

カセイ食品



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。
来年度はぜひお立ち寄りください。

カセイの パンミックス

☆ 新しく仲間が新登場!! ☆

Feiパン 黒ごま 規格:15g

☆ 鉄分1.5mg入り ☆ 特定アレルギオ28品目:胡麻



CaMgパン キャラメル

☆ カルシウム200mg・マグネシウム100mg入り ☆ 規格:15g
 特定アレルギオ28品目:乳



Feiパン チョコレート 規格:15g

☆ 鉄分1.5mg入り ☆ 特定アレルギオ28品目:乳



(1) Feiパン:黒ごま

原料	アレルギ-	比率%
糖 水飴		42.23
類 砂糖		16.05
ごま	胡麻	11.40
増粘剤		2.44
ハム鉄		0.40
乳化剤		0.17
香料	胡麻	0.04
仕込水		27.27
合 計		100.00

(2) CaMgパン:キャラメル (3) Feiパン:チョコレート

原料	アレルギ-	比率%
糖 水飴		53.72
類 砂糖		2.58
加糖脱脂練乳	乳	6.50
トロマイト		6.05
カラメルシロップ		2.15
増粘剤		3.77
乳化剤		0.43
香料		0.18
仕込水		24.62
合 計		100.00

原料	アレルギ-	比率%
糖 水飴		43.84
類 砂糖		15.78
カカオマス		5.70
加糖脱脂練乳	乳	3.51
ココアパウダー		1.75
増粘剤		2.19
ハム鉄		0.39
香料		0.35
乳化剤		0.18
仕込水		26.31
合 計		100.00

栄養成分 (100g当たり)

エネルギー	315	kcal	10	g
水分	29.5	g	0.8	mg
たんぱく質	3.7	g	0.23	mg
脂質	7.2	g	0	mg
炭水化物	58.9	g	1	mg
灰分	0.7	g	0	mg
ナトリウム	6	mg	0.03	mg
カリウム	69	mg	0.03	mg
カルシウム	165	mg	0	mg
マグネシウム	48	mg	1.9	g
リン	93	mg	0.02	g

栄養成分 (100g当たり)

エネルギー	260	kcal	0.1	mg
水分	30.1	g	0.1	mg
たんぱく質	0.9	g	0	mg
脂質	0.4	g	4	μg
炭水化物	63.1	g	2	μg
灰分	5.5	g	4	μg
ナトリウム	25	mg	0.01	mg
カリウム	36	mg	0	mg
カルシウム	1333	mg	0	mg
マグネシウム	66.7	mg	0.1	g
リン	22	mg	0.06	g

栄養成分 (100g当たり)

エネルギー	296	kcal	10	mg
水分	30.3	g	0.4	mg
たんぱく質	2.2	g	0.23	mg
脂質	3.8	g	0.23	mg
炭水化物	63.2	g	2	μg
灰分	0.5	g	4	μg
ナトリウム	17	mg	0.01	mg
カリウム	133	mg	0.01	mg
カルシウム	23	mg	0	mg
マグネシウム	31	mg	1.8	g
リン	54	mg	0.04	g

カセイ食品

株式会社



カセイの特級JASジャムシリーズ



フレッシュ 50

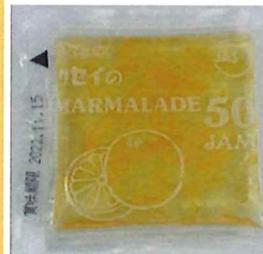


規格: 15g×40ヶ×25袋
規格: 20g×40ヶ×20袋
特定原材料 28 品目: なし

甘さ控えめで、いちご本来の甘酸っぱさをお楽しみいただけます。



マーマレード 50



規格: 15g×40ヶ×25袋
特定原材料 28 品目: なし

なつみかんとみかんを使用し、爽やかに仕上げました。



ブルーベリー 50



規格: 15g×40ヶ×25袋
規格: 20g×40ヶ×20袋
特定原材料 28 品目: なし

甘さ控えめで、ほど良い酸味を味わえます。



いちごジャム(国産いちご使用)

規格: 10g×40ヶ×20袋
規格: 15g×40ヶ×20袋

特定原材料 28 品目: なし



風味豊かな国産のいちごを使用しております。いちご本来の美味しさをお楽しみ頂けます。

オススメ!

アップル 50



規格: 15g×40ヶ×25袋
規格: 20g×40ヶ×20袋
特定原材料 28 品目: りんご

風味豊かなりんごジャムです。

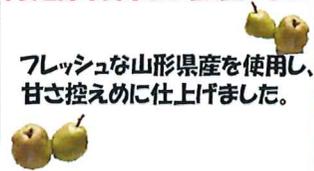


ラ・フランス



規格: 10g×40ヶ×20袋
特定原材料 28 品目: なし

フレッシュな山形県産を使用し、甘さ控えめに仕上げました。

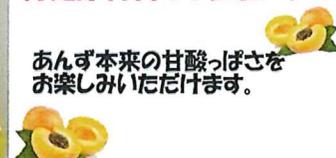


アブリコット 50



規格: 15g×40ヶ×25袋
特定原材料 28 品目: なし

あんず本来の甘酸っぱさをお楽しみいただけます。



フレッシュ50		
原材料名	アレルギー	配合 (%)
いちご	-	45.10
糖類(砂糖、)	-	26.07
水あめ)	-	18.54
ゲル化剤(バクチン)	-	0.59
酸味料(クエン酸)	-	0.43
仕込水	-	9.27
合計		100.00

マーマレード50		
原材料名	アレルギー	配合 (%)
糖類(砂糖、)	-	25.96
水あめ)	-	25.33
果実(なつみかん、)	-	14.60
みかん)	-	13.23
ゲル化剤(バクチン)	-	0.42
酸味料(クエン酸)	-	0.32
香料(オレンジオイル)	-	0.05
pH調整剤(クエン酸Na)	-	0.02
仕込水	-	20.07
合計		100.00

