

# おすすめ商品のご案内

カセイ食品 株式会社

## きびなごフライ



### 九州産きびなご使用

九州産の「きびなご」を使用したシンプルなフライです。きびなごは春から初夏にかけて旬を迎える鹿児島県では郷土料理としても食される魚です。袋/50尾定数で揚げりもよく、大量調理向きの商品です。一尾当たり約8gと小さめの魚体を使用しており、魚が苦手なお子様も一匹丸っと食べやすいサイズに仕上げました。

【商品規格】 約8g×50尾定数  
【アレルギー（28品目）】 小麦  
【調理法】 170～180℃の油で揚げてお召上がりください。  
【主原料】 きびなご62.00%（九州）、その他 38.00%

## 鶏と野菜のフリット



### 鶏天としても！！

イタリアでは衣を付けた揚げ料理全般を『フリット』と呼びます。カセイの鶏と野菜のフリットは和洋問わず様々な献立に合うよう開発した商品です。九州産鶏肉のジューシーさ、4種の国産野菜の彩りを楽しんでお召上がりください。  
1ヶ（20g）あたり、鉄分 2.06mg 含まれております。

【商品規格】 20g×50個定数  
【アレルギー（28品目）】 鶏肉・小麦  
【調理法】 170～180℃の油で揚げてお召上がりください。  
※焼いてもご使用いただけます。  
【原料配合】 鶏肉46.99%（国産）、玉ねぎ8.54%（国産）  
キャベツ4.27%（国産）、ほうれん草4.27%（国産）  
人参3.42%（国産）、その他32.51%

## 豆腐カツ



### パンのサンドにも！

豆腐、魚肉すり身を使用したポーショナルタイプの豆腐カツです。国産野菜を配合し彩りを楽しめるよう仕上げました。そのままお召上がりいただいても、パンのサンド用にご使用いただいても美味しくお召上がりいただけます。広島県世羅町では「豆腐カツバーガー」がご当地グルメとして有名です。  
1ヶ（50g）あたり、鉄分 2.7mg  
1ヶ（60g）あたり、鉄分 3.2mg 含まれております。

【商品規格】 50g・60g  
【アレルギー（28品目）】 小麦・大豆  
【調理法】 170～180℃の油で揚げてお召上がりください。  
【原料配合】 豆腐10.76%（国産）、たまねぎ6.73%（国産）  
にんじん2.69%（国産）、魚肉すり身9.41%（ベトナム他）  
その他70.41%

## 野菜豆腐ナゲット



### 食べやすさ全開！

国産野菜、豆腐、魚肉すり身を主原料にしたナゲットです。豆腐特有のふっくらとした食感を楽しみながらお召上がりいただける商品です。麵の付け合わせにご使用いただいても美味しくお召上がりいただけます。  
1ヶ（20g）あたり、鉄分1.4mg  
食物繊維 0.8g含まれております。

【商品規格】 20g×50個保証  
【アレルギー（28品目）】 小麦・大豆  
【調理法】 170～180℃の油で揚げてお召上がりください。  
※焼いてもご使用いただけます。  
【原料配合】 たまねぎ5.97%（国産）、にんじん5.97%（国産）  
えだまめ3.98%（インドネシア他）、とうもろこし3.98%（国産）  
豆腐11.94%（国産）、魚肉すり身11.94%（南シナ海他）  
その他43.78%