

# 冷凍惣菜食品



最新の特種冷凍機(ユースフル・フリーザー)を使用して凍結することで品物の細胞破壊を防ぎ、ドロップを少なくできました！！  
‘冷凍とは思えない’しっかりとした食感が味わえます！！

氷の粒を大きくしないフリーザー

# ユースフル・フリーザー

## USEFUL・FREEZER

### プロトン凍結効果

品物が凍る時の「氷の粒」を出来るだけ大きくしない様にし、その品物をそのまま(凍結劣化をおさえる)の状態で凍結します。したがって品物の細胞破壊を防ぎ、ドリップを少なくします。

### プロトン凍結の原理

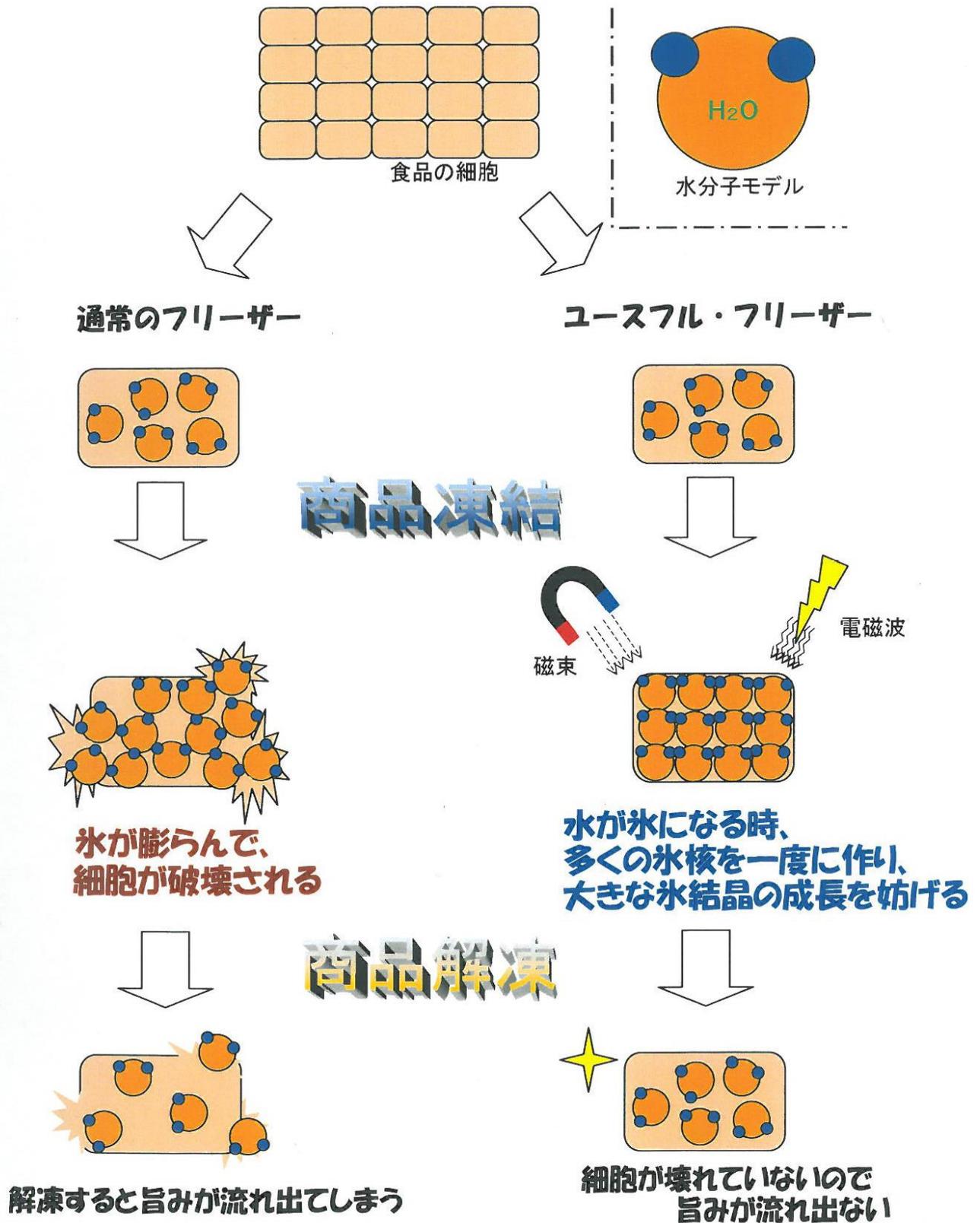
水が氷になる時の氷核生成に効果を与え、核を多数生成し大きな氷結晶の成長を防げることを目的としています。結果、食品細胞の破壊を防ぎ、ドリップ量を少なくします。

