



CORPORATE PROFILE

Frozen food catalogue

ネクサス株式会社

CONTENTS

P3~P11

水産加工品

P12~P13

畜肉加工品 (豚肉)
(鶏肉)

P14

たまご製品

P15

スナック類

P16

コロツケ
中華商材

P17~P19

新商品、その他

「安心」「安全」と共に笑顔あふれる食卓をあなたへ

「他にはない唯一無二の価値ある商品づくり」をモットーに日々
アイデアを出し合い、お客様にご満足いただける商品・サービスを
提供いたします。

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





水産加工品



シール内添

ほたてフライ

北海道産のひも付きホタテを使用し、中国で加工しました。パン粉も日本メーカーの剣立ちのいいパン粉を使用しています。

規 格 20gx50 個 x6 箱/2 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 218x398x205mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約 3 分揚げて下さい。



シール内添

イカ磯辺ドーナツフライ

新鮮なイカのミンチをドーナツ状にし、青海苔入りのパン粉をまぶしました。定数で使いやすい商品となっております。

規 格 20gx50 個 x6 袋/2 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 350x485x180mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約 2 分揚げて下さい。



シール内添

イカリングフライ

新鮮なトビイカの胴を食べやすいサイズのフライにしました。柔かなイカの歯応えとソフトな衣が特徴です。

規 格 1kgx6 袋/2 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 492x352x182mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約 2 分揚げて下さい。



シール内添

ブツ切りいか唐揚げ(黒胡椒)

新鮮なトビイカの耳と胴部分のみをブツ切りにし、スパイシーな味付けにしました。

規 格 1kgx4 袋/3 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 275x370x125mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約 2~3 分揚げて下さい。



シール内添

特用ひとくちイカフライ

小型のスルメイカを食べやすい一口サイズにした青海苔入りパン粉のフライです。スーパー惣菜に最適です。

規 格 500gx8 袋/3 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 295x385x140mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約 2 分揚げて下さい。



白身フライ

新鮮なタラを使用し、クセのない味わいに仕上げました。産業給食からスーパー惣菜まで全 **8種類**のサイズをそろえました。

規 格 120gx50枚/2合、100gx60枚/2合、
80gx50枚/3合、60gx100枚/2合、
50gx100枚/2合、30gx200枚/2合

調理方法 170℃～180℃の油温で約5分揚げて下さい。



衣率 60%もごこいます。

- ・特.白身フライ 60g
- ・特用 白身魚フライ 50g



贅沢たらカツ

新鮮なスケソウダラを贅沢に使用した、長さも約25cmとボリューム満点の白身カツです。衣も薄衣に仕上げました。

規 格 150gx40枚/2合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 290x370x130mm

調理方法 170℃～180℃の油温で約6分揚げて下さい。



シール内添



チーズ入り白身魚の磯辺フライ

新鮮なタラにチーズをたっぷり10%使用したフライです。衣に混ぜた青のりとの相性が絶妙です。

規 格 30gx100枚/4合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 210x370x130mm

調理方法 170℃～180℃の油温で約4分揚げて下さい。



シール内添



白身とトマトバジルソースのフライ

新鮮なタラに弊社特製のトマトバジルソースを入れたソース入りフライです。バジルの風味が口の中に広がります。

規 格 30gx100枚/4合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 210x370x130mm

調理方法 170℃～180℃の油温で約4分揚げて下さい。



シール内添



ひとくち白身フライ

新鮮なタラを食べやすい一口サイズのフライにしました。衣に青海苔を入れ磯の風味も加えました。

規 格 500g(25個入)x8袋/3合

保存方法 冷凍-18℃以下 ※使いやすい定数になりました。

箱サイズ 280x380x110mm

調理方法 170℃～180℃の油温で約2分揚げて下さい。



シール内添



coming soon

ひとくち白身タルタルフライ

新鮮なタラにタルタルソースを加えたソース入りフライです。定数で使いやすい商品となっております。

規 格 500g(25個入)x8袋/3合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 280x380x110mm

調理方法 170℃～180℃の油温で約2分揚げて下さい。



シール内添

近日
発売



アジフライ

おかずの定番とも言えるアジフライを新鮮な真アジを使用して
作りました。サイズも全 5 種類ご用意しております。

- 規 格** 120gx50 枚/2 合、100gx60 枚/2 合、
90gx60 枚/2 合、80gx50 枚/3 合、
60gx100 枚/2 合

調理方法 170℃～180℃の油温で約 5 分揚げて下さい。



イワシフライ

新鮮な真イワシを使用し、開きの状態でパン粉付けしました。
イワシ特有の臭みが気にならずマイルドな味わいです。

規 格 80gx50 枚/3 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 275x380x135mm