ブルーベリー50		
原材料名	アレルギー	配合 (%)
ブルーベリー	-	43.77
糖類(砂糖、)	-	27.06
水あめ)	-	15.92
ゲル化剤(バクチン)	-	0.80
酸味料(クエン酸)	-	0.48
pH調整剤(クエン酸Na)	-	0.04
仕込水	-	11.93

いちごジャム (国産いちご使用)		
原材料名	アレルギー	配合 (%)
糖類(砂糖、)	-	34.54
水あめ)	-	9.19
いちご	-	41.97
ゲル化剤(バクチン)	-	0.83
酸味料(クエン酸)	-	0.57
仕込水	-	12.90
合計		100.00



アップル50		
原材料名	アレルギー	配合 (%)
りんご	りんご	48.68
糖類(水あめ、)	-	28.98
砂糖)	-	18.97
ゲル化剤(バクチン)	-	0.55
酸味料(クエン酸)	-	0.26
酸化防止剤(V.C)	-	0.05
仕込水	-	2.51
合計		100.00

ラ・フランス		
原材料名	アレルギー	配合 (%)
洋梨(ラ・フランス)	-	44.36
砂糖	-	22.77
水あめ)	-	20.22
ゲル化剤(バクチン)	-	0.41
酸味料(クエン酸)	-	0.35
酸化防止剤(ビタミンC)	-	0.01
仕込水	-	11.88
合計		100.00

アプリコット50		
原材料名	アレルギー	配合 (%)
あんず	-	44.81
砂糖	-	28.06
水あめ)	-	15.45
ゲル化剤(バクチン)	-	0.83
酸味料(クエン酸)	-	0.03
pH調整剤(クエン酸Na)	-	0.01
仕込水	-	10.81
合計		100.00

栄養価(製品100gあたり)								
		フレッシュ50	アップル50	マーマレード50	ラ・フランス	ブルーベリー50	アプリコット50	いちごジャム (国産いちご使用)
エネルギー	kcal	214	210	214	203	216	214	213
水分	g	46.4	47.5	46.5	49.1	46	46.3	46.5
たんぱく質	g	0.5	0.1	0.1	0.1	0.2	0.4	0.4
脂質	g	0.1	0	0	0	0	0.1	0
炭水化物	g	52.7	52.3	53.4	50.7	53.7	52.9	52.8
灰分	g	0.3	0.1	0	0.1	0.1	0.3	0.3
ナトリウム	mg	11	15	17	11	22	19	15
カリウム	mg	90	57	28	41	36	105	82
カルシウム	mg	9	2	4	2	5	6	9
マグネシウム	mg	7	1	2	1	3	4	6
リン	mg	16	6	3	4	5	8	15
鉄	mg	0.2	0.1	0.0	0.1	0.1	0.2	0.1
亜鉛	mg	0.1	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
銅	mg	0.03	0.02	0.00	0.04	0.02	0.02	0.02
レチノール	μg	0	0	0	0	0	0	0
β-カロテン当量	μg	9	6	123	0	28	779	9
レチノール活性当量	μg	1	1	10	0	3	62	0
ビタミンB1	mg	0.02	0.01	0.01	0.01	0.02	0.01	0.01
ビタミンB2	mg	0.01	0.00	0.01	0.01	0.02	0.01	0.01
ビタミンC	mg	33.0	51.0	13.0	1.0	5.0	2.0	30.0
食物繊維	g	1.2	1.1	0.8	0.9	2.2	1.4	1.2
食塩相当量	g	0.03	0.04	0.04	0.03	0.06	0.05	0.04

カセイ食品 株式会社

カセイの漬物シリーズ

＊白菜キムチ＊

規格:1kg
賞味期限:120日
＊常温保管OK＊
＊特定原材料28品目:りんご・小麦・大豆・さば



原材料名	アレルギ配分(%)	原材料名	アレルギ配分(%)
はくさい	-	漬かつお節エキス	0.18
たまねぎ	-	けしき	-
にんじん	-	味噌	0.06
砂糖	-	調味料(7ヶ所等)	1.92
食塩	-	調味料	0.93
漬りんご	りんご	香料抽出物	-
けしき	-	トウガラシ色素	0.08
漬小麦	-	ポテト抽出物	-
大豆	-	大豆抽出物	-
さば	-	殺菌処理エキス	-
		合計	100.00

栄養価(製品100gあたり)	
エネルギー	46 kcal
水分	81.9 g
たんぱく質	2.2 g
脂質	0.1 g
炭水化物	9.4 g
灰分	6.4 g
ナトリウム	12,287 mg
カリウム	220 mg
カルシウム	34 mg
リン	39 mg
鉄	0.4 mg

＊つぼ漬＊

原材料名	アレルギ配分(%)	栄養価(製品100gあたり)	
だいこん	-	エネルギー	116 kcal
ぶどう糖果糖液糖	-	水分	67.8 g
砂糖	-	たんぱく質	1.2 g
アミノ酸液	-	脂質	0.1 g
醸造酢	-	炭水化物	29.0 g
かつお節エキス	-	灰分	1.9 g
食塩	-	ナトリウム	1,560 mg
カラメル色素	-	カリウム	127 mg
醸造料	-	リン	10 mg
酒精	-	鉄	0.1 mg
仕込水	-	合計	100.00

