

商品コード	商品名	単位	注文方法	内容量	賞味期限	保存方法
	※玉子類(自社製造商品)					
1105	中玉	本	即日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1106	新中玉	本	即日	500g	製造日より11日	5℃以下で冷蔵保存
1107	極	本	即日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1108	極20C	本	中3日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1112	中玉4C	本	中3日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1116	中玉(冷凍)	本	中3日	500g	製造日より180日	-18℃以下で冷凍保存
1118	中玉(五目)	本	中3日	500g	製造日より14日	5℃以下で冷蔵保存
1122	中玉16C(焼印)	本	中3日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1126	極20C(冷凍)	本	中3日	500g	製造日より180日	-18℃以下で冷凍保存
1127	新中玉(ハーフ)	本	中3日	250g	製造日より8日	5℃以下で冷蔵保存
1128	中玉(ハーフ)	本	中3日	250g	製造日より8日	5℃以下で冷蔵保存
1135	中玉20C	本	中3日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1136	中玉24S	本	中3日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1137	中玉巻芯12M	本	中3日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1138	中玉巻芯14M	本	中3日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1144	中玉12C(焼印)	本	中3日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1145	中玉30S	本	中3日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1146	五目の具入玉子巻24C(2本入)	袋	中3日	500g (2本)	製造日より14日	5℃以下で冷蔵保存
1147	中玉五目ハーフ	本	中3日	250g	製造日より14日	5℃以下で冷蔵保存
1149	新中玉(H)巻芯12M	本	中3日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1150	新中玉(H)20C	本	中3日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1152	中玉T	本	中3日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1153	中玉32C	本	中3日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1154	中玉16C	本	中3日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1162	中玉ハーフしらす入	本	中3日	300g	製造日より14日	5℃以下で冷蔵保存
1166	中玉20S	本	中3日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1169	中玉ハーフ(鰻)	本	中3日	300g	製造日より14日	5℃以下で冷蔵保存
1170	中玉24C	本	中3日	500g	製造日より180日	-18℃以下で冷凍保存
1174	中玉青のりハーフ	本	中3日	250g	製造日より14日	5℃以下で冷蔵保存
1176	極16C(焼印)	本	中3日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1177	極12C(焼印)	本	中3日	500g	製造日より16日	5℃以下で冷蔵保存
1301	錦糸(冷凍)	袋	即日	10枚 約200g	製造日より180日	-18℃以下で冷凍保存
1302	刻み錦糸(冷凍)	袋	即日	200g	製造日より180日	-18℃以下で冷凍保存
1304	刻み錦糸(冷蔵)	袋	中3日	200g	製造日より11日	5℃以下で冷蔵保存
1308	刻み錦糸S	袋	中3日	200g	製造日より180日	-18℃以下で冷凍保存
	※すり身類・椎茸類(自社製造商品)					
1403	オボロ(小)	袋	即日	180g	製造日より90日	5℃以下で冷蔵保存
1405	別オボロ(小)	袋	即日	180g	製造日より180日	-18℃以下で冷凍保存
1406	玉子オボロ(冷凍)	袋	即日	500g	製造日より180日	-18℃以下で冷凍保存
1407	ホール味付椎茸(500g)	袋	1週間	500g	製造日より90日	5℃以下で冷蔵保存
1408	スライス椎茸	袋	即日	500g	製造日より120日	5℃以下で冷蔵保存