調理方法 170℃～180℃の油温で約 5 分揚げて下さい。



いわし梅しそフライ



シール内添

新鮮な真イワシのフィレに梅しその風味を加え、
くせのないさっぱりとした味わいに仕上げました。

規 格 40gx25 枚 x4 袋/3 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 310x410x100mm

調理方法 170℃～180℃の油温で約 4 分揚げて下さい。



小さいわしフライ

新鮮なカタクチイワシの頭と内臓を取って
食べやすいフライに仕上げました。

規 格 500gx8 袋/3 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 220x420x180mm

調理方法 170℃～180℃の油温で約 3 分揚げて下さい。



シール内添



小さいわしの磯辺天ぷら



シール内添

新鮮なカタクチイワシの頭と内臓を取り、
食べやすい磯風味の天ぷらに仕上げました。

規 格 500gx8 袋/3 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 330x450x130mm

調理方法 170℃～180℃の油温で約 3 分揚げて下さい。



かつおフライ



シール内添

新鮮なかつおを一口サイズの食べやすいフライに
仕上げました。惣菜のパック売りに最適な商品です。

規 格 500gx8 袋/3 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 220x420x165mm

調理方法 170℃～180℃の油温で約 3 分揚げて下さい。



いかメンチカツ

たっぷり入れたスルメイカと野菜のメンチカツです。
形もかわいいイカ型に成型しました。

規 格 40gx100個/3合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 295x385x140mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約4分揚げて下さい。



いかメンチカツ (青のり)

人気商品いかメンチカツに磯の風味を加えました。
惣菜、バーカリー等、幅広くご使用いただけます。

規 格 50gx80個/3合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 200x360x145mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約5分揚げて下さい。



手づくりイカフライ

肉厚のアカイカを使用し、衣は食感のよいパン粉を一枚一枚丁寧に手付けています。サイズも全4種類そろえました。

規 格 100gx60枚/2合、90gx60枚/2合、
80gx50枚/3合、40gx100枚/3合

箱サイズ 275x360x125mm、他

調理方法 170℃~180℃の油温で約5分揚げて下さい。



手づくりイカフライ (青のり)

アカイカを使用したイカフライの衣に青のりを入れ磯の風味を加えました。産業給食やスーパー惣菜等幅広くご使用頂けます。

規 格 30gx100枚/4合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 210x330x110mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約3分揚げて下さい。



いか天ぷら

新鮮なアカイカを使用し、ソフトで食べやすいサイズの
天ぷらに仕上げました。チリソースとの相性もいいです。

規 格 30gx100枚/4合、25gx120枚/4合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 240x350x135mm、他

調理方法 170℃~180℃の油温で約3分揚げて下さい。



手軽に海の幸
ほたて風味フライ
 シール内添

ほたて風味フライ

上質の魚のすり身を使用し、ほたての風味を加え、貝柱風のフライに仕上げました。惣菜でのパック販売や弁当に最適です。

規 格 25gx40個 x6箱/2合、20gx50個 x6箱/2合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 205x380x240mm、他

調理方法 170℃～180℃の油温で約3分揚げて下さい。



※本商品にはカニ肉は
使用しておりません。

カニ足フライ

腱付きのカニ足を使用したカニ風味フライです。中身にアカイカを使用し、衣に麵衣を使用した高級感あふれる一品です。

規 格 30gx30本 x6箱/2合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 250x480x150mm

調理方法 170℃～180℃の油温で約3分揚げて下さい。



※本商品にはカニ肉は
使用しておりません。

カニ爪フライ

新鮮な魚のすり身にカニカマを加え、カニ爪を付けたリーズナブルなカニ爪フライです。オードブルや仕出し弁当に最適です。

規 格 33gx30個 x6箱/2合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 210x290x190mm

調理方法 170℃～180℃の油温で約3分揚げて下さい。



※本商品にはカニ肉は
使用しておりません。

サクッとカニ爪フライ

大好評カニ足フライに続く第二弾の登場です。今回は腱の付いたカニ爪を付け食感のいい麵衣で仕上げました。

規 格 30gx30個 x6箱/2合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 260x480x140mm