規格:1kg
賞味期限:150日
＊常温保管OK＊
＊特定原材料28品目:不使用



規格:1kg
賞味期限:120日
＊常温保管OK＊
＊特定原材料28品目:不使用



原材料名	アレルギ配分(%)	栄養価(製品100gあたり)	
塩押しだいこん	-	エネルギー	92 kcal
糖ぶどう糖果糖液糖	-	水分	69.5 g
細砂糖	-	たんぱく質	0.6 g
発酵調味料	-	脂質	0.2 g
食塩	-	炭水化物	23.1 g
醸造酢	-	灰分	6.6 g
たん白加水分解物	-	ナトリウム	12,568 mg
梅酢	-	カリウム	48 mg
仕込水	-	カルシウム	14 mg
		リン	10 mg
		鉄	0.2 mg
		合計	100.00

＊千切だいこん漬＊

カセイ食品 株式会社



加熱殺菌済商品

規格:1kg

賞味期限:120日

特定原材料28品目

:小麦・りんご・大豆・さば



●キムチの良いところ●

- (1)そのまま食べても素材としてもどちらにも使える万能品!!
- (2)カプサイシン効果で新陳代謝もアップ!!
辛さで食欲も増進させますので、夏場にも最適♪

((国産原料使用))

白菜キムチ

カセイの白菜キムチは辛さを控えめに仕上げてます。
加熱殺菌をしておりますので、
安心してお召し上がりいただけます!!
使いやすいカットサイズ♪
漬け液も調味料のひとつとして是非ご使用ください♪



KOREAN



FOOD

キムタクごはん ~カセイおすすめレシピ~



カセイのつぼ漬も併せてどうぞ!!



- ・ごはん 約60g
- ・豚もも肉 約15g
- ・カセイのつぼ漬 約8g
- ・カセイの白菜キムチ 約12g
- ・ねぎ 約5g
- ・うすくち醤油 少々
- ・ごま油 少々

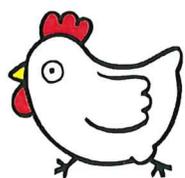
- (1)白菜キムチ・つぼ漬をザルにとり、『具・調味液』に分けます。
- (2)ねぎを細かくカットします。お好みでキムチやつぼ漬をカットしてもOKです。
- (3)フライパンにごま油をひき、豚もも肉を色が変わるまで炒め、キムチ・つぼ漬・ねぎを入れ、サッと炒めます。
- (4)炒めた物をご飯をボールに入れて混ぜ合わせます。

お好みでうすくち醤油で味付けをして完成!

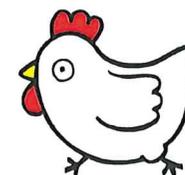
原材料	アレルギー	%
はくさい	-	80.66
たまねぎ	-	1.94
塩漬にんじん	-	0.97
砂糖	-	3.76
食塩	-	3.12
りんご	りんご	2.42
にんにく	-	2.42
しょうゆ	大豆・小麦	0.69
昆布エキス	-	0.64
カツオエキス	さば	0.25
生薬	-	0.15
唐辛子	-	0.05
調味料	-	1.63
香辛料抽出物	-	0.58
調味料	-	0.34
トウガラシ色素	-	0.32
ホップ抽出物	-	0.06
ショ糖脂肪酸エステル	-	0
合計		100.00

栄養成分 (100g当たり)					
エネルギー	kcal	43	鉄	mg	0.4
水分	g	82.9	亜鉛	mg	0.3
たんぱく質	g	2.2	銅	mg	0.04
脂質	g	0.1	レチノール	μg	0
炭水化物	g	8.3	β-カロテン当量	μg	97
灰分	g	6.5	レチノール活性当量	μg	8
ナトリウム	mg	2320	ビタミンB1	mg	0.04
カリウム	mg	215	ビタミンB2	mg	0.03
カルシウム	mg	41	ビタミンC	mg	22
マグネシウム	mg	16	食物繊維	g	1.7
リン	mg	38	食塩相当量	g	5.9

カセイ食品 株式会社



カセイのレバーシリーズ



レバーそぼろ

加熱レバー



栄養成分表 (100g当たり)		
項目	栄養価	単位
エネルギー	85	kcal
水分	77.7	g
たんぱく質	13.6	g
脂質	2.2	g
炭水化物	3.9	g
灰分	2.6	g
ナトリウム	592	mg
カリウム	240	mg
カルシウム	5	mg
マグネシウム	15	mg
リン	215	mg
鉄	6.5	mg
亜鉛	2.4	mg
銅	0.23	mg
レチノール	10052	μg
β-カロテン当量	22	μg
レチノール活性当量	10052	μg
ビタミンB1	0.27	mg
ビタミンB2	1.29	mg
ビタミンC	14	mg
食物繊維	0	g
塩分相当量	1.5	g

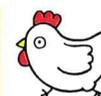
『八訂日本食品標準成分表』より机上計算

配合比率表		
原材料名	アレルギー	比率 %
鶏レバー	鶏肉	71.80
砂糖		3.40
食塩		1.40
香辛料		
ジンジャー		0.03
ホワイトペッパー		0.03
ローレル		0.01
仕込水		23.33
合計		100.00

■規格 1kg

■使用方法

カレー、ミートソース等料理の素材としてご利用ください。



栄養成分表 (100g当たり)		
項目	栄養価	単位
エネルギー	75	kcal
水分	79.8	g
たんぱく質	11.1	g
脂質	1.8	g
炭水化物	4.5	g
灰分	2.8	g
ナトリウム	725	mg
カリウム	202	mg
カルシウム	4	mg
マグネシウム	13	mg
リン	176	mg
鉄	5.3	mg
亜鉛	1.9	mg
銅	0.19	mg
レチノール	8,182	μg
β-カロテン当量	18	μg
レチノール活性当量	8,182	μg
ビタミンB1	0.22	mg
ビタミンB2	1.05	mg
ビタミンC	12	mg
食物繊維	0.1	g
塩分相当量	1.8	g

『八訂日本食品標準成分表』より机上計算

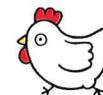
配合比率表		
原材料名	アレルギー	比率 %
鶏レバー	鶏肉	58.44
砂糖		3.98
しょうが		2.27
食塩		1.78
香辛料		
ホワイトペッパー		0.04
ローレル		0.01
仕込水		33.48
合計		100.00

