

# CORPORATE PROFILE

Frozen food catalogue

ネクサス株式会社



# CONTENTS

「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。

P3～P10

水産加工品

P11～P13

畜肉加工品（豚肉）  
(鶏肉)

P14

たまご製品

P15

スナック類

P16

中華商材  
コロッケ

P17～P20

新商品、その他

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





# 水産加工品



## 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°C以下

**箱サイズ** 295x385x140mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 4 分揚げて下さい。



シール内添



## 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°C以下

**箱サイズ** 350x485x180mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 2 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。  
忽菜、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°C以下

**箱サイズ** 200x360x145mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 5 分揚げて下さい。



シール内添



## 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°C以下

**箱サイズ** 210x365x165mm

**調理方法** 170°C~180°C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°C以下

**箱サイズ** 210x365x165mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 3 分揚げて下さい。



### 白身フライ

新鮮なタラを使用し、ケ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°C～180°Cの油温で約5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



### 贅沢たらかつ

シール内添

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かつです。衣も薄衣に仕上げました。

**規 格** 150gx40枚/2合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 290x370x130mm

**調理方法** 170°C～180°Cの油温で約6分揚げて下さい。



### 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°C以下

**箱サイズ** 210x370x130mm

**調理方法** 170°C～180°Cの油温で約4分揚げて下さい。



シール内添



### 贅沢たらかつ

シール内添

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°C以下

**箱サイズ** 280x380x110mm

**調理方法** 170°C～180°Cの油温で約4分揚げて下さい。



### ひとつ白身フライ

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°C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°C～180°C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

シール内添

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°C以下

**箱サイズ** 210x370x130mm

**調理方法** 170°C～180°Cの油温で約4分揚げて下さい。





### 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°C~180°C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°C以下

**箱サイズ** 290x420x150mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約4分揚げて下さい。



### いわし梅しそフライ

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°C以下

**箱サイズ** 310x410x100mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約4分揚げて下さい。

シール内添



### 開きししゃも大葉フライ

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°C以下

**箱サイズ** 240x400x140mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約4分揚げて下さい。



シール内添



シール内添

### 子持ちししゃもフライ(青のり)

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°C以下

**箱サイズ** 305x345x130mm

**調理方法** 170°C~180°C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°C以下

**箱サイズ** 310x350x135mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約3分揚げて下さい。



### 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めです。

**規 格** 500gx8袋/3合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 330x380x110mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約3分揚げて下さい。



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°C以下

**箱サイズ** 310x460x90mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約3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°C以下

**箱サイズ** 320x420x105mm

**調理方法** 170°C~180°C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°C以下

**箱サイズ** 320x420x105mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約4分揚げて下さい。



シール内添



### ツナサラダフライ

人気メニューのツナサラダをかつおのツナに玉ねぎと特製のマヨネーズソースで仕上げ、そのままフライにしました。

**規 格** 40gx100枚/3合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 290x395x120mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約4分揚げて下さい。



シール内添



### かつおフライ

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°C以下

**箱サイズ** 220x420x165mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約3分揚げて下さい。



シール内添



手軽に海の幸  
謹製  
**ほたて風味フライ**  
シール内添

### ほたて風味フライ

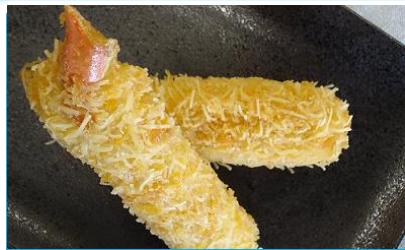
上質の魚のすり身を使用し、ほたての風味を加え、貝柱風のフライに仕上げました。惣菜でのパック販売や弁当に最適です。

**規 格** 25gx40 個 x6 箱/2 合、20gx50 個 x6 箱/2 合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 205x380x240mm、他

**調理方法** 170°C~180°C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°C以下

**箱サイズ** 250x480x150mm

**調理方法** 170°C~180°C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°C以下

**箱サイズ** 210x290x190mm

**調理方法** 170°C~180°C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麺衣で仕上げました。

**規 格** 30gx30 個 x6 箱/2 合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 260x480x140mm

**調理方法** 170°C~180°C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°C以下

**箱サイズ** 285x440x155mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 2 分揚げて下さい。



NEW  
新商品  
**やわらかイカカツ(紅生姜入り)**

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°C以下

**箱サイズ** 230x330x95mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 4 分揚げて下さい。



シール内添

### えびカツ

タラ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°C以下 **スケソウダラすり身使用**

**箱サイズ** 265x380x115mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 4 分揚げて下さい。



シール内添

### まんぞくエビカツ

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°C以下 **スケソウダラすり身使用**

**箱サイズ** 265x445x110mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 4 分揚げて下さい。



シール内添

### 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°C以下

**箱サイズ** 265x325x125mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 3 分半揚げて下さい。



シール内添

### 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。  
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°C以下 **スケソウダラすり身使用**

