



お手頃価格
なのに袋入り！



VPS えびカツ 50・70



- ✓えびの食感たっぷり！
- ✓卵・乳不使用

50g×20個 / 6pc×2合

70g×10個 / 8pc×2合

ごろごろにカットしたえびを
中種の約 50%配合しました。

お手頃だけど、豊富なえびの

食感が感じられるえびカツです。

VPS いかフライ 50・70



- ✓柔らか食感！
- ✓卵・乳不使用

50g×20個 / 6pc×2合

70g×10個 / 8pc×2合

いかの両面に切り込みを入れ、
丁寧に衣付けしました。

食べても「いかがずる剥ける」こと
がなく食べやすいかフライです。

VPS 四角い サーモンフライ 40・60



- ✓骨取り・皮取り！
- ✓卵・乳不使用

40g×20個 / 6pc×2合

60g×20個 / 5pc×2合

新鮮なロシア産のさけを
骨取り・皮剥きし、四角い型の
サーモンフライに仕上げました。
給食・介護業態だけでなく、惣菜の
パック販売やパンの具材などでも
おすすめです。

※皮取りしておりますが、
薄皮が残る場合もございます。

アスクフーズ 株式会社

VPS
Food Planner

お手軽

えびフライ



VPS お手軽えびフライ 24
240g (10尾)×10pc×4合
長さ約 12cm



新鮮でプリプリなバナメイえびを使用し、
食べやすいサイズに作りました
お弁当やランチなどにお手軽に使えるえびフライです

VPS お手軽えびフライ 30
300g (10尾)×10pc×4合
長さ約 13cm

アスクワーズ 株式会社



サラダチキン

750g (5個) × 12pc

解凍してお好みの大きさにカットするだけ！様々なお料理に！



<商品特徴>

鶏むね肉をしっとり柔らかく蒸しあげました。
お好みの大きさにカットしたり、細かくさいて、
和洋中の素材として幅広いメニューにご利用いただけます。

<お召し上がり方>

自然解凍（約2時間）、または流水解凍（約10～15分）で
解凍後、そのままお召し上がりください。
加熱調理してもお召し上がりいただけますが、
食感が硬くなる場合もございます。

<使用例>

サラダ・和え物・麺のトッピング・ピザ・パスタ・
サンドイッチ・照焼チキン・炊き込みご飯など

<おすすめ業態>

ホテルバイキング、製パン、そば、外食、老健、病院



蒸し鶏ほぐし

500g × 10pc × 12合

胸肉を薄味で蒸しあげ、丁寧に手でほぐしました！



<商品特徴>

鶏むね肉をしっとり柔らかく蒸しあげてから
丁寧に手でほぐしました。
しっとりとした食感が特徴のほぐし身です。

<お召し上がり方>

自然解凍（約2時間）、または流水解凍（約10～15分）で
解凍後、そのままお召し上がりください。
加熱調理してもお召しあがりいただけますが、
食感が硬くなる場合もございます。

<使用例>

サラダ・和え物・麺のトッピング・サンドイッチ・
シンガポールチキンライスなど

<おすすめ業態>

ホテルバイキング、製パン、そば、外食、老健、病院