■規格 1号缶

■使用方法

カレー、レバニラ等料理の素材にご利用ください。

販売者 カセイ食品株式会社



カセイの加熱レバー缶使用！ 鶏レバーのオーロラソース和え

材料 〈10～12人分〉

鶏レバー 300g
※汁は切ってください。
鶏肉 300g

ケチャップ 大さじ3杯
マヨネーズ 大さじ1杯
ウスターソース 大さじ1杯
砂糖 大さじ1杯

からあげ粉 大さじ5杯

調理方法

- ①、ケチャップ、マヨネーズ、ウスターソース、砂糖を混ぜ、あらかじめオーロラソースを作ります。
- ②、鶏肉を一口大にカットして鶏レバーと混ぜ、から揚げ粉をまぶし、馴染ませてください。
- ③、170～180℃の油で2～3分程揚げて下さい。
- ④、油がきれいになったら温かいうちにオーロラソースと和え、完成です！！



カセイの加熱レバー缶使用！ 鶏レバーの中華炒め

材料

鶏レバー、鶏肉、生姜、人参、たけのこ、チンゲン菜、でん粉揚げ油、中華スープ、鮭、胡麻油、塩、醤油、でんぷん

調理方法

- ①、鶏肉にでんぷんをつけ揚げる。
- ②、チンゲン菜、たけのこ、人参をボイルする。
- ③、生姜を炒め、たけのこ、人参を炒める。
- ④、調味料を入れ、鶏レバー、鶏肉、チンゲン菜を入れる。
- ⑤、水溶きでんぷんを入れて仕上げる。

カセイのレバーそぼろ使用！ ミートソーススパゲティ

材料<1人分単位>

スパゲティ	80g	にんにく	0.3g	トマトケチャップ	15g
サラダ油	2g	しょうが	0.5g	トマトピューレ	20g
にんじん	10g	油	2g	ウスターソース	3g
たまねぎ	60g	挽き肉	30g	鶏ガラ	8g
セロリ	3g	レバーそぼろ	10g	水	100g
				ローリエ	0.04g

- ①鶏でガラブイオンを取る ②玉ねぎ、セロリ、にんじん、しょうが、にんにくをみじん切りにする。
- ③セロリ、しょうが、にんにくを炒め香りを出す。挽き肉は別に炒めておく。
- ④玉ねぎは弱火で、きつね色になるまでよく炒め、③に野菜を加えてさらに炒める。
- ⑤④の中ににんじんを加え炒め、①のブイオン、③の挽き肉、レバーそぼろを加え煮込む。
- ⑥調味料を加え、とろっとするまで焦げないように煮込む。

いもけんぴ パリッシユ



規格：5g
特定原材料28品目
：不使用



阻しかての強化
バリバリ 硬い

カレー パリッシユ



規格：5g
特定原材料28品目
：不使用



カレーの
まぶし大好き
韓国・インド

梅パリッシユ



規格：5g
特定原材料28品目
：不使用



さっぱり梅味
さわやかほろ酸味で食べやすい

カセイでは、
多種多様のバラエティーに
富んだ味付け小魚を
ご用意しています。

季節や行事など
用途に合わせて
ご賞味ください。

カセイの 小魚シリーズ

原料がたくちいわしは国産です！

本製品で使用する
かたくちいわしは、「えび・かに」を
食べています。



醤油の味が
うま味を相乗効果



規格：5g
特定原材料28品目
：不使用



磯の香



規格：5g
特定原材料28品目
：大豆・小麦

瀬戸内産です



アーモンドと一緒に食べて 栄養価 パワーアップ

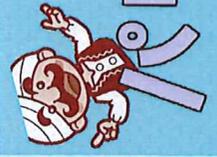


規格：6g
特定原材料28品目
：アーモンド

青のり 小魚

お魚 アーモンド

いもけんぴ ぱりっしゅ



かー ぱりっしゅ

梅ぱりっしゅ

原材料名	アレルギ-配合 (%)
加さつま芋	- 31.25
工ま砂糖	- 10.95
品ま植物油	- 7.80
かたくちいわし	- 34.14
食塩	- 1.80
水飴	- 9.79
砂糖	- 4.27
合計	100.00

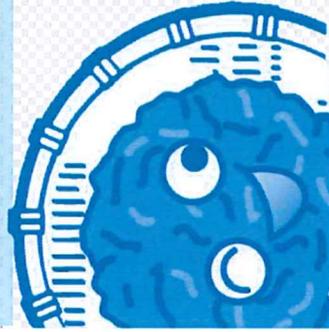
原材料名	アレルギ-配合 (%)
かたくちいわし	- 66.43
食塩	- 3.50
水飴	- 17.45
砂糖	- 11.64
香辛料	- 0.98
合計	100.00

原材料名	アレルギ-配合 (%)
かたくちいわし	- 70.89
食塩	- 3.73
水飴	- 13.43
砂糖	- 8.96
乾燥梅肉	- 2.99
合計	100.00

栄養価 (製品100gあたり)	
エネルギー	390 kcal
水分	9.9 g
たんぱく質	23.9 g
脂質	12.5 g
炭水化物	48.3 g
灰分	5.4 g
ナトリウム	618 mg
カリウム	706 mg
カルシウム	811 mg
マグネシウム	97 mg
リン	566 mg
鉄	6.8 mg
亜鉛	2.7 mg
銅	0.24 mg
レチノール	0 μg
β-カロテン	17 μg
ビタミンB1	0.1 mg
ビタミンB2	0.06 mg
ビタミンC	17 mg
食物繊維	1.3 g
食塩相当量	1.6 g