**箱サイズ** 290x380x140mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 4 分揚げて下さい。



シール内添

### アジ梅しそフィレフライ

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°C以下

**箱サイズ** 240x380x120mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 3 分揚げて下さい。



シール内添

### あじ大葉フライ

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°C以下

**箱サイズ** 240x380x120mm

**調理方法** 170°C~180°C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

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°C以下
箱サイズ	225x365x105mm、他
調理方法	170°C~180°C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°C以下
箱サイズ	220x360x145mm
調理方法	170°C~180°Cの油温で約 2 分揚げて下さい。

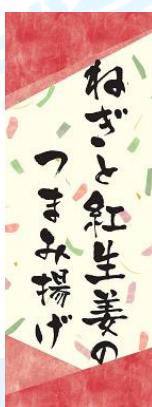


シール内添



### 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



シール内添

規 格	600g(40 個入)x5 袋/4 合
保存方法	冷凍-18°C以下
箱サイズ	225x365x105mm
調理方法	170°C~180°C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



シール内添

規 格	600g(40 個入)x5 袋/4 合
保存方法	冷凍-18°C以下
箱サイズ	225x365x105mm
調理方法	170°C~180°Cの油温で約 2 分揚げて下さい。



### 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。



シール内添

規 格	20gx50 個 x4 袋/3 合
保存方法	冷凍-18°C以下
箱サイズ	260x320x120mm
調理方法	170°C~180°Cの油温で約 2 分揚げて下さい。



### 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。



シール内添

規 格	70gx10 枚 x5 袋/3 合
保存方法	冷凍-18°C以下
箱サイズ	145x455x135mm
調理方法	170°C~180°Cの油温で約 4 分揚げて下さい。





### 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°C以下

**箱サイズ** 218x398x205mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 3 分揚げて下さい。



シール内添



### 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おり、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°C以下

**箱サイズ** 260x480x130mm

**調理方法** 170°C~180°C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、柔らかシール内添く仕上げました。ビタミンもたっぷりなヘルシーな一品です。

**規 格** 30g×100枚/4合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 240x380x120mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約3分揚げて下さい。



### 豚ロース串かつ

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** 40g×100本/3合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 300x370x110mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約5分揚げて下さい。



シール内添



### ハムカツ

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** 40g×100枚/3合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 300x395x110mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約4分揚げて下さい。



シール内添



### 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** 80g×50枚/3合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 200x505x120mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約5分揚げて下さい。



### チーズ入りハムカツ

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** 40g×100枚/3合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 295x390x110mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約4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** 30g×100個/4合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 215x350x135mm

**調理方法** 170°C~180°C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** 30g×100個/4合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 215x350x135mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約3分揚げて下さい。



シール内添



### 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。惣菜のパック売りや産業給食等に最適です。

**規 格** 40g×100枚/3合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 290x415x100mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約4分揚げて下さい。



シール内添



### チーズチキンカツ

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** 40g×100枚/3合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 295x420x105mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約4分揚げて下さい。



シール内添



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)×8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。



### 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** 150g×40枚/2合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 285x510x120mm

**調理方法** 170°C~180°C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°C以下

**箱サイズ** 185x340x160mm

**調理方法** 170°C~180°C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°C以下

**箱サイズ** 310x440x130mm、他

**調理方法** 170°C~180°C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°C以下

**箱サイズ** 185x340x160mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約5分揚げて下さい。



シール内添

### 鶏じやが唐揚げ

フレッシュな鶏もも肉とじやがいもの千切りを混ぜ合わせた唐揚げです。じやがいもの相性もバツグンです。

**規 格** 1kgx6袋/2合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 275x390x170mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約4分揚げて下さい。



シール内添

### 鶏ごぼう唐揚げ

フレッシュな鶏もも肉と相性のいい、ごぼうを組み合わせた唐揚げです。ベストマッチな組み合わせをお楽しみください。

**規 格** 1kgx6袋/2合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 275x390x170mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約4分揚げて下さい。



シール内添

### 鶏肉と紅生姜の唐揚げ

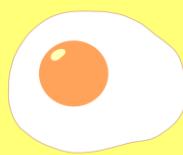
フレッシュな鶏もも肉に紅生姜を混ぜ合わせた唐揚げです。生姜好きにはたまらない一品となっております。

**規 格** 1kgx6袋/2合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 275x390x170mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約4分揚げて下さい。



# たまご製品



## 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** 70g×50個/3合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 330x425x100mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約5分揚げて下さい。

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。断面が鮮やかな一品です。

**規 格** 80g×50個/3合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 200x425x160mm

**調理方法** 170°C~180°C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（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** 40g×100個/3合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 260x335x150mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約4分揚げて下さい。



## うずら卵フライ(全4種類)

大玉のうずら卵を串に刺し、パン粉付けしました。種類も4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** 75g×50本/3合 (5個串)

45g×80本/3合 (3個串)、30g×100本/4合 (2個串)

600g(40個入)×10袋/2合 (約15g/個)

**調理方法** 170°C~180°C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** 40g×100個/3合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 290x395x120mm