①  多くの氷核を生成する	バラバラに存在している水分子を均等磁束密度環境【強力な磁束発生機構】、電磁環境【電磁波発生機構】に置く事で、核を多数生成する事を目的としています。
②  ムラなく早く凍らせる	【差圧方式(ポテンシャル流)】の送風方式でムラのない冷風循環でより早い凍結を実現しています。

今まで、不可能とされた商品(野菜・魚など)を素材の味を生かしたまま凍結する事が可能になりました！！



【 ユースフル・フリーザーの凍結プリザンプティブモデル 】



「ユースフル・フリーザー」

・通常の凍結では「氷の粒」が大きくなり、解凍後の品物の品位が低下してしまいます。

「氷の粒」を大きくしないようにするには、

「多くの氷核を一度に作り、大きな氷結晶の成長を妨げる」と考えます。

・現在 北海道大学大学院工学研究科 原子力環境材料学研究室 水野忠彦工学博士様のご協力のもと 研究/開発 を続けています。

## 設備紹介

### ラショナル

#### SelfCookingCenter® SCC201モデル



特許取得済みのHiDensityControl® が、常にムラのない均一性を保証します。パワフルなスチーム発生機能、ダイナミックな庫内対流と熱配分、効果的な湿度制御機能を備えています。パワーと調理時間、温度、湿度、気流の精密な相互作用がパーフェクトに機能しあい、大量調理においても各段全て隔々まで均一に仕上がる、卓越した性能の基盤となっています。

#### 機能

- > SelfCookingControl®、7つの調理モード
- > マニュアルモード、3つの運転モード: 温度領域 30 ° C-300 ° C
- > ClimaPlus Control® — 湿度の計測・設定・制御が1%単位で正確に可能
- > HiDensityControl® — 庫内のエネルギー分配(特許取得済)
- > 内蔵ハンドシャワー、自動巻き戻し装置付き

#### 装備

- > 芯温センサー、6点計測
- > 最大12ステップ、350プログラムまで保存可能
- > 強制加湿、3段階に設定可能
- > 5段階のファンスピード、プログラミング可能
- > USBインターフェース

### エフエムアイ

#### ロボクーブ カッターミキサーシリーズ R-60

容器容量  
60L



食材の粉碎からすり身・ペーストまで、さまざまな下準備を瞬時に行います。ハイパワーな攪拌力により、状態が均一でムラがないキメ細やかな仕上がります。また、素早く処理することにより、食材の鮮度・栄養価を落としません。



型 式R-60電 源三相200V 50/60Hz電 流45A(15分定格)消費電力12.0kW回転数  
低速: 1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m.・パルス1,500r.p.m.(50Hz)(無負荷時)  
低速: 1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m.・パルス1,800r.p.m.(60Hz)(無負荷時) 容器容  
量60.0L液体物処理量30.0L(低速回転時)質 量150.0kg(本体134.7kg+容器・カッ  
ター15.3kg)外形寸法幅800×奥行600×高さ1,385mm(突起物を含む奥行  
650mm)  
(蓋開時幅1,100×高さ1,950mm)(容器傾け時最大奥行955mm)タイマー設定範  
囲5秒~15分(最大)/カウントダウン0で停止

