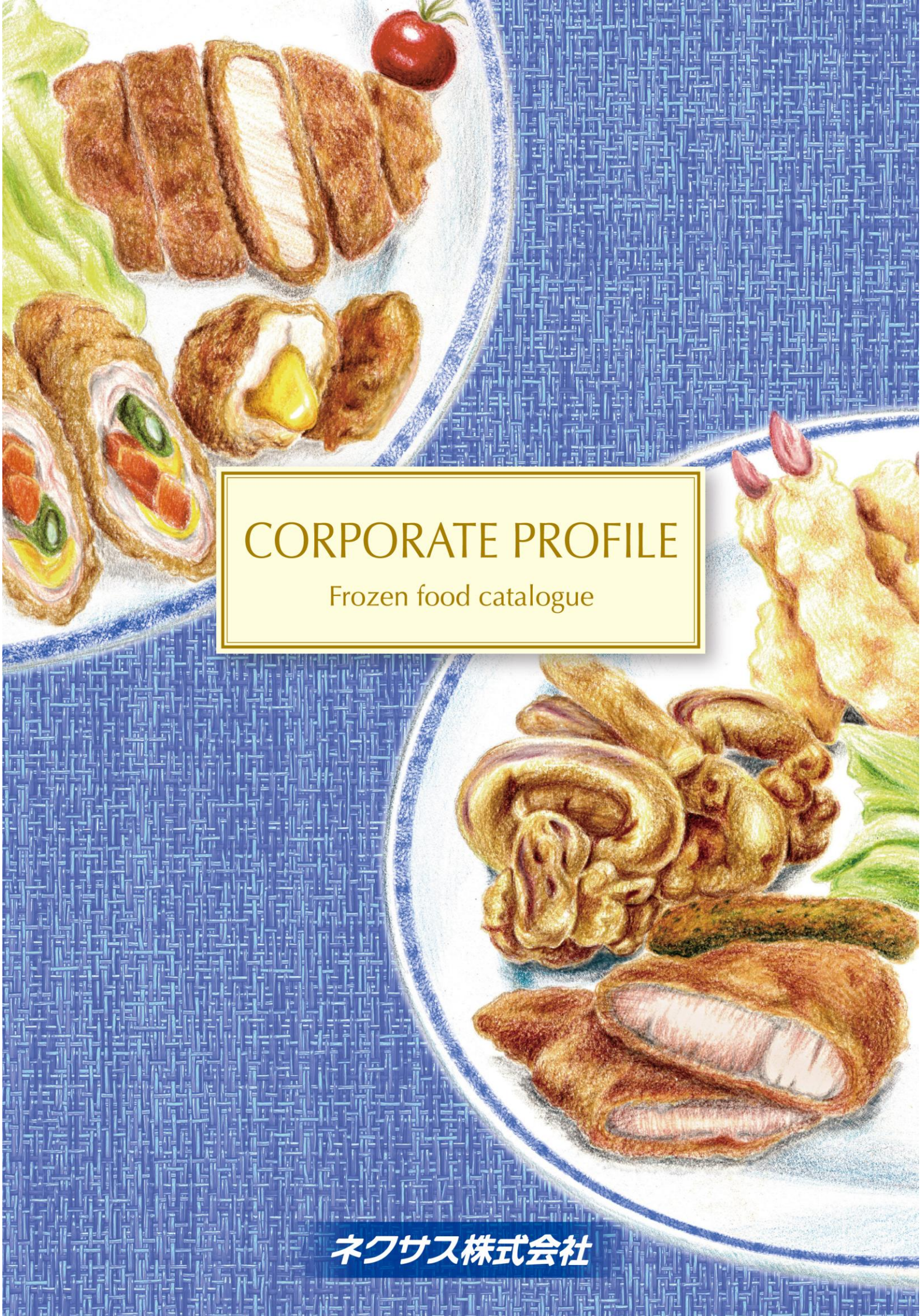


CORPORATE PROFILE

Frozen food catalogue

ネクサス株式会社

CONTENTS

水産加工品 P3～P10

畜肉加工品（豚肉）（鶏肉） P11～P13

たまご製品 P14

スナック類 P15

中華商材 コロッケ P16

新商品、その他 P17～P19

「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

ほたてフライ

シール内添

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。

イカ磯辺ドーナツフライ

シール内添

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。

イカリングフライ

シール内添

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。

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
- 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ろこし天串