調理方法 170℃～180℃の油温で約3分揚げて下さい。



カニかま磯辺天ぷら(海苔巻き)

カニかまに1つずつ海苔を巻き磯風味の天ぷらに仕上げました。オードブルや弁当など幅広くご使用いただけます。

規 格 20gx50個 x6袋/2合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 285x440x155mm

調理方法 170℃～180℃の油温で約2分揚げて下さい。



海鮮だんご串フライ(2個串)

新鮮な魚のすり身を団子にして青海苔入りパン粉・黒ゴマ入りパン粉の2色に仕上げました。お弁当の副菜に最適です。

規 格 20gx150本/4合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 320x235x160mm

調理方法 170℃～180℃の油温で約2分揚げて下さい。



シール内添

えびカツ

イカのすり身とタカツメ海老をたっぷりを使用したエビカツです。形もかわいいエビ型に成型した、弊社売れ筋商品です。

- 規 格** 40gx100個/3合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 265x380x115mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約4分揚げて下さい。

**グルメえびカツ**

中身にタカツメ海老をたっぷり50%使用しました。シール内添サンドイッチやバーガーの具材としてもご使用頂けます。

- 規 格** 50gx120個/2合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 290x380x140mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約4分揚げて下さい。



新発売



次回シール内添予定

エビカツ

新鮮なイカのすり身とタカツメ海老を使用し、ミニサイズに仕上げました。産業給食はもちろん惣菜でもご使用頂けます。

- 規 格** 30gx100個/4合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 265x325x125mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約3分半揚げて下さい。



シール内添

真アジの竜田揚げ

新鮮な真アジを使用し、しっかりと下味をつけた竜田揚げに仕上げました。南蛮やあんかけもおすすです。

- 規 格** 500gx8袋/3合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 330x380x110mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約3分揚げて下さい。



次回シール内添予定

白身魚の竜田揚げ

新鮮なタラを使用した一口サイズの磯辺風竜田揚げです。甘酢あんかけ等幅広くご使用いただけます。

- 規 格** 500gx8袋/3合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 295x385x140mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約3分揚げて下さい。

新発売



シール内添

アジの天ぷら

新鮮な真アジを食べやすいサイズの天ぷらにしました。南蛮や甘酢あんかけなど幅広くご使用いただけます。

- 規 格** 25gx120枚/4合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 310x460x90mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約3分揚げて下さい。



シール内添

香ばし醤油の焼きもろこし天

砂糖醤油で味付けした、たっぷりコーンとイカすり身の練天です。スーパー惣菜はもちろん弁当でもご使用頂けます。

規 格 25gx20個x6袋/4合、20gx25個x8袋/3合

保存方法 冷凍-18℃以下

※新規格 **新発売**

箱サイズ 225x365x105mm、他

調理方法 170℃~180℃の油温で約2分揚げて下さい。



シール内添

コーンといんげんの香ばし醤油揚げ

たっぷりの粒コーンに彩りのいいインゲンを加えた、イカすり身の練天です。一口サイズで食べやすい商品となっております。

規 格 20gx25個x8袋/3合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 220x360x145mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約2分揚げて下さい。



ねぎと紅生姜のつまみ揚げ

相性のいい青ねぎと紅生姜を入れたイカすり身のつまみ揚げです。定数約15g/個

規 格 600g(40個入)x5袋/4合

シール内添

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 225x365x105mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約2分揚げて下さい。



とうもろこしの香ばしつまみ揚げ

砂糖醤油で味付けした、たっぷりコーンとイカすり身のつまみ揚げです。定数約15g/個

規 格 600g(40個入)x5袋/4合

シール内添

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 225x365x105mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約2分揚げて下さい。



シール内添

海鮮彩り揚げ（紅生姜）

新鮮なイカのすり身を使用した紅生姜入りのミニさつま揚げです。弁当の副菜などに最適な商品です。

規 格 20gx50個x4袋/3合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 260x320x120mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約2分揚げて下さい。



NEXCESS



海鮮さつま揚げ

新鮮なイカすり身を使用した大判のさつま揚げです。コーンの甘みと野菜と紅生姜のバランスが絶妙です。

規 格 80gx10枚x5袋/3合 (新規格)

シール内添

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 290x480x105mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約4分揚げて下さい。



イカ天串 (全3種類)

新鮮なイカのすり身を使用した練り天串です。種類も3種類用意しました。(たこ・野菜・ねぎ生姜)