### オゾン除菌脱臭洗浄機



#### オゾン水が出るだけでなく、オゾンエアで強力除菌脱臭

あらかじめ本体を壁面に設置、各オゾン水・オゾンエア専用配管施工する事で、  
昼間はオゾン水専用蛇口をひねるだけでいつでもオゾン水による除菌脱臭洗浄  
が手軽に行え、また夜間無人時には、付属のタイマーで一定時間オゾンエア  
(ガス)を吹き、室内浮遊菌の除菌に加え壁・天井・什器裏側の手の届き難い場所  
を強力除菌脱臭します。オゾン水処理量:最大60リットル/分、オゾンエアカ  
バーエリア:1400立方メートル。

# (株)三嶋フーズ 商品カタログ

最新の特殊冷凍機(ユースフルフリーザー)を使用することで食品細胞の破壊を防ぎドリップ量が少なく、見た目も味も他にない商品です！



きんしたまごまき

## 錦糸玉子巻

酢の物、前菜、八寸、オードブル

冷凍	アレルギー	卵、乳、小麦、カニ、エビ、イカ
規格	5本X10袋(1c/s)	
原料	黄金カレイ(アメリカ産)、カニ風味かまぼこ、錦糸玉子、生姜	
サイズ	本/約200mmX30mmX30mm	
味付	甘酢味	



かにきんしまき

## カニ錦糸巻

酢の物、前菜、八寸、オードブル

冷凍	アレルギー	卵、乳、小麦、カニ、エビ、イカ
規格	5本X10袋(1c/s)	
原料	カニ風味かまぼこ(アメリカ他)、紅ずわい蟹(韓国)、紅ずわい蟹(中国)、錦糸玉子	
サイズ	本/約210mmX26mmX26mm	
味付	甘酢味	



きんしまきかくしょう

## 錦糸巻角小

酢の物、前菜、八寸、オードブル

冷凍	アレルギー	卵、乳、大豆、サケ
規格	5本X16袋(1c/s)	
原料	トラウトサーモン(チリ産)、錦糸玉子、甘酢生姜	
サイズ	本/約220mmX27mmX27mm	
味付	甘酢味	



こうはくきんしまき(いか)

## 紅白錦糸巻(いか)

酢の物、前菜、八寸、オードブル

冷凍	アレルギー	卵、乳、イカ、サケ
規格	5本X10袋(1c/s)	
原料	トラウトサーモン(チリ産)、甲いか(ベトナム産)、錦糸玉子	
サイズ	本/約220mmX35mmX35mm	
味付	甘酢味	



きっかさけりゅうひまき

## 菊花鮭龍皮巻

酢の物、前菜、八寸、オードブル

冷凍	アレルギー	卵、大豆、サケ
規格	5本X10袋(1c/s)	
原料	鮭(アメリカ産他)、龍皮昆布、生姜、菊の花	
サイズ	本/約200mmX35mmX35mm	
味付	甘酢味	



さんさいりゅうひまき

## 山菜龍皮巻

酢の物、前菜、八寸、オードブル

冷凍	アレルギー	サケ
規格	5本X6袋(1c/s)	
原料	黄金カレイ(アメリカ産)、鮭、龍皮昆布、わらび水煮	
サイズ	本/約200mmX33mmX33mm	
味付	甘酢味	



りゅうひまき

## 龍皮巻

酢の物、前菜、八寸、オードブル

冷凍	アレルギー	
規格	5本X10袋(1c/s)	
原料	黄金カレイ(アメリカ産)、龍皮昆布、生姜	
サイズ	本/約200mmX28mmX28mm	
味付	甘酢味	



いちまつりゅうひまき

## 市松龍皮巻

酢の物、前菜、八寸、オードブル

冷凍	アレルギー	卵、乳、大豆、サケ、ゼラチン
規格	5本X10袋(1c/s)	
原料	スモークサーモン(チリ産)、黄金カレイ、龍皮巻、錦糸玉子、ゼラチン	
サイズ	本/約200mmX30mmX30mm	
味付	甘酢味	