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
- 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。

衣率 60%もございます。
・特.白身フライ 60g
・特用 白身魚フライ 50g

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。

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と 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

贅沢たらカツ

新鮮なスケソウダラを長方形に成型し肉厚なフライに仕上げました。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　50gx20 枚 x6 袋/2 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 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

白身魚の梅しそフライ

新鮮なタラに梅しその風味を加え、食べやすいフライに仕上げました。さっぱりとした味わいが癖になる一品です。

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。

近日発売

シール内添

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　60gx100 枚/2 合

保存方法　冷凍－18℃以下

箱サイズ　290x420x150mm

調理方法　170℃～180℃の油温で約 4 分揚げて下さい。

近日発売

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。

開きししゃも大葉フライ

シール内添

旨味が強いオスのカラフトししゃもを開きにし、さっぱりとした大葉入りのフライに仕上げました。

規　格　1kg(25 枚入)x4 袋/3 合

保存方法　冷凍－18℃以下

箱サイズ　240x400x140mm

調理方法　170℃～180℃の油温で約 4 分揚げて下さい。

近日発売

特用ひとくちイカフライ

在庫限り

シール内添

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。

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

たっぷりと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。

シール内添

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、ベーカリー等、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。

シール内添

アジの天ぷら

シール内添

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。

真アジの竜田揚げ

シール内添

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めです。

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。

子持ちししゃもフライ(青のり)

シール内添

ノルウェー産の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。

子持ちししゃもフライ

シール内添

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。

ほたて風味フライ

シール内添

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。

カニ足フライ

※本商品にはカニ肉は使用しておりません。

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、衣に麺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。

カニ爪フライ

※本商品にはカニ肉は使用しておりません。

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。

サクッとカニ爪フライ

※本商品にはカニ肉は使用しておりません。

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麺衣で仕上げました。

- 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、衣に青のりを混ぜて磯風味の天ぷらに仕上げました。オードブル等に最適です。

- 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。

やわらかイカカツ(紅生姜)

シール内添

上質の魚肉すり身とイカを使用し、紅生姜入りのカツに仕上げました。弁当や惣菜等、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　230x330x95mm
- 調理方法　170℃～180℃の油温で約 4 分揚げて下さい。

えびカツ

シール内添

イカのすり身とタカツメ海老をたっぷりと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　スケソウダラすり身に変更予定
箱サイズ　265x380x115mm
調理方法　170℃～180℃の油温で約 4 分揚げて下さい。

まんぞくエビカツ

シール内添

中身に天然のタカツメ海老をたっぷり 50%使用し、
形もえび型に成型しました。食べて満足の一品です。

規　格　40gx100 個/3 合
保存方法　冷凍－18℃以下　スケソウダラすり身に変更予定
箱サイズ　265x445x110mm
調理方法　170℃～180℃の油温で約 4 分揚げて下さい。

エビカツ

シール内添

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。

グルメえびカツ

デザイン変更予定

中身にタカツメ海老をたっぷり 50%使用しました。
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　スケソウダラすり身に変更予定
箱サイズ　290x380x140mm
調理方法　170℃～180℃の油温で約 4 分揚げて下さい。

アジ梅しそフィレフライ

シール内添

新鮮な真アジに爽やかな梅しその風味を加えました。
しそと梅のさっぱりとした味わいが口の中に広がります。

規　格　25gx120 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。

あじ大葉フライ

シール内添

新鮮な真アジに大葉をのせ、ミニサイズのフライにしました。
大葉のさっぱりとした味わいが食欲をそそります。

規　格　25gx120 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。

香ばし醤油の焼きもろこし天

シール内添

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
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。