	※すり身類(仕入商品)					
2101	赤板	本	即日	230g	製造日より14日	1℃~10℃で冷蔵保存
2102	白板	本	即日	230g	製造日より14日	1℃~10℃で冷蔵保存
2105	ナルト	本	即日	160g	製造日より21日	1℃~10℃で冷蔵保存
	※調味料(仕入商品)					
2809	味ぽん1.8L	本	即日	1.8L	製造日より240日	直射日光を避け、常温保存
2813	穀物酢1.8L	本	即日	1.8L	製造日より360日	直射日光を避け、常温保存
2001	ミオラ(ゴールド)	缶	即日	1kg	製造日より3年	直射日光、高温多湿を避けて保存
2007	つめ	本	即日	1L	製造日より240日	直射日光を避け、常温保存
2018	料理酒1.8L	本	1週間	1.8L	製造日より240日	直射日光を避け、常温保存
2026	料理酒20L	ケース	1週間	20L	製造日より240日	直射日光を避け、常温保存
2037	ヒゲタこいくち醤油1.8L	本	1週間	1.8L	製造日より18ヶ月	直射日光を避け、常温保存
2038	味天狗1.8L	本	即日	1.8L	製造日より12ヶ月	直射日光を避け、常温保存
2815	ほんてり	ケース	1週間	20L	製造日より360日	直射日光を避け、常温保存
2300	ミニ醤油	ホール	即日	3ml×500	製造日より180日	直射日光を避け、常温保存
	※冷凍商品(仕入商品)					
2201	納豆	本	即日	300g	製造日より365日	-18℃以下で冷凍保存
2202	茶碗蒸しベース	本	即日	1kg	製造日より2年	-18℃以下で冷凍保存
2211	明太子チューブ	本	即日	500g	製造日より18ヶ月	-18℃以下で冷凍保存
2223	すしっ子	個	即日	500g	製造日より18ヶ月	-18℃以下で冷凍保存
2233	伊達巻(2枚入)	本	1週間	180g×2枚	製造日より180日	-18℃以下で冷凍保存
2234	玉子カップ	トレー	1週間	12g×10枚	製造日より365日	-18℃以下で冷凍保存
	※稲荷類・干瓢類(仕入商品)					
2301	味付稲荷	袋	即日	60枚	製造日より180日	0℃~10℃で冷蔵保存

商品コード	商品名	単位	注文方法	内容量	賞味期限	保存方法
2302	味付稲荷T中長35	袋	中3日	40枚	製造日より180日	0℃～10℃で冷蔵保存
2308	味付稲荷中長S-O	ケース	中3日	40枚×10	製造日より180日	0℃～10℃で冷蔵保存
2309	中長生揚げ	袋	即日	20枚	製造日より365日	-18℃以下で冷凍保存
2311	味付稲荷T21	袋	即日	40枚	製造日より90日	10℃以下で冷蔵保存
2420	味付干瓢D	袋	即日	1kg	製造日より240日	直射日光、高温多湿を避けて冷暗所に保存
2421	味付干瓢N	袋	即日	1kg	製造日より180日	直射日光、高温多湿を避けて冷暗所に保存
2418	五目の具	袋	即日	500g	製造日より180日	0℃～10℃で冷蔵保存
	※漬物類(仕入商品)					
2405	山ごぼう	袋	即日	290g・50本	製造日より150日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2406	つぼ漬	袋	即日	1kg	製造日より180日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2407	千本漬	袋	中3日	1kg	製造日より120日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2408	奈良漬	袋	即日	1本	製造日より180日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2409	しば漬わかめ	袋	中3日	1kg	製造日より180日	0℃～10℃で冷蔵保存
2412	酢バス(薄)1kg	袋	即日	1kg	製造日より90日	冷暗所に保存
2443	味付椎茸1kg	袋	即日	1kg	製造日より24ヶ月	直射日光を避け、常温保存
2444	さつま寒干	袋	中3日	1本	製造日より180日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2454	山ごぼうみそ漬	袋	中3日	500g・約7	製造日より180日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2455	国産さきみだいこん1kg	袋	中3日	1kg	製造日より180日	直射日光、高温多湿を避けて保存
	※ガリ類(仕入商品)					