べにさけいかまき

## 紅鮭いか巻

酢の物、前菜、八寸、オードブル

冷凍	アレルギー	サケ、イカ、乳
規格	30本(1c/s)	
原料	甲いか(ベトナム産)、スモークサーモン(チリ産)	
サイズ	本/約250mmX40mmX27mm	
味付	甘酢味	

# (株)三嶋フーズ 商品カタログ

最新の特殊冷凍機(ユースフルフリーザー)を使用することで食品細胞の破壊を防ぎドリップ量が少なく、見た目も味も他にない商品です！



さーもんとさばのあわせきずし

## サーモンと鯖の合わせきずし

酢の物、前菜、八寸、オードブル

冷凍 アレルギー サバ、サケ、乳

規格 30本(1c/s)

原料 鯖(ノルエー)、トラウトサーモン、レモン

サイズ 本/約200mmX45mmX45mm

味付 甘酢味(レモン風味)



さくらたいとさーもんのあわせきずし

## 桜鯛とサーモンの合わせきずし

酢の物、前菜、八寸、オードブル

冷凍 アレルギー サケ、乳

規格 3本X15袋(1c/s)

原料 鯛(韓国)、トラウトサーモン、桜漬葉

サイズ 本/約180mmX30mmX30mm

味付 甘酢味



ろぶすたーぐらたん

## ロブスターグラタン

加熱 焼き物、オードブル、折詰め

冷凍 アレルギー 卵、乳、小麦、エビ

規格 4ヶX20BL(1c/s)

原料 ロブスター(フィリピン産他)、ホワイトソース  
錦糸玉子、粉チーズ、パセリ

サイズ ヶ/約145mmX50mmX30mm

味付 ホワイトソース味



あげごまどうふ(えび)

## 揚げ胡麻豆腐(海老)

加熱 揚げ物、弁当

冷凍 アレルギー エビ

規格 24個X16袋(1c/s)

原料 海老あられ(中国)、澱粉、練り胡麻  
水飴粉末、わらび粉、すり胡麻

サイズ 個/約35mmX32mmX32mm

味付 胡麻味



あげごまどうふ

## 揚げ胡麻豆腐

加熱 揚げ物、弁当

冷凍 アレルギー

規格 24個X16袋(1c/s)

原料 かけら餅(中国)、澱粉、練り胡麻  
水飴粉末、わらび粉、すり胡麻

サイズ 個/約35mmX32mmX32mm

味付 胡麻味



こもちこんぶさいきょうつけ

## 子持昆布西京漬

重詰、前菜、八寸、オードブル

冷凍 アレルギー 大豆、乳

規格 14BL(1c/s)

原料 子持昆布(アラスカ他)、白味噌、  
赤味噌

サイズ BL/約300g

味付 西京味噌味



せきはん(うめがた)

## 赤飯(梅型)

おしのみ

冷凍 アレルギー

規格 20個X20袋(1c/s)

原料 餅米(国産)、小豆(国産)、食塩  
重曹

サイズ 本/約50mmX50mmX23mm(約32g)

味付 塩味



せきはん(しかく)

## 赤飯(四角) 約80g

おしのみ

冷凍 アレルギー

規格 12個X14袋(1c/s)

原料 餅米(国産)、小豆(国産)、食塩  
重曹

サイズ 本/約70mmX70mmX25mm

味付 塩味



せきはん(しかく)

## 赤飯(四角) 約100g

おしのみ

冷凍 アレルギー

規格 12個X12袋(1c/s)

原料 餅米(国産)、小豆(国産)、食塩  
重曹

サイズ 本/約70mmX70mmX30mm

味付 塩味

# (株)三嶋フーズ 商品カタログ

最新の特殊冷凍機(ユースフルフリーザー)を使用することで食品細胞の破壊を防ぎドリップ量が少なく、見た目も味も他にない商品です！



かきのはすし(さば)