栄養価 (製品100gあたり)	
エネルギー	317 kcal
水分	13.7 g
たんぱく質	45.2 g
脂質	4.5 g
炭水化物	27.2 g
灰分	9.4 g
ナトリウム	1199 mg
カリウム	856 mg
カルシウム	1544 mg
マグネシウム	163 mg
リン	1053 mg
鉄	12.9 mg
亜鉛	5.1 mg
銅	0.28 mg
レチノール	0 μg
β-カロテン	4 μg
ビタミンB1	0.07 mg
ビタミンB2	0.07 mg
ビタミンC	0 mg
食物繊維	0.4 g
食塩相当量	3 g

栄養価 (製品100gあたり)	
エネルギー	304 kcal
水分	15.9 g
たんぱく質	48.2 g
脂質	4.6 g
炭水化物	20.8 g
灰分	10.5 g
ナトリウム	1484 mg
カリウム	902 mg
カルシウム	1643 mg
マグネシウム	172 mg
リン	1120 mg
鉄	13.5 mg
亜鉛	5.4 mg
銅	0.29 mg
レチノール	0 μg
β-カロテン	0 μg
ビタミンB1	0.08 mg
ビタミンB2	0.07 mg
ビタミンC	0 mg
食物繊維	0.1 g
食塩相当量	3.8 g



丸ごと食べる『かたくちいわし』は
カルシウム摂取に最適！
カセイ食品 株式会社



原材料名	アレルギ-配合 (%)
かたくちいわし	- 68.29
食塩	- 3.59
水飴	- 19.58
砂糖	- 8.54
合計	100.00

原材料名	アレルギ-配合 (%)
(%)	- 74.10
食塩	- 3.90
砂糖	- 17.50
青のり	- 2.00
醤油	大豆・小麦 1.50
味酢	- 1.00
合計	100.00

原材料名	アレルギ-配合 (%)
アーモンド	アーモンド 50.00
かたくちいわし	- 34.14
食塩	- 1.80
水飴	- 9.79
砂糖	- 4.27
合計	100.00

栄養価 (製品100gあたり)	
エネルギー	315 kcal
水分	14.2 g
たんぱく質	46.4 g
脂質	4.5 g
炭水化物	25.3 g
灰分	9.6 g
ナトリウム	1222 mg
カリウム	863 mg
カルシウム	1581 mg
マグネシウム	165 mg
リン	1078 mg
鉄	13.0 mg
亜鉛	5.2 mg
銅	0.28 mg
レチノール	0 μg
β-カロテン	0 μg
ビタミンB1	0.07 mg
ビタミンB2	0.07 mg
ビタミンC	0 mg
食物繊維	0 g
食塩相当量	3.1 g

栄養価 (製品100gあたり)	
エネルギー	309 kcal
水分	14.1 g
たんぱく質	51 g
脂質	4.9 g
炭水化物	19 g
灰分	11 g
ナトリウム	1485 mg
カリウム	991 mg
カルシウム	1732 mg
マグネシウム	208 mg
リン	1180 mg
鉄	15.6 mg
亜鉛	5.7 mg
銅	0.32 mg
レチノール	0 μg
β-カロテン	420 μg
ビタミンB1	0.11 mg
ビタミンB2	0.11 mg
ビタミンC	1 mg
食物繊維	0.7 g
食塩相当量	3.8 g

栄養価 (製品100gあたり)	
エネルギー	461 kcal
水分	8.1 g
たんぱく質	33.3 g
脂質	29.3 g
炭水化物	23 g
灰分	6.3 g
ナトリウム	611 mg
カリウム	801 mg
カルシウム	921 mg
マグネシウム	238 mg
リン	779 mg
鉄	8.3 mg
亜鉛	4.4 mg
銅	0.74 mg
レチノール	0 μg
β-カロテン	5 μg
ビタミンB1	1 μg
ビタミンB2	0.05 mg
ビタミンC	0 mg
食物繊維	5.5 g
食塩相当量	1.6 g

ぱりっしゅ



青のり 小魚



お魚 アーモンド



カセイのフリッターシリーズ

フリッターの衣には『あきあみ』『アオサ』を練り込んでありますので天然の旨味を味わえます♪揚げはもちろん、焼きもOK!!

※枝豆は『あきあみ』のみです。

白身魚フリッター

特定原材料28品目：小麦
規格：約 20g × 50ヶ



色んな料理に使える♪

いかフリッター

特定原材料28品目：いか・小麦・大豆
規格：約 20g × 50ヶ



子供に大人気☆

枝豆フリッター

特定原材料28品目：小麦・大豆
規格：約 20g × 50ヶ



枝豆は畑の肉!!

子持ちししゃもフリッター

特定原材料28品目：小麦・大豆
規格：約 20g × 50尾保証



カセイおすすめ
カルシウムたっぷり!!

あじフリッター

特定原材料28品目：小麦・大豆
規格：約 20g × 50ヶ



EPA・DHAが豊富!!

カチノ産

わかさぎフリッター

特定原材料28品目：小麦・大豆
規格：約 11g × 50尾保証



カセイおすすめ
カルシウムたっぷり!!