コーンといんげんの香ばし醤油揚げ

シール内添

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

シール内添

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
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

シール内添

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
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。

海鮮彩り揚げ（紅生姜）

シール内添

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。

海鮮さつま揚げ

シール内添

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
保存方法　冷凍－18℃以下　70g に変更予定です
箱サイズ　290x480x105mm
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

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。

デザイン変更予定

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。

畜肉加工品（豚肉）（鶏肉）

ヒレカツ

シール内添

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。

豚ロース串カツ

シール内添

厳選した豚ロース肉と新鮮な玉ねぎを交互に 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。

ハムカツ

シール内添

上質のハムを使用したハーフサイズのハムカツです。
スーパー惣菜はもちろん弁当などでもご使用いただけます。

規　格　40gx100 枚/3 合
保存方法　冷凍－18℃以下
箱サイズ　300x395x110mm
調理方法　170℃～180℃の油温で約 4 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。

チーズ入りハムカツ

シール内添

ハーフサイズのハムカツにチーズを加えました。相性のいいハムとチーズのハーモニーがお楽しみいただけます。

規　格　40gx100 枚/3 合
保存方法　冷凍－18℃以下
箱サイズ　295x390x110mm
調理方法　170℃～180℃の油温で約 4 分揚げて下さい。

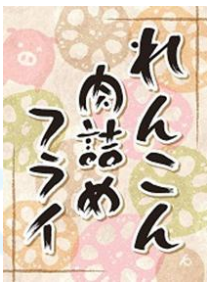
ピーマン肉詰めフライ

シール内添

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。

レンコン肉詰めフライ



シール内添

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。

チキンカツ

シール内添

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。惣菜のパ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。

天ぷら調理例

なすの肉はさみ揚げ

シール内添

ジューシーな豚ひき肉をなすでサンドし、打ち粉付けしました。天ぷらに最適な一品です。

規　格　30gx25 個x4 袋/4 合
保存方法　冷凍－18℃以下
箱サイズ　255x335x130mm
調理方法　170℃～180℃の油温で約３分揚げて下さい。

チーズチキンカツ

シール内添

新鮮な鶏むね肉にチーズを加えたチキンカツです。鶏肉と濃厚チーズが絶妙な一品です。

規　格　40gx100 枚/3 合
保存方法　冷凍－18℃以下
箱サイズ　295x420x105mm
調理方法　170℃～180℃の油温で約４分揚げて下さい。

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。

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

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。

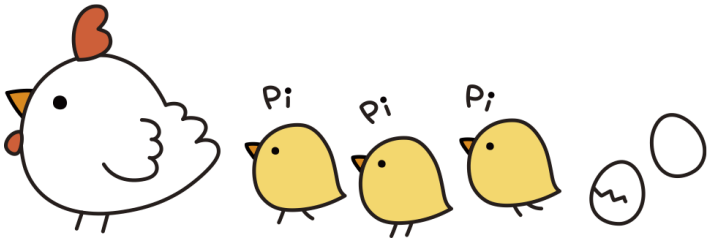
- 規　格　50gx10 個 x8 袋/3 合
- 保存方法　冷凍－18℃以下
- 箱サイズ　185x340x160mm
- 調理方法　170℃～180℃の油温で約 5 分揚げて下さい。

500g に 20 個入

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)が 2 本+タレ 100g
- 箱サイズ　205x265x125mm
- 調理方法　冷凍のまま約 20 分間ボイルして下さい。



たまご製品

ハムエッグフライ

デザイン変更予定

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。断面が鮮やかな一品です。

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

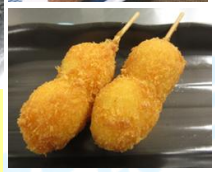
プレーンな目玉焼きのフライです。断面がきれいな商品で
お月見やイースターなどでもご使用いただけます。