## 柿の葉寿司(鯖)

前菜、八寸、おしのぎ

冷凍	アレルギー	サバ
規格	10個X20P	
原料	酢飯(国産)、鯖(国産)	

サイズ	本/約60mmX30mmX30mm(約38g)
味付	甘酢味



かきのはすし(こだい)

## 柿の葉寿司(小鯛)

前菜、八寸、おしのぎ

冷凍	アレルギー	
規格	10個X20P	
原料	酢飯(国産)、小鯛(国産)	

サイズ	本/約60mmX30mmX30mm(約38g)
味付	甘酢味



かきのはすし(さーもん)

## 柿の葉寿司(サーモン)

前菜、八寸、おしのぎ

冷凍	アレルギー	サーモン
規格	10個X20P	
原料	酢飯(国産)、サーモン(チリ、カナダ)	

サイズ	本/約60mmX30mmX30mm(約38g)
味付	甘酢味



かきのはすし(あなご)

## 柿の葉寿司(穴子)

前菜、八寸、おしのぎ

冷凍	アレルギー	小麦、大豆
規格	10個X20P	
原料	酢飯(国産)、穴子(中国産)	

サイズ	本/約60mmX30mmX30mm(約38g)
味付	甘酢味



かきのはすし(えび)

## 柿の葉寿司(海老)

前菜、八寸、おしのぎ

冷凍	アレルギー	エビ
規格	10個X20P	
原料	酢飯(国産)、海老(タイ産)	

サイズ	本/約60mmX30mmX30mm(約38g)
味付	甘酢味



うめずあぶりさばぼうすし

## 梅酢炙りサバ棒寿司

前菜、八寸、おしのぎ

冷凍	アレルギー	サバ
規格	40本(1c/s)	
原料	酢飯(国産)、梅酢炙りサバ(和歌山県産)	

サイズ	本/約200mmX55mmX35mm(約350g)
味付	甘酢味



さーもんおしすし

## サーモン押し寿司

前菜、八寸、おしのぎ

冷凍	アレルギー	乳、サケ
規格	3本X10袋(1c/s)	
原料	酢飯(国産)、サーモン(チリ産)	

サイズ	本/約190mmX50mmX20mm(約185g)
味付	甘酢味



ときさば棒すし

## 旬鯖棒寿司

前菜、八寸、おしのぎ

冷凍	アレルギー	
規格	3本X10袋(1c/s)	
原料	酢飯(国産)、旬鯖(長崎県産)	

サイズ	本/約190mmX50mmX20mm(約185g)
味付	甘酢味



こだいおしすし

## 小鯛押し寿司

前菜、八寸、おしのぎ

冷凍	アレルギー	
規格	3本X10袋(1c/s)	
原料	酢飯(国産)、レンコ鯛(福岡産)	

サイズ	本/約190mmX50mmX20mm(約185g)
味付	甘酢味

# (株)三嶋フーズ 商品カタログ

最新の特殊冷凍機(ユースフルフリーザー)を使用することで食品細胞の破壊を防ぎドリップ量が少なく、見た目も味も他にない商品です！



砂抜き・大きさ選別  
レトルト殺菌すみ商品！

はまぐりみずに

## 蛤水煮 SS・S

加熱	椀物、煮物、蒸し物
冷凍	アレルギー
規格	SS(1kg)X10P(1c/s) S(1kg)X10P(1c/s)
原料	蛤(中国産)
サイズ	袋/SS/40個・S/30個
味付	素材味



しゃり玉

## しゃり玉

冷凍	アレルギー
規格	40個X20P(1c/s)
原料	酢飯(国産)
サイズ	約20g(グラム変更可能です！)
味付	甘酢味



まつたけさといも

## 松茸里芋

冷凍	アレルギー
規格	500gX20P(1c/s)
原料	さといも(中国産)
サイズ	
味付	素材味



海老芋

## 海老芋六方M

(六角ロケット型)

