

こうや豆腐

※製品サイズは乾物時のものです。
また、1本あたり、1個あたりの重量やサイズは目安・参考値となります。

賞味期限
180日

保管温度帯
常温

	みずず豆腐L業務用18.5g	みずず豆腐M業務用16.5g	みずず豆腐S業務用15.5g
商品コード	015101	015201	015301
規格	18.5g	16.5g	15.5g
入数	100個×6入	100個×6入	100個×6入
商品サイズ・重量	上図参照 2.0kg	上図参照 1.8kg	上図参照 1.7kg
ケース・シュリンク・重量	593×408×261mm 12.9kg	593×373×261mm 11.5kg	563×373×261mm 10.8kg
梱	—	—	—
J A N コード	4902758100253	4902758100154	4902758100147
I T F コード	14902758100250	14902758100151	14902758100144

	こうや豆腐1/4サイズ500g	ひとくちこうや500g	うすぎりこうや500g
商品コード	015804	015501	015601
規格	1/4カット	1/6カット	1/16カット
入数	10パック×2合	10パック×2合	10パック×2合
商品サイズ・重量	上図参照 510g	上図参照 510g	上図参照 510g
ケース・シュリンク・重量	585×285×260mm 5.7kg	585×285×260mm 5.7kg	585×285×260mm 5.7kg
梱	585×285×520mm 11.4kg	585×285×520mm 11.4kg	585×285×520mm 11.4kg
J A N コード	4902758100420	4902758100383	4902758100406
I T F コード	—	—	—

	カットこうや500g	細ぎりこうや500g	アンパンマンこうや豆腐500g
商品コード	015801	015702	015821
規格	1/20カット	1/192カット	1/9カット
入数	10パック×2合	10パック×2合	10パック×2合
商品サイズ・重量	上図参照 510g	上図参照 510g	上図参照 510g
ケース・シュリンク・重量	585×285×260mm 5.7kg	585×285×260mm 5.7kg	585×286×260mm 5.4kg
梱	585×285×520mm 11.4kg	585×285×520mm 11.4kg	585×286×520mm 10.8kg
J A N コード	4902758100413	4902758100390	4902758201059
I T F コード	—	—	—

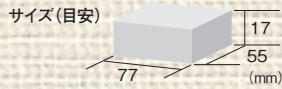
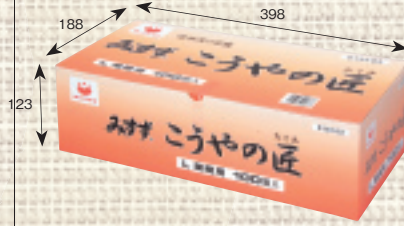
こうやの匠

※製品サイズは乾物時のものです。
また、1本あたり、1個あたりの重量やサイズは目安・参考値となります。

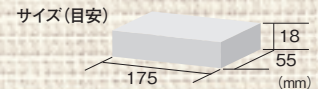
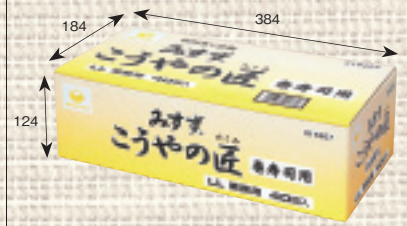
賞味期限
180日

保管温度帯
常温

みずずこうやの匠L業務用



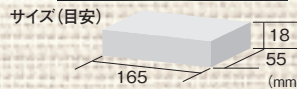
みずずこうやの匠LL巻寿司用



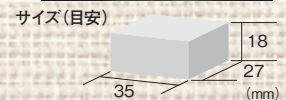
商品コード	015103	015207
規格	18.5g	41.25g
入数	100個×6入	40個×6入
商品サイズ・重量	上図参照 2,066g	上図参照 1,860g
ケース・シュリンク・重量	585×405×273mm 13.1kg	585×405×268mm 11.8kg
梱	—	—
JANコード	4902758201363	4902758201370
ITFコード	14902758201360	14902758201377

こうやの匠は「キメ」が細かく、なめらかな絹のような食感が特徴です。
キメが細かいので汁含みがよく、だし汁をしつかりと抱きます。
食べたときに、なめらかな食感と共に、よりジューシーさを感じることが出来る
本物志向の商品です。

みずずこうやの匠巻芯用 165mm



こうやの匠1/4サイズ500g



原さ
70
500g当たり
目安 約120個

商品コード	015210	015807
規格		1/4カット
入数	120個×2入	10パック×2合
商品サイズ・重量	上図参照 5.1kg	上図参照 510g
ケース・シュリンク・重量	390×355×386mm 10.2kg	585×285×260mm 5.7kg
梱	—	585×285×520mm 11.4kg
JANコード	—	4902758201905
ITFコード	14902758201391	14902758201902