カセイ食品 株式会社

白身魚フリッター		
原材料名	アレルギー	配合 (%)
タラ	-	50.00
小麦粉	小麦	14.14
沖あみ	-	2.24
澱粉	-	2.23
砂糖	-	1.04
米粉	-	0.97
食塩	-	0.45
アオサ	-	0.06
仕込水	-	15.70
揚げ油 (大豆油)	-	13.00
ベーキングパウダー	-	0.17
合計		100.00

いかフリッター		
原材料名	アレルギー	配合 (%)
いか	いか	50.00
醤油	小麦・大豆	0.70
小麦粉	小麦	14.01
沖あみ	-	2.22
澱粉	-	2.20
砂糖	-	1.02
米粉	-	0.96
食塩	-	0.14
アオサ	-	0.06
仕込水	-	15.52
揚げ油 (大豆油)	-	13.00
ベーキングパウダー	-	0.17
合計		100.00

枝豆フリッター		
原材料名	アレルギー	配合 (%)
枝豆	大豆	37.44
醤油	小麦・大豆	2.64
小麦粉	小麦	15.13
枝豆	大豆	6.37
沖あみ	-	2.64
澱粉	-	2.57
砂糖	-	1.20
米粉	-	1.12
食塩	-	0.21
仕込水	-	17.18
食塩	-	0.30
揚げ油 (大豆油)	-	13.00
ベーキングパウダー	-	0.20
合計		100.00

子持ちししゃもフリッター		
原材料名	アレルギー	配合 (%)
カラフトシヤモ	-	60.60
醤油	小麦・大豆	0.80
小麦粉	小麦	11.47
沖あみ	-	1.70
澱粉	-	1.69
砂糖	-	0.79
米粉	-	0.74
食塩	-	0.11
アオサ	-	0.05
仕込水	-	11.92
揚げ油 (大豆油)	-	10.00
ベーキングパウダー	-	0.13
合計		100.00

あじフリッター		
原材料名	アレルギー	配合 (%)
あじ	-	50.00
醤油	小麦・大豆	0.70
小麦粉	小麦	14.01
沖あみ	-	2.22
澱粉	-	2.20
砂糖	-	1.02
米粉	-	0.96
食塩	-	0.14
アオサ	-	0.06
仕込水	-	15.52
揚げ油 (大豆油)	-	13.00
ベーキングパウダー	-	0.17
合計		100.00

カナダ産わかさぎフリッター		
原材料名	アレルギー	配合 (%)
わかさぎ	-	50.00
醤油	小麦・大豆	0.70
小麦粉	小麦	14.01
沖あみ	-	2.22
澱粉	-	2.20
砂糖	-	1.02
米粉	-	0.96
食塩	-	0.14
アオサ	-	0.06
仕込水	-	15.52
揚げ油 (大豆油)	-	13.00
ベーキングパウダー	-	0.17
合計		100.00

白身魚フリッター		
エネルギー	水分	たんぱく質
218 kcal	60.1 g	10.3 g
脂質	13.8 g	炭水化物
14.6 g	灰分	1.2 g
ナトリウム	249 mg	カリウム
207 mg	カルシウム	22 mg
マグネシウム	18 mg	リン
113 mg	鉄	0.2 mg
亜鉛	0.3 mg	銅
0.08 mg	レチノール	9 μg
β・カロテン当量	2 μg	レチノール活性当量
9 μg	ビタミンB1	0.04 mg
ビタミンB2	0.07 mg	ビタミンC
1 mg	食物繊維	0.4 g
食塩相当量	0.7 g	

いかフリッター		
エネルギー	水分	たんぱく質
223 kcal	59.7 g	10.5 g
脂質	14.1 g	炭水化物
14.5 g	灰分	1.2 g
ナトリウム	217 mg	カリウム
197 mg	カルシウム	21 mg
マグネシウム	29 mg	リン
163 mg	鉄	0.2 mg
亜鉛	0.7 mg	銅
0.17 mg	レチノール	6 μg
β・カロテン当量	2 μg	レチノール活性当量
6 μg	ビタミンB1	0.03 mg
ビタミンB2	0.02 mg	ビタミンC
1 mg	食物繊維	0.4 g
食塩相当量	0.5 g	

枝豆フリッター		
エネルギー	水分	たんぱく質
245 kcal	55.0 g	6.9 g
脂質	16.1 g	炭水化物
20.2 g	灰分	1.8 g
ナトリウム	372 mg	カリウム
295 mg	カルシウム	43 mg
マグネシウム	32 mg	リン
102 mg	鉄	1.3 mg
亜鉛	0.7 mg	銅
0.26 mg	レチノール	5 μg
β・カロテン当量	1.14 μg	レチノール活性当量
14 μg	ビタミンB1	0.16 mg
ビタミンB2	0.08 mg	ビタミンC
12 mg	食物繊維	2.6 g
食塩相当量	0.9 g	

子持ちししゃもフリッター		
エネルギー	水分	たんぱく質
240 kcal	57.7 g	10.7 g
脂質	17.3 g	炭水化物
12.1 g	灰分	2.2 g
ナトリウム	463 mg	カリウム
147 mg	カルシウム	224 mg
マグネシウム	38 mg	リン
236 mg	鉄	0.9 mg
亜鉛	1.3 mg	銅
0.09 mg	レチノール	76 μg
β・カロテン当量	2 μg	レチノール活性当量
76 μg	ビタミンB1	0.02 mg
ビタミンB2	0.20 mg	ビタミンC
1 mg	食物繊維	0.3 g
食塩相当量	1.2 g	

あじフリッター		
エネルギー	水分	たんぱく質
238 kcal	57.4 g	11.4 g
脂質	15.6 g	炭水化物
14.5 g	灰分	1.1 g
ナトリウム	182 mg	カリウム
212 mg	カルシウム	48 mg
マグネシウム	23 mg	リン
138 mg	鉄	0.4 mg
亜鉛	0.6 mg	銅
0.10 mg	レチノール	7 μg
β・カロテン当量	2 μg	レチノール活性当量
8 μg	ビタミンB1	0.09 mg
ビタミンB2	0.08 mg	ビタミンC
0 mg	食物繊維	0.4 g
食塩相当量	0.4 g	

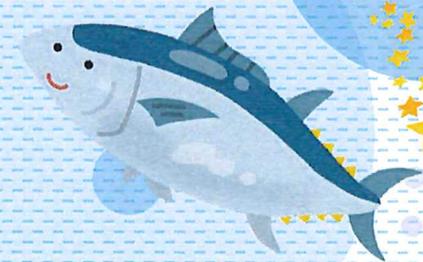
カナダ産わかさぎフリッター		
エネルギー	水分	たんぱく質
218 kcal	60.9 g	8.8 g
脂質	14.2 g	炭水化物
14.6 g	灰分	1.5 g
ナトリウム	217 mg	カリウム
92 mg	カルシウム	240 mg
マグネシウム	18 mg	リン
198 mg	鉄	0.6 mg
亜鉛	1.1 mg	銅
0.16 mg	レチノール	53 μg
β・カロテン当量	3 μg	レチノール活性当量
54 μg	ビタミンB1	0.03 mg
ビタミンB2	0.08 mg	ビタミンC
1 mg	食物繊維	0.4 g
食塩相当量	0.5 g	

衣に含まれているオキアミが味をより一層美味しくさせます!!