規 格 60gx10本x6袋/3合(新規格)

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 210x365x165mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約3分揚げて下さい。



香ばし醤油の焼きもちし天串

たっぷりの粒コーンとイカのすり身を使用した天串です。砂糖醤油で味付けしたコーンが香ばしい一品です。

規 格 60gx10本x6袋/3合(新規格)

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 210x365x165mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約3分揚げて下さい。



シール内添

子持ちししゃもフライ(青のり)

新鮮な子持ちのカラフトししゃもを青のり入りの衣で包んだ、磯の風味が漂う一品です。

規 格 1kg(42尾入)x4袋/3合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 305x345x130mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約3分揚げて下さい。



シール内添

子持ちししゃもフライ

ノルウェー産の新鮮な子持ちのカラフトししゃもフライです。青のり入りに続いてノーマルタイプもご用意しました。

規 格 1kg(42尾入)x4袋/3合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 310x350x135mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約3分揚げて下さい。



ちくわの磯辺揚げ

上質のイトヨリ鯛のすり身のみを使用した、ちくわの磯辺揚げです。弁当などに使いやすいサイズとなっております。

規 格 20gx50個x6袋/2合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 292x437x135mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約3分揚げて下さい。



ふんわりキャベツのたこカツ

ふんわりキャベツとタコのたこ焼き風カツです。紅生姜がいいアクセントになっています。ソースとの相性がバツグンです。

規 格 50gx120個/2合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 260x480x130mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約4分揚げて下さい。



シール内添



さばメンチカツ

新鮮な真サバにしそと生姜を加え、さっぱりとした
味わいのメンチカツに仕上げました。

- 規 格** 40gx25個x4袋/3合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 360x420x75mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約4分揚げて下さい。



シール内添



さば梅しそフライ

新鮮な真サバに梅しその風味を加え、くせのない
さっぱりとした味わいに仕上げました。

- 規 格** 30gx20枚x5袋/4合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 320x420x105mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約4分揚げて下さい。



シール内添

現在休売中です



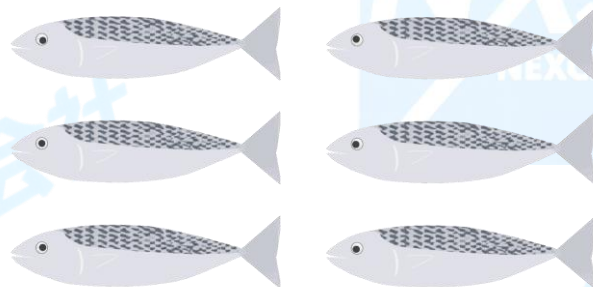
さばの磯辺フライ

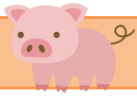
新鮮な真サバを使用し、衣に通常より多めに青のりを
入れた、磯の風味が漂う一品です。

- 規 格** 30gx20枚x5袋/4合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 320x420x105mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約4分揚げて下さい。



シール内添





畜肉加工品 (豚肉) (鶏肉)



ヒレカツ

脂肪分の少ない上質の豚ヒレ肉を使い、柔らかく仕上げました。ビタミンもたっぷりなヘルシーな一品です。

規 格 30gx100 枚/4 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 240x380x120mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約3分揚げて下さい。



ハムカツ

上質のハムを使用した丸型のハムカツです。スーパー惣菜やサンドイッチの具材としてもご使用いただけます。

規 格 80gx50 枚/3 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 200x505x120mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約5分揚げて下さい。



豚ロース串カツ

厳選した豚ロース肉と新鮮な玉ねぎを交互に串に刺し、粗めのパン粉で包み込みました。

規 格 40gx100 本/3 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 300x370x110mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約5分揚げて下さい。



シール内添



ピーマン肉詰めフライ

ピーマンの中にジューシーな豚ひき肉を詰めてフライにしました。惣菜や弁当など幅広くご使用頂けます。

規 格 30gx100 個/4 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 215x350x135mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約3分揚げて下さい。



シール内添



レンコン肉詰めフライ

レンコンに豚ひき肉を詰めてフライにしました。レンコンのシャキッとした食感とジューシーな豚ひき肉との相性はバツグンです。

規 格 30gx100 個/4 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 215x350x135mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約3分揚げて下さい。



