 ●外食などの個数付けのメニューにも使いやすい、1袋当たり30個の定数入り商品です。 ●配合を見直し、よりジューシーな味わいになりました。
10	サクッとクリーミーコロッケ45 (かに入り) 袋入り (かに0.6%入り)	450 g (10個入) /6袋×3合	白石工場	134456	揚げる	10月1日	●自社製のルーに宮城県蔵王産のミルクと、かにを加えたなめらかな口どけのクリームコロッケです。 ●独自の衣を採用することで、時間が経ってもサクとした食感が楽しめます。 ●売場作りに便利な専用販促袋を内添しています。 ●クリームの配合を見直し、なめらかさがアップしました。
11	大分風とり天	1kg/6袋	海外	132797	揚げる	10月1日	●若鶏のささみをスティック状にカットし、天ぷら衣でふんわりと包んだとり天です。 ●にんにくが効いたオリジナルたれに漬けたしっかりとした味付けで、そのままでも美味しく召し上がれます。 ●くちづけの良い衣食感で、つゆとも相性が良く召し上がれます。
12	白身魚と豆腐のふんわり天®	660g(20個入) ×4袋 +タレ160g×4袋	中冷	135477	揚げる 蒸す	10月1日	●白身魚のすり身に豆乳を加えてふんわりなめらかな食感に仕上げた天ぷらです。 ●和風ベースの別添のタレが、素材の旨味をさらに引き立てます。 ●国産大豆を使用した豆乳を使用しています。 ●4種の野菜（にんじん、いんげん、くわい、たまねぎ）を使用し、彩りよく仕上げました。 ●豆乳の割合を増やし、よりなめらかな食感になりました。

【 2026年秋季 業務用新商品&リニューアル商品一覧 】

No.	商品名	規格/入数	生産工場	JANコード 4902130	調理方法	発売日 (リニューアル 予定日)	商品特長
13	白身魚と豆腐のふんわり天® (タレ無し)	660g(20個入) ×4袋	中冷	135484	揚げる 蒸す	10月1日	●白身魚のすり身に豆乳を加えた、ふんわりなめらかな食感の商品です。 ●国産大豆を使用した豆乳を使用しています。 ●4種の野菜（にんじん、いんげん、くわい、たまねぎ）を使用し、彩りよく仕上げました。 ●豆乳の割合を増やし、よりなめらかな食感になりました。
14	舞茸と豆腐のふんわり天® (舞茸入りタレ)	660g(20個入) ×4袋 +タレ160g×4袋	中冷	135453	揚げる 蒸す	10月1日	●白身魚のすり身に豆乳を加えた、ふんわりなめらかな食感の商品です。 ●別添のタレは舞茸入りです。 ●国産大豆を使用した豆乳を使用しています。 ●2種の野菜（たまねぎ、舞茸）を使用し、彩りよく仕上げました。 ●豆乳の割合を増やし、よりなめらかな食感になり、すり身に加える舞茸を4%増量※することで、風味豊かになりました。 ※当社従来品比較
15	かにと豆腐のふんわり天® (かに風味あんかけ)	660g(20個入) ×4袋 +タレ200g×4袋	中冷	135460	揚げる 蒸す	10月1日	●白身魚のすり身に豆乳・カニを加えた、ふんわりなめらかな食感の商品です。 ●かに風味あんで彩りとおいしさを引き立えています。 ●国産大豆を使用した豆乳を使用しています。 ●4種の野菜（にんじん、いんげん、くわい、たまねぎ）を使用し、彩りよく仕上げました。 ●豆乳の割合を増やし、よりなめらかな食感になりました。
16	(衣付き) かにと豆腐のふんわり天® (白だし仕立てカニ風味あん)	720g(20個入) ×4袋 +タレ170g×4袋	中冷	135682	揚げる 蒸す	10月1日	●白身魚のすり身に豆乳・カニを加え、ふんわりとなめらかな食感に仕上げた、衣付きの天ぷらです。 ●国産大豆を使用した豆乳を使用しています。 ●和風ベースのタレがおいしさを引き立てます。 ●たまねぎの量を増やし、より食感を楽しめるようになりました。
17	えびと豆腐のふんわり天®	672g(24個入) ×4袋 +タレ168g×4袋	中冷	135491	揚げる 蒸す	10月1日	●白身魚のすり身にえびや野菜と豆乳を加え、ふんわりとなめらかな食感に仕上げた天ぷらです。 ●別添のタレは、えびかつお風味の効いた銀あん風です。 ●国産大豆を使用した豆乳を使用しています。 ●豆乳の割合を増やし、よりなめらかな食感になりました。
18	パンケーキ（メープルクリーム）	8個入(200g)/24袋	キューレイ	134494	自然解凍	9月1日	●しっとりとした全粒粉入り※1の生地の中にメープル※2クリームを挟んだバンケーキです。 ●表面にバターが塗られているため、そのままお召し上がりいただけます。 ●朝食メニューやデザートメニューにぴったりです。 ●UDF（ユニバーサルデザインフード）対応商品です。 ●内容を16個入から8個入に変更します。 ※1：製品中粒粉4.0% ※2：製品中メープルシュガーパウダー2.5%

【 2026年秋季 業務用新商品&リニューアル商品一覧 】

No.	商品名	規格/入数	生産工場	JANコード 4902130	調理方法	発売日 (リニューアル 予定日)	商品特長
19	プリン	50g×40個/2合	長崎工場	135200	自然解凍	9月1日	●卵を使わずに仕上げたプリンです。 ●自家製のキャラメルソースをかけました。 ●産業給食やファミリーレストランのお子様ランチなど、幅広くご活用いただけます。 ●乳風味をアップし、より豊かな味わいに仕上げました。
20	みかんゼリー40	40g×40個/2合	長崎工場	135217	自然解凍	9月1日	●温州みかん果汁を使用したみかんゼリーです。 ●不足しがちな鉄分を新たに配合しました。 ●みかんらしい爽やかさを感じられる風味になりました。
21	安心逸品® 果汁たっぷり国産みかんゼリー (VC&Fe)	40g×40個/2合	長崎工場	135224	自然解凍	9月1日	●素材のおいしさそのままに、カラダにやさしい「安心逸品®」シリーズです。 ●国産みかん果汁を使用した、みかんそのもののような味わいのゼリーです。 ●不足しがちなビタミンC、鉄分を摂取できます。