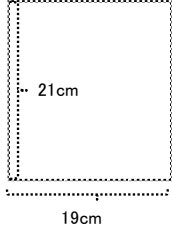
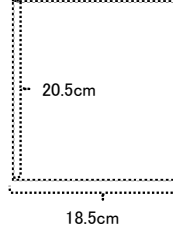


業務用商品一覧



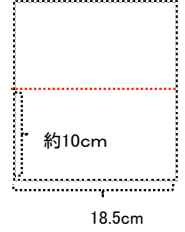
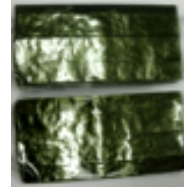
巻のり

【備考】色が緑色にならない位に軽く焼いたものです。



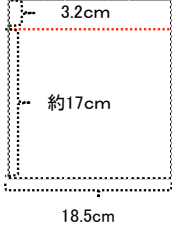
全型焼のり

【備考】色が緑色になる位に焼き上げたものです。



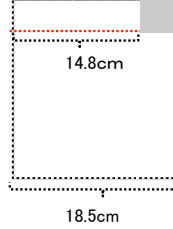
半切焼のり

【備考】全型を半分にかットしたものです。細巻きやライスパーカーなどに使用します。



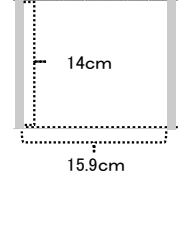
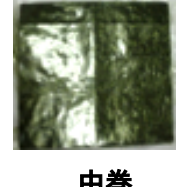
中巻セット

【備考】太巻より細く、子供でも食べやすい太さの中巻と軍艦のセットです。



中巻セット

【備考】太巻より細く、子供でも食べやすい太さの中巻と軍艦のセットです。



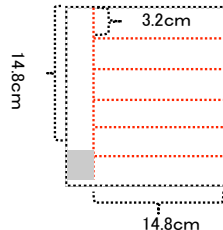
中巻

【備考】太巻より細く、子供でも食べやすい太さのものです。



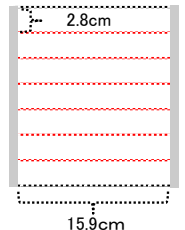
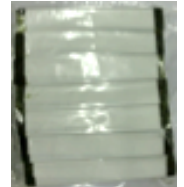
六ッ切軍艦

【備考】全型を6本にかットしたものです。



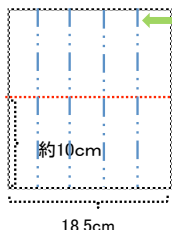
七ッ切軍艦

【備考】六ッ切軍艦に比べ、七ッ切軍艦は7本にかットする為、一枚あたり1本お得です。



七ッ切軍艦

【備考】1本の軍艦の高さが2.8cmの為、シャリ玉の上の具材を調整出来ます。



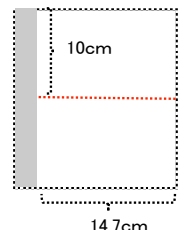
のり弁用半切

【備考】海苔にミシン目が入っているので、御飯の上ののってる海苔を、箸で楽に切る事が出来ます。



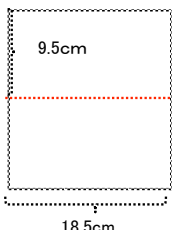
末広手巻 セロパック

【備考】酢飯と具材を斜めに載せて、巻くと円錐形になります。フィルムに入っている為、開けると海苔が、パリッとしています。



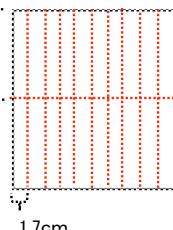
パリッコ手巻 セロパック

【備考】具材の入った酢飯を円筒形に巻いたものです。フィルムに入っている為、開けると海苔が、パリッとしています。



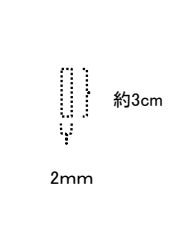
おにぎり セロパック

【備考】具材の入った御飯を三角形にして包む。フィルムに入っている為、開けると海苔がパリッとしています。



10切バンド

【備考】寿司の玉巻・穴子・甘エビなどに最適です。



きざみ(100g)

【備考】丼物・麺類・ピザなどへのトッピングに最適です。

* 他にも、十字・三切・四切などのカットも出来ます。