シール内添



ジャンボチキンカツ

フレッシュな鶏ムネ肉を使用したボリューム満点の大判チキンカツです。チキンカツカレーなどにもどうぞ。

- 規 格** 150gx40 枚/2 合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 285x510x120mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約 6 分揚げて下さい。



チキンカツ

新鮮な鶏むね肉のチキンカツをミニサイズに仕上げました。惣菜のバック売りや産業給食等に最適です。

- 規 格** 40gx100 枚/3 合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 290x415x100mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約 4 分揚げて下さい。



シール内添



鶏肉の八幡巻き

厳選した野菜を鶏肉の具で巻いたタレ付きの八幡巻きです。カット済みになっていますので使いやすい商品となっています。

- 規 格** 500g(20 個入)x8 袋/3 合
- 500g/袋に 200g(10 分の 1 カット済み)が 2 本+タレ 100g**
- 箱サイズ** 205x265x125mm
- 調理方法** 冷凍のまま約 20 分間ポイルして下さい。



※500g に 20 個入



手づくりチキン竜田揚げ

新鮮な鶏むね肉の一枚肉を使用し、サクサク 衣で仕上げました。南蛮、あんかけ等に最適です。

- 規 格** 100gx10 枚 x6 袋/2 合、80gx10 枚 x5 袋/3 合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 310x440x130mm、他
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約 7 分揚げて下さい。



シール内添



ささみのアスパラチーズ巻フライ

アスパラ、人参、チーズをフレッシュな鶏ささみ肉で巻き、衣付けしました。断面が鮮やかでオードルや惣菜に最適です。

- 規 格** 50gx10 個 x8 袋/3 合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 185x340x160mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約 5 分揚げて下さい。



シール内添



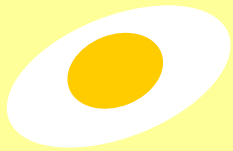
ささみの梅しそチーズ巻フライ

大葉、梅肉、チーズをフレッシュな鶏ささみ肉で巻き、衣付けしました。断面が鮮やかでさっぱりとした味わいが特徴です。

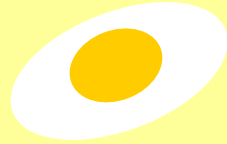
- 規 格** 50gx10 個 x8 袋/3 合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 185x340x160mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約 5 分揚げて下さい。



シール内添



たまご製品



新鮮素材
うみだてたまごの
ハムエッグフライ

シール内添

ハムエッグフライ

目玉焼きとハムの定番の組み合わせをそのままフライにしました。断面がきれいなボリューム満点の一品です。

規 格 80gx50個/3合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 200x425x160mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約5分揚げて下さい。



シール内添

目玉焼きフライ

プレーンな目玉焼きのフライです。断面がきれいな商品でお月見やイースターなどでもご使用いただけます。

規 格 70gx50個/3合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 330x425x100mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約5分揚げて下さい。



目玉焼きフライ (ハーフ)

弁当でも使いやすいハーフサイズもご用意しました。カットでもそのままでもどちらでもご使用いただけます。

規 格 40gx100個/3合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 260x335x150mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約4分揚げて下さい。



うずら串フライ(5個串)

大玉のうずら卵を5個串に刺したボリューム満点のうずら串フライです。鉄砲串にカラーパン粉で高級感もたっぷりです。

規 格 75gx50本/3合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 260x320x160mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約4分揚げて下さい。



たまごサラダフライ

新鮮な卵と野菜のサラダフライです。卵と野菜のハーモニーがたまらない一品です。弁当や惣菜など幅広くご使用頂けます。

規 格 40gx100個/3合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 290x395x120mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約4分揚げて下さい。



スナック類



海鮮お好み焼(イカ・海老・玉子)

シール内添

新鮮なイカ、海老に目玉焼きを入れたボリューム満点の手焼きで仕上げた海鮮お好み焼きです。

規 格 230gx24 枚/2 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 280x380x110mm

調理方法 冷凍のまま油調または両面を軽く焼いて下さい。



お好み焼 (豚玉)

シール内添

お好み焼きの定番、豚玉に目玉焼きを入れた豪華版です。調理済みですのでレンジはもちろん鉄板焼きでも OK です。

規 格 150gx40 枚/2 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 295x540x100mm

調理方法 冷凍のまま油調または両面を軽く焼いて下さい。



お好み焼き

通常よりミニサイズのお好み焼きです。産業給食はもちろん焼きそばとのペアセットなどでもご使用いただけるサイズです。

規 格 30gx100 枚/4 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 240x300x100mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約 2 分揚げて下さい。