冷凍	アレルギー
規格	30個X14P(1c/s)
原料	さといも(中国産)
サイズ	
味付	素材味



さといもろっぼうえむ

## 里芋六方M

冷凍	アレルギー
規格	30個X15P(1c/s)
原料	さといも(中国産)
サイズ	
味付	素材味



さといもろっぼうえす

## 里芋六方S

冷凍	アレルギー
規格	30個X18P(1c/s)
原料	さといも(中国産)
サイズ	
味付	素材味



れとるとごまどうふ

## レトルト胡麻豆腐

小鉢、椀物、前菜、八寸

常温	アレルギー
規格	600gX12BL(1c/s)
原料	でん粉、練り胡麻、食塩
サイズ	本/約172mmX130mmX30mm
味付	胡麻味



さんしょくごまどうふ

## 三色胡麻豆腐

小鉢、椀物、前菜、八寸

常温	アレルギー
規格	600gX12BL(1c/s)
原料	でん粉、練り胡麻、よもぎ、食塩
サイズ	本/約172mmX130mmX30mm
味付	胡麻味

湯煎してお召し上がりいた  
だくとモチリとした食感が  
より一層します！

緑(よもぎ)・白・ピンクの  
三段層になってます！

別注 胡麻豆腐承ります！

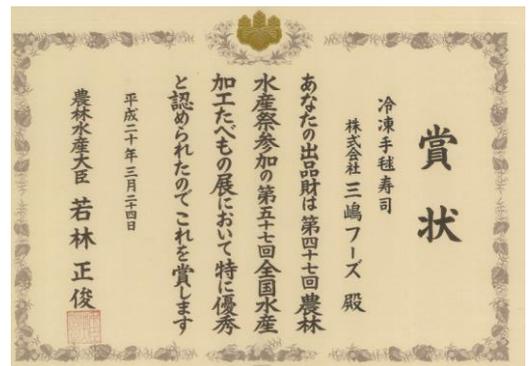
地域の名物・季節の具材を  
使って作ることができます！  
※出来ない具材も有ります  
ので、ご相談下さい。

# 2008年度 農林水産大臣賞受賞



## 冷凍手毬寿司

新聞に掲載されました！



**農林水産大臣賞受賞**  
三嶋フーズの「手毬寿司」

全国水産加工たべもの展のそれは、冷凍したごはんを自  
品評会で農林水産大臣賞を受賞。自然解凍すると、バラバラにな  
った食が、食がなくなってしまう。三嶋フーズは、それが冷凍寿司  
（本社・大阪府東大阪市、三嶋フーズ）という商品の大きな課題であ  
る。三嶋フーズは、この課題を解決するために、三嶋社長は語る。

・ 料亭などで使われる業務用  
高級食材をメインに、食品の  
加工、即販売を行う。

・ 三嶋社長は語る。

「手毬寿司」は、先進  
な冷凍技術を用いて、食品の  
自然解凍後に、自然解凍を実現さ  
したもので、自然解凍後にほ  
とんどドロップが生じないと  
いう画期的な一品。冷凍寿司で  
ありながら、自然解凍で美味  
しく食べられるのが特長であ  
る。冷凍寿司の製造販売は各  
メーカーで商品化されては  
いるものの、そのほとんどの商  
品は、シャリの部分だけを蒸し  
たり、電子レンジで温めたり  
しなければならぬという。画  
期的なフリーザーである。

「手毬寿司」は、見た目に  
「こうした冷凍技術を用いて、も上品で可愛く、しかも自然解凍  
製造される「手毬寿司」は、形状で、噛みごたえが、自然解凍  
同社ならではの画期的商品と、産加工品を組み合わせる  
して注目されている。

「手毬寿司」は、見た目に

**農林水産大臣賞**

三嶋フーズ



# (株)三嶋フーズ 商品カタログ

最新の特殊冷凍機(ユースフルフリーザー)を使用することで食品細胞の破壊を防ぎドリップ量が少なく、見た目も味も他にない商品です！



てまりすし(えび)