**調理方法** 170°C~180°C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)

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

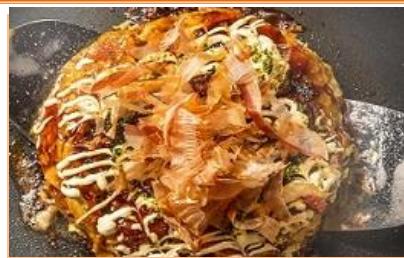
**保存方法** 冷凍-18°C以下

**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。



シール内添



### 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°C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。



シール内添

### たこ焼き(全2種類)

生地に山芋と揚げ玉を入れた本格手焼きたこ焼きです。

タコストッパー付きのたこ焼き串(5個串)もご用意しました。

**規 格** 20gx50個x6袋/2合、100gx5本x12袋/2合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 225x350x205mm、他

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約3分揚げて下さい。



### 山芋鉄板焼き(いか・たこ)



シール内添

小麦粉を使用せず、たっぷりの山芋と野菜にイカとタコを加えふわとろ食感に仕上げました。クオータースリット入りです。

**規 格** 180gx30枚/2合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 165x470x155mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約5分揚げて下さい。



直径約15cm



# 中華商材 コロッケ



シール内添

**ごま団子**

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°C以下**箱サイズ** 205x420x120mm**調理方法** 160°C~170°C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°C以下**箱サイズ** 285x430x120mm**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 4 分揚げて下さい。

シール内添



三角春巻き(りんご)



シール内添

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°C以下**箱サイズ** 275x390x165mm**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 3 分揚げて下さい。

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°C以下**箱サイズ** 275x390x180mm**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 3 分揚げて下さい。

シール内添



## 新商品、その他



### れんこんの海老はさみフライ

海老とイカのすり身をれんこんでサンドし、見栄えよく、片方のれんこん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°C以下

**箱サイズ** 240x300x135mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 4 分揚げて下さい。



シール内添



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°C以下

**箱サイズ** 240x300x135mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 4 分揚げて下さい。



### 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** 30gx100 個/4 合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 240x300x135mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 4 分揚げて下さい。



シール内添



### 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°C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。



### しいたけフライ (2 種類)

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。

シール内添

**規 格** 1kg(40 個入)x4 袋/3 合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 275x370x140mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約 4 分揚げて下さい。





## オニオンリング

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** 1kg×4袋/3合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 335×420×155mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約2分揚げて下さい。



シール内添



## 玉ねぎリングフライ

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** 1kg×4袋/3合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 335×420×175mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約2分揚げて下さい。



シール内添



## さつまいも天ぷら

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×6袋/2合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 325×445×160mm、335×535×145mm、295×415×185mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約2分揚げて下さい。



## かぼちゃ天ぷら



## なす天ぷら



## 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)×8袋/3合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 275×370×140mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約2分揚げて下さい。



シール内添

NEW  
新商品



## れんこんの磯辺天ぷら

シャキッとしたレンコンのスライスを青のり入りの天ぷらに仕上げ  
ました。定数で使いやすい商品となっております。

**規 格** 1kg(50個入)×6袋/2合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 310×405×140mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約2分揚げて下さい。



シール内添

NEW  
新商品

## おつまみごぼうフライ

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°C以下

箱サイズ 240x340x150mm

調理方法 170°C~180°Cの油温で約2分揚げて下さい。



シール内添

NEW  
新商品

## ポテトリングフライ

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°C以下

箱サイズ 350x485x180mm

調理方法 170°C~180°Cの油温で約2分揚げて下さい。



シール内添



## エリンギの唐揚げ

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°C以下

箱サイズ 240x490x110mm

調理方法 170°C~180°Cの油温で約2分揚げて下さい。



シール内添



## 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°C以下

箱サイズ 210x330x100mm

調理方法 170°C~180°Cの油温で約4分揚げて下さい。



## 山芋の磯辺からあげ

山芋をスティック状にカットし、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°C以下

箱サイズ 215x350x150mm

調理方法 170°C~180°Cの油温で約3分揚げて下さい。



シール内添

NEW  
新商品

## コーンと玉ねぎのかき揚げ

たっぷりのコーンと玉ねぎの相性がバツグンの一口サイズのかき揚げです。惣菜や弁当など使いやすいサイズに仕上げました。

規 格 25gx120個/4合

保存方法 冷凍-18°C以下

箱サイズ 240x360x120mm

調理方法 170°C~180°Cの油温で約2分揚げて下さい。



シール内添



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)×4 袋/3 合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 270x360x120mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約3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)×4 袋/3 合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 275x370x140mm

**調理方法** 170°C~180°C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)×4 袋/3 合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 275x370x140mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約3分揚げて下さい。



シール内添

### 野菜かき揚げ

玉ねぎ、にんじん、春菊と野菜を3種類使用した野菜かき揚げ  
です。サクッとした食感で食べやすいサイズに仕上げました。

**規 格** 40gx100 枚/3 合

**保存方法** 冷凍-18°C以下

**箱サイズ** 260x330x200mm

**調理方法** 170°C~180°Cの油温で約3分揚げて下さい。



## 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

みなど銀行 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