

## 厚焼スティック

冷  
凍



賞味期限  
1年

真空  
タイプ

沸騰したお湯で袋のまま  
25分程ポイルして下さい。

人気メニューの手巻き寿司には欠かせない玉子焼を使いやすい形でお届けします。  
だしの風味がきいた寿司用厚焼玉子ですので、すし飯との相性もピッタリです。

- 規格/300g×10本×2合 (20カット)
- サイズ/タテ200mm×ヨコ80mm×厚み16.2mm

【原材料名】全卵(国産)、砂糖、植物油、しょう油、食塩、こんぶ調味液、醸造酢、魚介エキス、発酵調味料/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に卵・小麦・大豆・さば・サケを含む)

## 寿司種用スライス玉子焼

冷  
凍



賞味期限  
1年

真空  
タイプ

沸騰したお湯で袋のまま  
25分加熱して下さい。

にぎり寿司用のネタとして、玉子焼をスライスしてあります。

- 規格/500g1/21カット×10本×2合
- サイズ/タテ27mm×ヨコ80mm×厚み10mm

【原材料名】全卵(国産)、砂糖、植物油、しょう油、食塩、こんぶ調味液、醸造酢、魚介エキス、発酵調味料/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に卵・小麦・大豆・さば・サケを含む)

## 寿司種用巻芯玉子焼

冷  
凍



賞味期限  
1年

真空  
タイプ

沸騰したお湯で袋のまま  
25分加熱して下さい。

巻寿司の芯として、太巻・中巻・細巻用に、各サイズそろえてあります。

- 規格/380g(1/3×1/5カット)×10本×2合
- g数・サイズ/25g・195mm
- 380g(1/2×1/5カット)×10本×2合
- 38g・195mm

【原材料名】全卵(国産)、砂糖、植物油、しょう油、食塩、こんぶ調味液、醸造酢、魚介エキス、発酵調味料/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に卵・小麦・大豆・さば・サケを含む)

## う巻き

冷  
凍



賞味期限  
1年

真空  
タイプ

沸騰したお湯で袋のまま  
25分加熱して下さい。

脂ののった鰻の蒲焼を芯にして焼上げた玉子焼です。

- 規格/300g×10本×3合
- サイズ/タテ195mm×ヨコ70mm×厚み25mm

【原材料名】全卵(国産)、うなぎ、砂糖、蒲焼のたれ(水飴、しょう油、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、還元水飴、醸造酢、みりん、酵母エキス)、植物油、しょう油、食塩、こんぶ調味液、醸造酢、魚介エキス、発酵調味料/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、甘味料(甘草、ステビア)、(一部に卵・小麦・大豆・さば・サケを含む)

## ねぎ厚焼き

冷  
凍



賞味期限  
1年

真空  
タイプ

沸騰したお湯で袋のまま  
25分加熱して下さい。

だしの効いた甘めの厚焼玉子にネギを具材として入れさっぱりとした風味とネギの食感を生かした厚焼玉子となります。 特注対応にてお作りすることが可能です。

- 規格/500g×10×2合
- サイズ/タテ200mm×ヨコ80mm×厚み27mm

【原材料名】全卵(国産)、ねぎ、砂糖、植物油、しょう油、食塩、こんぶ調味液、醸造酢、魚介エキス、発酵調味料/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に卵・小麦・大豆・さば・サケを含む)