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(全 3 種類)

大玉のうずら卵を串に刺し、パン粉付けしました。サイズも
3 種類用意しました。さまざまな用途でご使用ください。

規　格　75gx50 本/3 合（5 個串）、
45gx80 本/3 合（3 個串）、30gx100 本/4 合（2 個串）
箱サイズ　265x335x170mm、他
調理方法　170℃～180℃の油温で約 5 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

お好み焼（豚玉）

デザイン変更予定

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。

海鮮お好み焼(イカ･海老･玉子)

デザイン変更予定

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ストッパー付きです。

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。

中華商材

コロッケ

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。

野菜コロッケ

ごろごろコーンコロッケ

かぼちゃコロッケ

紫いもコロッケ

カレーコロッケ

・5 種類の野菜が入った**野菜コロッケ**　・文字通り粒コーンがごろごろ入った**コーンコロッケ**
・かぼちゃの甘みが美味しい黒ゴマ入りパン粉の**かぼちゃコロッケ**　・沖縄などでもおなじみの**紫いもコロッケ**
・カレーのコクが美味しい**カレーコロッケ**

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

NEW 新商品

シール内添

三角春巻き(りんご)

アップルパイのような春巻きです。形も三角形にしました。
オードブルやおやつとしても最適な一品です。

規　格	15gx60 個 x6 袋/2 合
保存方法	冷凍－18℃以下
箱サイズ	275x390x165mm
調理方法	170℃～180℃の油温で約 3 分揚げて下さい。

NEW 新商品

シール内添

三角春巻き(チンジャオロース風)

鶏もも肉と野菜を使用したチンジャオロース風春巻きです。
形も三角形に仕上げた本格中華風春巻きです。

規　格	15gx60 個 x6 袋/2 合
保存方法	冷凍－18℃以下
箱サイズ	275x390x180mm
調理方法	170℃～180℃の油温で約 3 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

熟成したさつまいもの甘みたっぷりのフライです。
形も三角形に成型し、パン粉に黒ゴマを混ぜ仕上げました。

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。

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。

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。
オードブルなど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。

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。
定数で使いやすく、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。

れんこんのカレーフライ

シール内添

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。

山芋の磯辺からあげ

シール内添

山芋をステック状にカットし、食べやすい唐揚げにしました。
おつまみに最適な一品となっております。

規　格　750g(50 個入)x6 袋/2 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 3 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。

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。

NEW 新商品

玉ねぎリングフライ

シール内添

新鮮な玉ねぎを輪切りにし、そのままリングフライにしました。
ケチャップなどお好みのソースを付けてお召し上がりください。

規　格　1kgx4 袋/3 合
保存方法　冷凍－18℃以下
箱サイズ　335x420x175mm
調理方法　170℃～180℃の油温で約 2 分揚げて下さい。

NEW 新商品

おつまみごぼうフライ

シール内添

ごぼうを調味液に漬け込みそのまま食べやすいスティック状
のフライにしました。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　240x340x150mm
調理方法　170℃～180℃の油温で約 2 分揚げて下さい。