※沖あみは「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。

※アオサは「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。

カセイ食品 株式会社



秋のお彼岸

カセイのおおはぎ

お彼岸とは…

祖先をうやまい、亡くなった人々をしのぶ日です。
昔から先祖崇拜や豊作に感謝してきた
日本らしい文化のひとつになります。



規格：30g

特定原材料28品目：無し

自然解凍後、そのままお召し上がりください。

原材料名	アレルギ-	配合(%)
砂糖	-	27.03
つばい	-	25.60
小麦糖	-	7.11
あん	-	0.16
食塩	-	0.10
もち米	-	19.70
麦芽糖	-	5.20
食塩	-	0.10
トレハロース	-	5.20
仕込水	-	9.80
合計		100.00

栄養価 (製品100gあたり)	
エネルギー	305 kcal
水分	17.2 g
たんぱく質	6.6 g
脂質	0.7 g
炭水化物	74.3 g
灰分	1.2 g
ナトリウム	79 mg
カリウム	352 mg
カルシウム	19 mg
マグネシウム	40 mg
リン	109 mg
鉄	1.5 mg
亜鉛	0.9 mg
銅	0.22 mg
レチノール	0 μg
β-カロテン当量	2 μg
レチノール活性当量	0 μg
ビタミンB1	0.14 mg
ビタミンB2	0.04 mg
ビタミンC	1 mg
食塩相当量	0.2 g
食物繊維	6.6 g



カセイ食品 株式会社

鶏と野菜のフリット



フリットとは…

イタリアでは衣を付けた揚げ料理全般を『フリット(揚げ)』と呼びます。

『カセイの鶏と野菜のフリット』は、

イタリア風野菜たっぷり鶏天や野菜たっぷりチキナフリットなど様々な献立に合うよう開発した製品です。

九州産鶏肉のジューシーさに加え、4種の国産野菜の彩りを

味・食感でも楽しんでもらえる逸品です！



● 焼き調理 ●

製品内の水分が抜け、カリっとした仕上がりになります！

● 揚げ調理 ●

ジューシーな食感に！！揚げ色が食欲をそそります！



鉄分 **2.28mg** !!

● ((うれしい国産野菜)) ●

たまねぎ・キャベツ・ほうれん草・にんじん

原材料名	アレルギ	比率	原材料名	アレルギ	比率
鶏肉	鶏肉	46.99	チキンエキス	鶏肉	0.43
たまねぎ	-	8.54	水あめ	-	0.43
野キャベツ	-	4.27	食塩	-	0.30
菜ほうれん草	-	4.27	酵母	-	0.20
人参	-	3.42	酵母エキス	-	0.13
揚げ油(なたね)	-	10.00	トランス	-	0.43
鶏皮	鶏肉	6.41	膨張剤	-	0.07
てんぷら粉	小麦	6.07	仕込水	-	7.36
砂糖	-	0.68	合計		100.00

栄養成分表 (100g当たり)					
エネルギー	kcal	215	鉄	mg	11.4
水分	g	63.5	亜鉛	mg	0.4
たんぱく質	g	11.5	銅	mg	0.03
脂質	g	16.2	レチノール	μg	16
炭水化物	g	7.7	Aβ-カロチン当量	μg	513
灰分	g	1.1	ビタミンB1	μg	59
ナトリウム	mg	180	ビタミンB2	mg	0.00
カリウム	mg	212	ビタミンC	mg	5
カルシウム	mg	19	食塩相当量	g	0.5
マグネシウム	mg	18	食物繊維	g	0.6
リン	mg	110			

カセイ食品 株式会社



美味しいっ☆嬉しいっ☆ヘルシー★

野菜豆腐十割ト



当製品は4種の野菜と国産豆腐を使用した
体に優しく健康的なおかずです。

揚げ時間も2・3分なので調理も簡単！！

ご飯やパンにはもちろん、

めん類の付け合わせにもバッチリです♪

たまねぎ とうもろこし にんじん えだまめ

規格：20g×50ヶ
特定原材料28品目：小麦・大豆

(おすすすめポイント)1ヶあたり

鉄分1.4mg **食物繊維0.84g**

大豆イソフラボンも取れちゃう☆

原材料	αLPG	%
たまねぎ	-	5.97
にんじん	-	5.97
えだまめ	大豆	3.98
とうもろこし	-	3.98
豆腐	大豆	11.94
魚肉すり身	-	11.94
植物油	-	11.95
食物繊維	-	3.98
豆乳	大豆	2.98
砂糖	-	1.60
粉末状大豆たん白	大豆	0.64
塩	-	0.24
酵母エキス	小麦	0.24
食酢調味料	-	0.044
香辛料	小麦	6.93
水	-	0.95
でん粉	-	0.03
食塩	-	5.00
揚げ油 (大豆油)	大豆	2.38
加工チンパン)	-	0.07
膨張剤	-	0.036
クエン酸	-	17.95
水	-	100.00
合計	-	