## 手毬寿司(海老)

前菜、八寸、おしのご

冷凍	アレルギー	エビ、大豆
規格	40個X16袋(1c/s)	
原料	酢飯(国産)、海老(ベトナム産)	

サイズ ケ/約35mmX35mmX22mm(約15g)  
味付 甘酢味



てまりすし(あなご)

## 手毬寿司(穴子)

前菜、八寸、おしのご

冷凍	アレルギー	小麦、大豆
規格	40個X16袋(1c/s)	
原料	酢飯(国産)、穴子蒲焼(国産)	

サイズ ケ/約35mmX35mmX22mm(約15g)  
味付 甘酢味



てまりすし(きす)

## 手毬寿司(キス)

前菜、八寸、おしのご

冷凍	アレルギー	大豆
規格	40個X16袋(1c/s)	
原料	酢飯(国産)、きす(ベトナム産)	

サイズ ケ/約35mmX35mmX22mm(約15g)  
味付 甘酢味



てまりすし(さより)

## 手毬寿司(サヨリ)

前菜、八寸、おしのご

冷凍	アレルギー	大豆
規格	40個X16袋(1c/s)	
原料	酢飯(国産)、さより(ベトナム産)	

サイズ ケ/約35mmX35mmX22mm(約15g)  
味付 甘酢味



てまりすし(かにふうみかまぼこ)

## 手毬寿司(カニカマ)

前菜、八寸、おしのご

冷凍	アレルギー	小麦、大豆、カニ、エビ、イカ
規格	40個X16袋(1c/s)	
原料	酢飯(国産)、かに風味かまぼこ(アメリカ産)	

サイズ ケ/約35mmX35mmX22mm(約15g)  
味付 甘酢味



てまりすし(きんしたまご)

## 手毬寿司(錦糸玉子)

前菜、八寸、おしのご

冷凍	アレルギー	卵、乳、大豆
規格	40個X16袋(1c/s)	
原料	酢飯(国産)、錦糸玉子(日本、アメリカ他)	

サイズ ケ/約35mmX35mmX22mm(約15g)  
味付 甘酢味



てまりすし(あぶりいわだこ)

## 手毬寿司(あぶり岩だこ)

前菜、八寸、おしのご

冷凍	アレルギー	小麦、大豆
規格	40個X16袋(1c/s)	
原料	酢飯(国産)、たこ(ベトナム産)	

サイズ ケ/約35mmX35mmX22mm(約15g)  
味付 甘酢味



てまりすし(さーもん)

## 手毬寿司(サーモン)

前菜、八寸、おしのご

冷凍	アレルギー	乳、大豆、サケ
規格	40個X16袋(1c/s)	
原料	酢飯(国産)、スモークサーモン(国産)	

サイズ ケ/約35mmX35mmX22mm(約15g)  
味付 甘酢味



てまりすし(なまベーこん)

## 手毬寿司(生ベーコン)

前菜、八寸、おしのご

冷凍	アレルギー	大豆、豚肉
規格	40個X16袋(1c/s)	
原料	酢飯(国産)、生ベーコン(デンマーク産)	

サイズ ケ/約35mmX35mmX22mm(約15g)  
味付 甘酢味

# (株)三嶋フーズ 商品カタログ

最新の特殊冷凍機(ユースフルフリーザー)を使用することで食品細胞の破壊を防ぎドリップ量が少なく、見た目も味も他にない商品です！



てまりすし(なまはむ)

## 手毬寿司(生ハム)

前菜、八寸、おしのご

冷凍 アレルギー 大豆、豚肉

規格 40個X16袋(1c/s)

原料 酢飯(国産)、生ハム(アメリカ産)

サイズ ケ/約35mmX35mmX22mm(約15g)

味付 甘酢味



サーモン・あぶり岩だこ・  
海老・キス・さよりが各2個  
ずつ入ってます！

てまりすし(えーせつと)

