

2026年6月29日（月）放送

TBS「Nスタ」で紹介されました

【紹介商品一覧】



フレック
フリーカットケーキ ダブルベリー
とちおとめ莓果汁使用 485g

栃木県産とちおとめ莓果汁を使用し、いちごとブルーベリーの果肉を贅沢に敷きつめたフルーツケーキです。果肉の存在感があり、彩り鮮やかなので、ビュッフェボードをより華やかに演出いただけます。

【温度帯／使用方法】

冷凍 自然解凍



スノーマン
とろっと名人ひらけオムレツ 120g

半熟状の卵を包み込んだジューシーなオムレツです。温めても固まらず、上から切れ目を入れると中身がとろ〜りと流れ出てきます。

【温度帯／使用方法】

冷凍 ポイル 電子レンジ



Umios
紅ズワイ蟹のクリーミーコロケ
480g(6個)

紅ずわい蟹とクリーミーなホワイトソースで贅沢に仕上げたサクサク衣のコロケです。

【温度帯／使用方法】

冷凍 揚げる



ノースイ
銀穴子(骨切) 500g(10尾)

東シナ海で漁獲された銀あなごを使用しております。大型サイズの原料を使用しておりますので骨当たりが少ないよう骨切加工しています。
※本商品は骨切をしておりますが、お召しあがり時は小骨にご注意ください。

【温度帯／使用方法】

冷凍 揚げる



ジェフダ
まるごとイカ唐揚げ 1kg

お召し上がりやすいよう柔らかい食感に仕上げました。イカの胴体・耳・下足をまるごと使っているので、いろいろな食感がお楽しみ頂けます。

【温度帯／使用方法】

冷凍 揚げる



ジェフダ
えびフリッター(大) 500g

HL51/60サイズ相当（おきあがり61/70）のえび原料をフリッターにしました。軽くてしっかりとした衣です。使いやすい500g袋規格です。

【温度帯／使用方法】

冷凍 揚げる

【紹介商品一覧】



ジェフダ
とろっとスクランブルエッグ 1kg

加熱しても半熟感のあるスクランブルエッグで、卵風味が引き立つシンプルな味付けです。そのままはもちろん、さまざまな食材と組み合わせてご使用いただけます。

【温度帯／使用方法】

冷凍 ボイル



デルソーレ
ナポリ風プレミアムクラスト750
5枚

ヒキと歯切れの良さを両立させた本格ナポリ風クラストです。石窯で焼いたピザのようなボリューム感と自然な形状を実現。時間が経ってもフチの部分が固くなりやすく、経時変化に強いクラストです。

【温度帯／使用方法】

冷凍 オープン



ジェフダベーシック
やわらかハンバーグ60
60g×20

鶏肉をベースに柔らかく焼き上げたハンバーグです。

【温度帯／使用方法】

冷凍 フライパン 電子レンジ



日東ベスト
EC 牛骨だし醤油まぜそば
(雷金) 300g

鳥取ゴールドなどの牛骨ラーメンをベンチマークに開発しました。牛骨だしのコクに、刺激的なほど効かせた黒胡椒がアクセント。冷凍麺では珍しい牛骨だしの希少性も魅力です。簡易パッケージで、家庭用冷凍庫の隙間にもすっきり収まります。

【温度帯／使用方法】

冷凍 電子レンジ



スノーマン
ハーフたまご(半熟風)20g×15

メーカー独自の技術でできた、耐熱性のある半熟卵風商品です。ハーフカット状に仕上げられており、お手軽にご使用いただけます。

【温度帯／使用方法】

冷凍



ジェフダ
冷凍調理焼そば 1kg

めん：しなやかなコシと弾力がある麺です。
具材：キャベツ、にんじん、豚肉で、野菜とお肉のバランスがとれた具材です。
ソース：10種類以上の香辛料を使用した深みのあるソースです。

【温度帯／使用方法】

冷凍 ボイル

【紹介商品一覧】



東西産業貿易 ロースト北京ダック 1kg

ご家庭用オーブンでも調理することができ、
本格的な味わいをお楽しみいただけます。

【温度帯／使用方法】

冷凍

オーブン