たこ焼き

シール内添

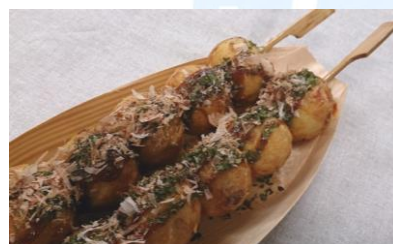
生地に山芋と揚げ玉を入れた本格手焼きたこ焼きです。スーパー惣菜や弁当・外食など幅広くご使用頂けます。

規 格 20gx50 個 x6 袋/2 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 225x350x205mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約 3 分揚げて下さい。



たこ焼き串 (5 個串)

外はカリッと中はジューシーなたこ焼きをボリューム満点の 5 個串にしました。油調時に取れにくいタコSTOPパー付きです。

規 格 100gx5 本 x12 袋/2 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 235x480x180mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約 5 分揚げて下さい。



コロツケ

中華商材



かぼちゃコロツケ



紫いもコロツケ

かぼちゃの甘みが美味しい黒ごま入りパン粉のかぼちゃコロツケ、沖縄などでお馴染みの紫いもコロツケです。

規 格 50gx120 個/2 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 285x430x120mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約 4 分揚げて下さい。



野菜コロツケ



ごろごろコーンコロツケ



カレーコロツケ

- ・5 種類の野菜が入った野菜コロツケ
- ・カレーのコクが美味しいカレーコロツケ

- ・文字通り粒コーンがごろごろ入ったコーンコロツケ

規 格 50gx120 個/2 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 285x430x120mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約 4 分揚げて下さい。

シール内添



ごま団子



シール内添

中華料理の定番デザートです。外の皮はもちもちと、中はほんのり甘いこしあんです。油調時のゴマの離脱も少ないです。

規 格 20gx20 個 x10 袋/3 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 205x420x120mm

調理方法 160℃~170℃の油温で約 4 分揚げて下さい。



野菜春巻き

6 種類の野菜を使用した春巻きです。

春巻き専門の工場で作ったこだわりの一品です。

規 格 30gx100 本/4 合

保存方法 冷凍-18℃以下

箱サイズ 210x330x100mm

調理方法 170℃~180℃の油温で約 4 分揚げて下さい。



新商品、その他



シール内添

しいたけ海老詰めフライ

しいたけの中に海老とイカのすり身を詰めた海鮮フライです。見栄えよく、しいたけが見えるようにパン粉付けしました。

- 規 格** 30gx100個/4合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 240x300x135mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約4分揚げて下さい。



シール内添

三角チーズポテトフライ

ホクホクじゃがいもにチーズをたっぷり10%使用したフライです。形も三角形に成型し、パン粉に青のりを混ぜました。

- 規 格** 1kg(40個入)x4袋/3合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 270x360x120mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約3分揚げて下さい。



シール内添

なす海老詰めフライ

海老とイカのすり身を茄子でサンドし、見栄えよく片方の茄子が見えるようにパン粉付けしました。

- 規 格** 35gx100個/3合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 255x360x125mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約4分揚げて下さい。



シール内添

三角ごまおさつフライ

甘味たっぷりのさつまいものフライです。形も三角形に成型し、パン粉に黒ごまを混ぜました。

- 規 格** 1kg(40個入)x4袋/3合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 275x370x140mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約3分揚げて下さい。



シール内添

三角コーンフライ(トマト)

弊社、三角フライシリーズ第3弾の登場です。今回はたっぷりの粒コーンと弊社オリジナルトマトソースのフライです。

- 規 格** 1kg(40個入)x4袋/3合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 275x370x140mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約3分揚げて下さい。

近日発売



エリンギの唐揚げ



シール内添

台湾でおなじみのピリ辛味のエリンギの唐揚げです。
スティック状で食べやすく、おつまみに最適です。

- 規 格** 500gx8袋/3合 ※半油調済み
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 240x490x110mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約2分揚げて下さい。



おつまみごぼう天ぷら



シール内添

ごぼうに下味を付け、食べやすいスティック状の天ぷらに。
しました。おつまみに最適な一品です。

- 規 格** 750g(50個入)x6袋/2合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 260x410x110mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約2分揚げて下さい。