栄養価(100gあたり)	
エネルギー	235 Kcal
水分	58.2 g
たんぱく質	5.8 g
脂質	17.8 g
炭水化物	16.9 g
灰分	1.3 g
ナトリウム	355 mg
カリウム	97 mg
カルシウム	19 mg
マグネシウム	18 mg
リン	60 mg
鉄	7.1 mg
亜鉛	0.9 mg
銅	0.08 mg
レシニール	0
A β-カロテン当量	1506 μg
レシニール当量	42 μg
ビタミンB1	0.04 mg
ビタミンB2	0.02 mg
ビタミンC	2 mg
食塩相当量	0.9 g
食物繊維	4.4 g

どうしてデコボコの形をしているの？

(答)これは雲形といいます。

凹凸の形は全体的にか掴みやすく、

小さなお子様でも

お箸で食べやすい形に仕上げました！



カセイ食品株式会社



カセイ食品 株式会社

カセイの ナゲット(ミニ)ーズ

カセイのナゲットは全てカワイイ形をしています。
目でも楽しみ、子供たちの食欲をそそげる逸品です。

(3種類)規格: 20g × 1Kg (50個保証)

油で揚げても
オーブンで焼いても
美味しくいただけますよ☆

いかナゲット

特定原材料28品目: 小麦・大豆・いか・豚肉



人気 No.1 商品です!!

たこナゲット

特定原材料28品目: 小麦・大豆・いか・豚肉



魚肉(たこ、いか、
旨味が味わえます!)

おさかなナゲット

特定原材料28品目: 小麦・大豆・豚肉・鶏肉



みんな大好きカセイ!
魚特有のニオイは無く、
食べやすいです!

1個当たり鉄分2.36mg配合!!

いかナゲット	
原料名	配合 (%)
小麦	29.51
大豆	8.60
いか	5.39
豚肉	4.97
鶏肉	3.28
卵	3.09
砂糖	1.69
食塩	0.42
大豆油	0.42
なたね油	0.28
小麦胚芽	0.05
酵母	0.02
リン	10.03
ビタミンB1	4.36
ビタミンB2	0.04
ビタミンC	0.03
ビタミンE	0.02
ビタミンK	0.01
ビタミンB6	5.00
ビタミンB12	0.57
ビタミンD	2.81
ビタミンB12	0.04
ビタミンC	19.66
ビタミンE	100.00
合計	100.00

いかナゲット	
栄養価 (製品100g当たり)	
エネルギー	189 kcal
水分	8.60 g
たんぱく質	9.1 g
脂質	16.1 g
炭水化物	19.3 g
食塩	1.3 g
ナトリウム	327 mg
カルシウム	148 mg
マグネシウム	9 mg
リン	21 mg
鉄	11.4 mg
ビタミンB1	0.2 mg
ビタミンB2	0.02 mg
ビタミンC	0.09 mg
ビタミンE	6 μg
ビタミンB6	0 μg
ビタミンB12	0.02 mg
ビタミンD	0 mg
ビタミンK	0.5 μg
ビタミンB12	0.8 μg

たこナゲット	
原料名	配合 (%)
小麦	22.25
大豆	8.90
いか	8.17
豚肉	4.72
鶏肉	3.11
砂糖	2.94
食塩	1.60
大豆油	0.40
なたね油	0.40
小麦胚芽	0.27
酵母	0.04
リン	10.03
ビタミンB1	4.36
ビタミンB2	0.04
ビタミンC	0.03
ビタミンE	0.02
ビタミンK	0.01
ビタミンB6	5.00
ビタミンB12	0.57
ビタミンD	2.81
ビタミンB12	0.04
ビタミンC	19.65
ビタミンE	100.00
合計	100.00

たこナゲット	
栄養価 (製品100g当たり)	
エネルギー	182 kcal
水分	5.66 g
たんぱく質	8.5 g
脂質	15.4 g
炭水化物	18.9 g
食塩	1.2 g
ナトリウム	332 mg
カルシウム	123 mg
マグネシウム	11 mg
リン	21 mg
鉄	9.8 mg
ビタミンB1	0.7 mg
ビタミンB2	0.09 mg
ビタミンC	0.71 mg
ビタミンE	12 μg
ビタミンB6	0 mg
ビタミンB12	0.13 μg
ビタミンD	0.02 mg
ビタミンB12	0.03 mg
ビタミンC	0 mg
ビタミンE	0.5 μg
ビタミンB12	0.8 μg

おさかなナゲット	
原料名	配合 (%)
小麦	26.36
大豆	7.09
豚肉	4.82
鶏肉	3.69
砂糖	1.42
食塩	0.85
大豆油	0.51
なたね油	0.37
小麦胚芽	0.14
酵母	5.08
リン	4.45
鉄	0.05
ビタミンB1	0.04
ビタミンB2	0.02
ビタミンC	0.01
ビタミンE	8.00 μg
ビタミンB6	0.05 μg
ビタミンB12	1.12 μg
ビタミンD	0.06 mg
ビタミンB12	0.05 mg
ビタミンC	33.87 mg
ビタミンE	100.00
合計	100.00

おさかなナゲット	
栄養価 (製品100g当たり)	
エネルギー	186 kcal
水分	5.61 g
たんぱく質	11.9 g
脂質	15.1 g
炭水化物	12.9 g
食塩	1.3 g
ナトリウム	258 mg
カルシウム	217 mg
マグネシウム	18 mg
リン	25 mg
鉄	10.5 mg
ビタミンB1	11.8 mg
ビタミンB2	0.4 mg
ビタミンC	0.10 mg
ビタミンE	2 μg
ビタミンB6	0 μg
ビタミンB12	2 μg
ビタミンD	0.08 mg
ビタミンB12	0.07 mg
ビタミンC	0.07 mg
ビタミンE	1.1 μg
ビタミンB12	0.4 μg

※たちうお、たこ、あじは「えび・かに」を食べています。

カセイ食品 株式会社