coming soon

しいたけフライ（2 種類）

シール内添

新鮮な椎茸をそのままフライに仕上げました。
カレー風味と 2 種類ご用意しております。

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 4 分揚げて下さい。

近日発売

coming soon

ポテトリングフライ

シール内添

ホクホクのじゃがいもに黒胡椒を加え、食べやすい
リングフライにしました。おつまみに最適な一品です。

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。

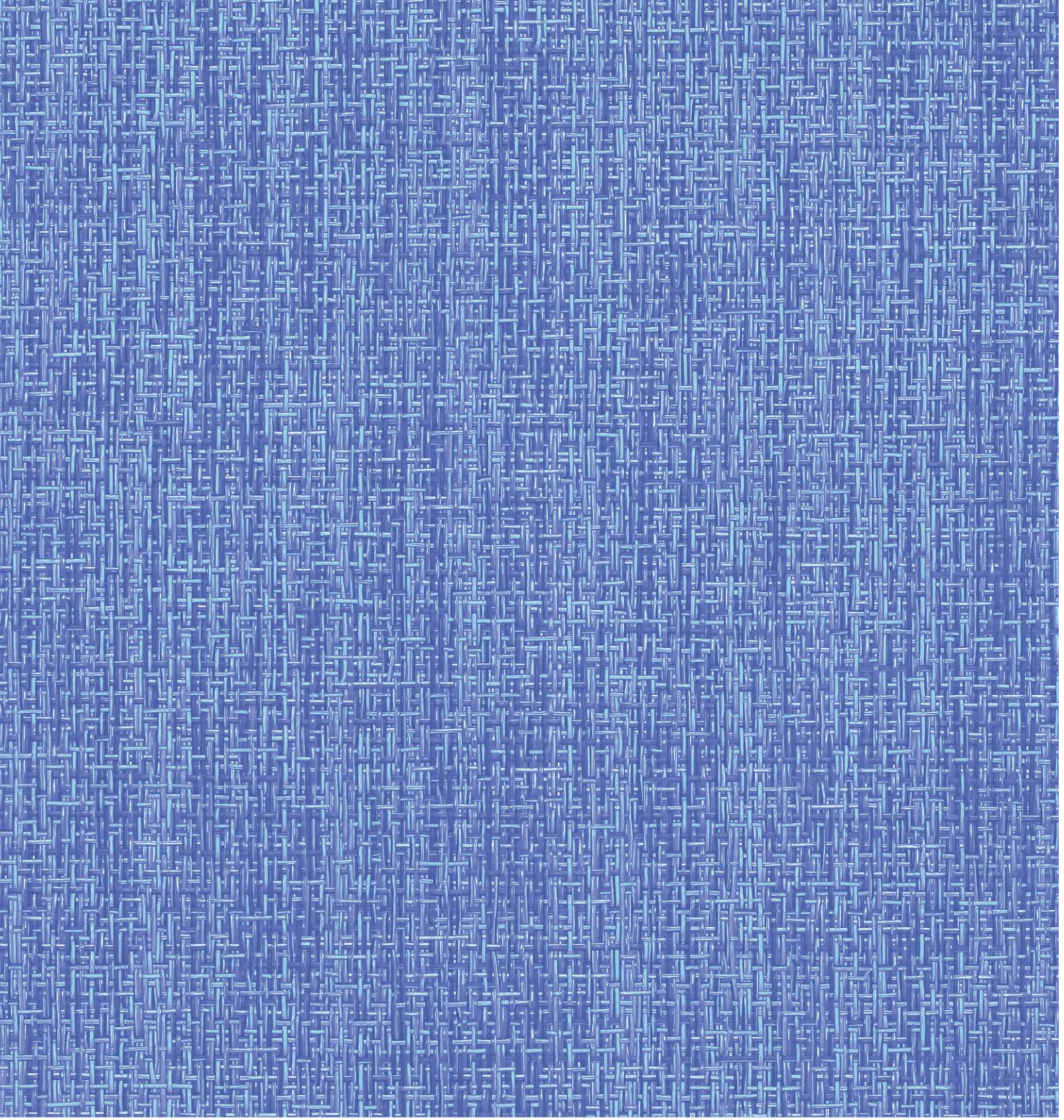
近日発売

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 大阪市中央区谷町４丁目５番９号　谷町アークビル 1001 号 TEL 06-4794-9555　FAX 06-4794-9556
東日本本部	〒221-0865 神奈川県横浜市神奈川区片倉 1-28-24 ザ・ケンジントン・レジデンス横濱片倉 411 号 TEL 045-577-0427　FAX 045-577-0428
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 谷町アークビル1001号
Tel.06-4794-9555　Fax.06-4794-9556