さつまいも天ぷら



かぼちゃ天ぷら



なす天ぷら

新鮮なさつまいも、かぼちゃ、なすをカットしてミニサイズの天ぷらにしました。揚げるだけの簡単調理です。
産業給食や天丼の具材としてもご使用いただけます。

- 規 格** 20gx50個x6袋/2合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 325x445x160mm、335x535x145mm、295x415x185mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約2分揚げて下さい。



いんげん天ぷら

新鮮ないんげんをミニサイズの天ぷらにしました。
定数で使いやすく、揚げるだけの簡単調理です。

- 規 格** 650g(50個入)x6袋/2合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 260x380x130mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約2分揚げて下さい。



スチーム野菜かき揚げ

玉ねぎ、人参、さつまいも、いんげんを使用したスチームタイプの
ミニ野菜かき揚げです。弁当に使いやすいサイズです。

- 規 格** 30gx100枚/4合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 215x350x150mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約2分揚げて下さい。



シール内添

椎茸と野菜のアヒージョ風フライ

たっぷりの椎茸と野菜を日本メーカーのアヒージョの素とオリーブオイルで仕上げた本格派です。

- 規 格** 40gx100 個/3 合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 215x360x160mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約 5 分揚げて下さい。



じゃがいも串フライ

ホクホクのじゃがいもを 3 個刺し、ミニサイズのフライにしました。お好みのソースなどをかけてお召し上がりください。

- 規 格** 50gx80 本/3 合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 210x330x100mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約 4 分揚げて下さい。



ごろごろコーンフライ(塩バター)

シール内添

たっぷりコーンに相性のいいバターを入れたコーンフライです。断面が鮮やかでホットドックの具材としてもご使用頂けます。

- 規 格** 50gx10 個 x8 袋/3 合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 250x470x125mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約 5 分揚げて下さい。



天ぷら調理例

ナスとすり身の挟み揚げ

イカのすり身と人参・枝豆をナスで挟んで打粉付けしました。定数で使いやすく、天ぷらなどに最適な商品です。

- 規 格** 1kg(50 個入)x4 袋/3 合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 260x320x120mm
- 調理方法** 天ぷらにするなど加熱してお召し上がり下さい。

新発売



オニオンリング

シール内添

新鮮な玉ねぎを輪切りにし、サクサク衣で仕上げました。おつまみに最適な一品です。

- 規 格** 1kgx4 袋/3 合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 335x420x155mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約 2 分揚げて下さい。



coming soon

れんこんのカレーフライ

新鮮なれんこんを弊社オリジナルのカレー調味液に漬け込み、フライにしました。定数で使いやすい商品となっております。

- 規 格** 500g(25 個入)x8 袋/3 合
- 保存方法** 冷凍-18℃以下
- 箱サイズ** 275x370x140mm
- 調理方法** 170℃~180℃の油温で約 2 分揚げて下さい。

近日
発売



安心の品質管理

弊社協力工場におきましては、すべての工場内に品質管理室を設置しており、その日に製造する製品の微生物検査・官能検査を行い、検査に合格した製品のみを出荷しております。また現地駐在員による立会いの下、抜き取り検査及び調理テストも同時に実施しております。また工場におきましては HACCP に基づく衛生管理を行い、日本国内に入荷後も抜き取り検品を実施し、万全の体制で「安心」、「安全」な商品を提供して参ります。



会社概要

社名	ネクサス株式会社
本社	〒540-0012 大阪府中央区谷町4丁目5番9号 谷町アーケビル 1001号 TEL 06-4794-9555 FAX 06-4794-9556
東日本本部	〒134-0083 東京都江戸川区中葛西7-9-17 聚宮館 302号 TEL 03-6810-7038 FAX 03-6810-7039
中国事務所	中国大連市開発区金馬路169号 億峰現代城3号棟24-7室
関連団体	ダイヤ・トラスト協同組合
設立	2003年3月
資本金	1000万円
代表取締役	大矢 雅也
取引銀行	三菱UFJ銀行 谷町支店 みずほ銀行 塚口支店 みなと銀行 御着支店 三井住友銀行 御堂筋支店
決算月	12月
協力工場	中国 インドネシア ベトナム タイ 他 国内協力工場
主要販売先	量販店 外食産業 産業給食 他の卸問屋
事業内容	輸入冷凍食品及び国内製造冷凍食品の販売



ネクサス株式会社

〒540-0012 大阪市中央区谷町4丁目5番9号 谷町アーケビル1001号
Tel.06-4794-9555 Fax.06-4794-9556