

厚焼玉子

鶏卵産地から玉子焼きを全国へ。

広島県は採卵するための鶏の飼養が全国5位(平成21年度)という鶏卵に馴染みのある土地柄。玉子焼屋を創業し、得意先のニーズに合わせるために、新商品開発、生産体制整備、製造販売一貫など、品質と安全性に優れた全国区の企業があります。

海外での評価

「tamagoyaki」、「japanese omelette」などと呼ばれ、握り寿司のネタとして人気です!

厚焼玉子は握り寿司や巻寿司に欠かせない食材。
業務用に信頼の安心品質を提供しています。

厚焼玉子ってなんだろう?

鶏卵の黄身と白身を混ぜ合わせてだしを加え、砂糖で甘味をつけ、フライパンで焼いて成形したもの。握り寿司のネタにも使われます。寿司通は「玉子」を初めに注文し、そのお店の味や板前の腕を見極めるといほど、手間や時間もかかる奥深いネタのひとつ。老若男女を問わず愛されている料理です。



最新設備で安全な商品が作られる



寿司食材だけでなく、洋風のスクランブルエッグやオムレツなども!



株式会社あじかん

URL <http://www.ahjikan.co.jp/>

カット次第で、握り寿司のネタに、巻寿司の具材にも

冷凍厚焼玉子S

海外市場では味や品質の良さで圧倒的な支持を得ている、厚焼玉子の定番中の定番。風味のある甘くまろやかな味つけの玉子焼です。スライスすればにぎり寿司のネタになり、棒状にカットすれば巻寿司の具材にも使える、その便利さと手軽さが好評です。



- 商品名/冷凍厚焼玉子S
- 品目名/玉子焼き
- 主な原材料/鶏卵、砂糖、澱粉、植物油、食酢、醤油、食塩、だし、ソルビット、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチン)
- 内容量/500g
- 国内希望小売価格/—
- ケースサイズ/縦40.5cm×横21.7cm×高さ19.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)/10kg・20袋
- 出荷可能時期/発注後2~3週間 ●最低ロット/1ケース
- 保存方法/冷凍 ◆賞味期限/製造日を含む180日
- JANコード/4965919015056
- 輸出国・地域/アメリカ・カナダ・シンガポール・香港・台湾

企業DATA

■設立年/1965年 ■資本金/11億225万円 ■従業員数/642名
■住所/〒733-8677 広島県広島市西区商工センター7-3-9
■TEL/81(82)277-4539 ■FAX/81(82)278-4447
■E-mail/hiroshiunited@yahoo.co.jp

■あじかんの商品いろいろ

◎玉子製品



●寿司の玉子



●和風・中華の玉子



●洋風の玉子

◎寿司食材



●巻寿司



●にぎり寿司



●ちらし・押し合い寿司



●米飯・野菜食材



●畜産加工品



●水産加工品



寒天

農家の副業から大量生産へ。

農家の副業として冬の時期に作られてきた寒天は、和菓子の原料として改良され発展。工業化が進むと良質な寒天が安定的に入手することができるようになって、ヘルシーな寒天を加工した商品化が活発になってきました。

海外での評価

さまざまな食品に取り入れられ、食物繊維が豊富な健康食品として注目されています！

ゼラチンとは似て非なるもの。
天然海藻を使ったダイエット食品・健康食品として世に送りだされています。

寒天ってなんだろう？

テングサ、オゴノリなどの紅藻類の粘液質を凍結・乾燥した、日本のオリジナル食品。性質は加熱すると溶け、冷やすと固まってゲル状になり、もう一度熱を加えると液体に戻ります。食品の材料としてはもちろん、工業用、医薬用、化粧品用にと活かされ、用途の違いで粉末、フレーク、固形などのタイプがあります。



宝積飲料株式会社

URL <http://www.hoshaku.co.jp/>

冷やして注げば、寒天特有の作用が体をめぐる健康ドリンク

ためして寒天(レモン風味・コーヒー味)

日本古来から食される、海藻を原料とした寒天を取り入れたヘルシー飲料。寒天が胃で滞留を繰り返しながらゆっくり消化するので、水分を持ったまま腸に届き、余分な脂肪分や糖分の吸収を抑えます。寒天を煮溶かす手間なしで手軽に楽しめます。



- 商品名／ためして寒天(レモン風味・コーヒー味)
- 品目名／清涼飲料水
- 主な原材料／果糖ぶどう糖液糖、水溶性食物繊維、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、塩化マグネシウム、酸味料等
- 内容量／900ml
- 国内希望小売価格／420円(税込) ※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦22.2cm×横29.5cm×高さ26.5cm
- 重量・入数(1ケース当り)／12kg・12本
- 出荷可能時期／通年
- 最低ロット／30ケース
- 保存方法／常温 ●賞味期限／1年
- JANコード／4976501104454(レモン風味)他
- 輸出国・地域／—

企業DATA

- 設立年/1937年 ■資本金/1,000万円 ■従業員数/115名
- 住所/〒739-0043 広島県東広島市西条西本町14-54
- TEL/81(82)423-2271 ■FAX/81(82)422-6714
- E-mail/n.tokishige@hoshaku.co.jp

■宝積飲料の品質管理と生産能力

宝積飲料は、6つの生産ラインを有し、多彩な飲料を提供しています。缶・ビン・ペットボトルすべての容器に対応致します。行き届いた管理体制のもと、顧客の要望にフレキシブルに対応。飲み物は、人の体、健康にも影響するため、「たとえ100万本に1本の不良品であっても、そのお客様にとっては100%の不良である」との考え方をもとに徹底した工程管理が、製品レベルの高さにつながっています。すべての飲料の基本となる「水」にはじまり、梱包パッケージの最終段階にいたるまで、約90もの厳しいチェックポイントを通過した製品だけが、宝積の製造品として出荷されます。

- ◎2003年 ISO9001認証取得
- ◎2006年 ISO14001認証取得



充実の設備が整う生産風景