味付こうや豆腐〈巻芯〉

※1本あたり、1個あたりの重量や
サイズは目安・参考値となります。

味付こうや豆腐

C=賞味期限▶90日
保管温度帯▶要冷蔵
F=賞味期限▶365日
保管温度帯▶要冷凍
(-18度以下)

	C味付こうや豆腐 巻芯48本	C味付こうや豆腐 巻芯36本	C味付こうや豆腐 巻芯30本
商品コード	045444	045448	045412
規格	48本(190×8×8)	36本(190×8×10)	30本(190×8×12)
入数	10入2合	10入2合	10入2合
商品サイズ・重量	270×270×25mm 710g	270×270×25mm 710g	270×270×25mm 710g
ケース・シュリンク・重量	490×260×138mm 7.6kg	490×260×138mm 7.6kg	490×260×138mm 7.6kg
梱	490×260×276mm 15.2kg	490×260×276mm 15.2kg	490×260×276mm 15.2kg
JANコード	—	—	4902758303135
ITFコード	—	—	14902758303132

	C味付こうや豆腐 巻芯24本	F味付こうや豆腐 巻芯18本	F味付こうや豆腐 巻芯14本
商品コード	045436	045409	045423
規格	24本(170×8×15)	18本(190×16×20)	14本(190×8×9)
入数	10入2合	10入2合	10入2合
商品サイズ・重量	270×270×25mm 630g	270×270×25mm 610g	265×155×25mm 285g
ケース・シュリンク・重量	490×260×138mm 6.8kg	490×260×138mm 6.7kg	430×280×130mm 6.2kg
梱	490×260×276mm 13.6kg	490×260×276mm 13.4kg	430×280×260mm 12.4kg
JANコード	—	—	4902758303111
ITFコード	—	—	14902758303118

	C味付こうや豆腐 巻芯42本(S)
商品コード	045440
規格	42本(170×8×9)
入数	10入2合
商品サイズ・重量	275×300×25mm 740g
ケース・シュリンク・重量	466×241×109mm 7.7kg
梱	466×241×218mm 15.4kg
JANコード	—
ITFコード	—

Column

太巻き、恵方巻にも使えます！

長さは、海苔の規格サイズ(210×190mm)に合わせた190mmです。巻き寿司の中具として使いやすいサイズに致しました。大豆(大豆食品)と精白米(ご飯)を、一緒に食べると両者の欠乏している必須アミノ酸を補うことができます。日本人が、江戸時代以前に、肉や魚を食べなくても、頑丈な肉体を築けたのは、お米と大豆と一緒に食べていたためだと考えられています。



味付こうや豆腐〈含め煮〉

※1本あたり、1個あたりの重量やサイズは
目安・参考値となります。

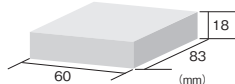
味付こうや豆腐

C=賞味期限▶90日
保管温度帯▶要冷蔵
F=賞味期限▶365日
保管温度帯▶要冷凍
(-18度以下)

F味付こうや豆腐寿し用 L6枚



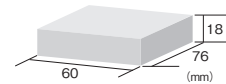
サイズ(目安)



F味付こうや豆腐 おそうざいM6枚



サイズ(目安)

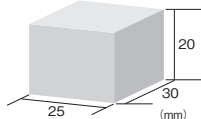


商品コード	045103	045108
規格	Lサイズ6枚(83×60×18)	Mサイズ6枚(76×60×18)
入数	20入	10入2合
商品サイズ・重量	210×200×25mm 555g	210×195×20mm 640g
ケース・シュリンク・重量	386×381×111mm 7.3kg	395×200×130mm 6.8kg
梱	—	395×200×260mm 13.6kg
JANコード	4902758310041	—
ITFコード	14902758310048	—

F味付こうや豆腐 含め煮1/6 30個



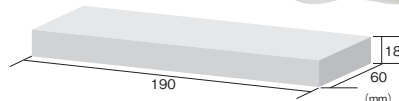
サイズ(目安)



F味付こうや豆腐 含め煮LL3枚



サイズ(目安)



商品コード	045209	045101
規格	1/6カット 30個入(25×30×20)	LLサイズ3枚(190×60×18)
入数	10入2合	20入
商品サイズ・重量	255×230×20mm 565g	210×220×25mm 555g
ケース・シュリンク・重量	460×260×138mm 6.2kg	396×391×131mm 7.3kg
梱	460×260×276mm 12.4kg	—
JANコード	—	4902758310027
ITFコード	—	14902758310024

Column

調理済み商品で手間いらず。

解凍してすぐ使えます。

「手作り感」にこだわった味付けに致しました。

惣菜メニューにバリエーションを持たせるにはピッタリです。