## 手毬寿司(Aセット)

前菜、八寸、おしのご

冷凍 アレルギー 乳、小麦、大豆、サケ、エビ

規格 10個X50袋(1c/s)

原料 酢飯(国産)、海老、サーモン、  
あぶり岩だこ、キス、さより

サイズ ケ/約35mmX35mmX22mm(約15g)

味付 甘酢味



生ハム・小鯛・錦糸玉子・  
穴子・カニ風味かまぼこが  
各2個ずつ入ってます！

てまりすし(びーせつと)

## 手毬寿司(Bセット)

前菜、八寸、おしのご

冷凍 アレルギー 卵、乳、小麦、大豆、カニ、エビ、イカ、豚肉

規格 10個X50袋(1c/s)

原料 酢飯(国産)、生ハム、小鯛、錦糸玉子  
、穴子、カニ風味かまぼこ

サイズ ケ/約35mmX35mmX22mm(約15g)

味付 甘酢味

**別注 手毬寿司承ります！！**

地域の名物・季節の具材を使って作ることができます！！  
※出来ない具材も有りますので、ご相談下さい。

# 冷凍寿司の美味しい食べ方・解凍方法

※注意 冷蔵庫の中での低温解凍は絶対に避けて下さい！！

## ●解凍方法・時間の目安

### <手毬寿司> 10個入りの場合

① 湯せん解凍

ボールに貯めた水(約25℃~30℃)に袋のまま約15分~20分程度浸けて解凍して下さい。  
※まとめて、湯せん解凍していただく場合は、水の温度を変更して下さい。

② 電子レンジ解凍(袋を開けず、あたためて下さい。)

凍ったまま袋ごと単袋で加熱して下さい。(酢飯が上に向くように置いて下さい！)

600W 1分間(目安)

冷たい場合は10秒ずつ再加熱して下さい。

※調理方法は目安ですので機種によって異なる場合がございますのでご注意下さい。

③ 自然解凍

室温20℃~25℃で、約1時間~2時間程度で解凍していただけます。

### <棒寿司・押し寿司> 1本の場合

① 湯せん解凍

ボールに貯めた水(約25℃~30℃)に袋のまま約30~40分程度浸けて解凍して下さい。

② 電子レンジ解凍(袋を開けず、あたためて下さい)

凍ったまま袋ごと単袋で加熱して下さい。

600W 2分間(目安)

冷たい場合は10秒ずつ再加熱して下さい。

レンジ解凍後、必ず袋を開けずに15分間程度、置いてからお召し上がり下さい。

※調理方法は目安ですので機種によって異なる場合がございますのでご注意下さい。

### <柿の葉寿司> 10個入りの場合

① 湯せん解凍

ボールに貯めた水(約35℃~40℃)に袋のまま約15~20分程度浸けて解凍して下さい。

② 自然解凍

室温20℃~25℃で、約1時間~2時間程度で解凍していただけます。

## ●商品のお取扱い●

- ①商品管理は-18℃以下でお願いします。
- ②商品が届いたら直ぐに冷凍庫に保管して下さい。
- ③家庭用の冷蔵庫では開閉などで温度の変化が大きいため長期の保管に向いておりません。
- ④一度解凍したものは再凍結しないでください。酢飯が硬くなる等の品質・味覚に対しての保証をすることが出来ません。
- ⑤冷蔵庫の中での低温の解凍では酢飯がパサパサに白蟻化し、商品を美味しくお召し上がり頂けなくなりますので絶対に避けて下さい。

### 【賞味期限】

#### 手毬寿司・棒寿司・押し寿司

●解凍前 365日

●解凍後 なるべくお早めにご使用下さい。

#### レトルト胡麻豆腐

●開封前 90日

●開封後 なるべくお早めにご使用下さい。

#### その他

●解凍前 450日

●解凍後 なるべくお早めにご使用下さい。

**(株)三嶋フーズ**

**〒577-0012**

**大阪府東大阪市長田東3-3-45**

**TEL:06-6745-3422 FAX:06-6745-3424**