2446	新ガリSG(白)	ケース	中3日	1kg×10	製造日より240日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2459	新ガリTA(白)	ケース	即日	1kg×10	製造日より365日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2460	新ガリTA(ピンク)	ケース	即日	1kg×10	製造日より365日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2461	新ガリST(白)	袋	中3日	1kg×10	製造日より240日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2462	新ガリST(ピンク)	袋	中3日	1kg×10	製造日より240日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2463	新ガリ甘口(白)	袋	中3日	1kg×10	製造日より180日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2464	新ガリ甘口(ピンク)	袋	中3日	1kg×10	製造日より180日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2438	ミニガリ(ピンク)	袋	中3日	200ヶ	製造日より365日	常温保存
2439	ミニガリ(白)	袋	中3日	200ヶ	製造日より365日	常温保存
2403	紅生姜	袋	中3日	1kg	製造日より240日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2404	お好みしょうが	袋	中3日	1kg	製造日より180日	直射日光、高温多湿を避けて保存
	※わさび類・梅類(仕入商品)					
2502	カネク粉わさび1kg	袋	即日	1kg	製造日より1年	直射日光、高温多湿を避けて冷暗所に保存
2503	徳用粉わさび1kg	袋	即日	1kg	製造日より1年	直射日光、高温多湿を避けて冷暗所に保存
2519	505生わさび	本	即日	750g	製造日より7ヶ月	10℃以下で冷蔵保存
2520	特選卸生わさび	ケース	即日	300g×3	製造日より7ヶ月	-18℃以下で冷凍保存
2603	練梅カップ	個	即日	300g	製造日より1年	冷暗所に保管
2606	練梅チューブ(120g)	本	即日	120g	製造日より365日	直射日光、高温多湿を避けて保存
	※海苔類(仕入商品)					
2711	焼き海苔TA(全型)100枚	袋	1週間	100枚	製造日より270日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2712	焼き海苔TA(半丁)200切	袋	1週間	200切	製造日より270日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2713	焼き海苔TA(軍艦)700切	袋	1週間	700切	製造日より270日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2714	焼き海苔TA(横1/3)300切	袋	1週間	300切	製造日より270日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2715	焼き海苔TA(三角形)200切	袋	1週間	200切	製造日より270日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2720	焼き海苔SA(全型)100枚	袋	1週間	10枚×10	製造日より270日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2728	刻み海苔(100g)	袋	1週間	100g	製造日より270日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2741	焼き海苔MT(半丁・帯落とし)	袋	1週間	200切+帯	製造日より270日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2762	焼き海苔(軍艦1/7)300切	袋	1週間	300切	製造日より270日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2763	焼き海苔(帯1/20)400切	袋	1週間	400切	製造日より270日	直射日光、高温多湿を避けて保存
2767	焼き海苔(半丁)100切	袋	1週間	100切	製造日より270日	直射日光、高温多湿を避けて保存
	※お吸い物類(仕入商品)					
2903	吸物ブルー	袋	1週間	100入	製造日より12ヶ月	直射日光、高温多湿を避けて保存
2906	板さん	袋	1週間	3.3g×100	製造日より1年	直射日光、高温多湿を避けて保存
2912	和風お吸い物105	袋	即日	4.6g×100	製造日より1年	直射日光、高温多湿を避けて保存
2913	和風お吸い物T	袋	1週間	2.9g×100	製造日より1年	直射日光、高温多湿を避けて保存
	※酢・合せ酢類(仕入商品)					
2801	特醸優選	ケース	1週間	20L	製造日より360日	直射日光を避け、常温保存
2802	白菊酢	ケース	即日	20L	製造日より360日	直射日光を避け、常温保存
2803	末広酢	ケース	1週間	20L	製造日より360日	直射日光を避け、常温保存
2806	山吹酢	ケース	1週間	20L	製造日より360日	直射日光を避け、常温保存
2807	27-E	ケース	1週間	20L	製造日より180日	直射日光を避け、常温保存
2952	30-G	ケース	1週間	20L	製造日より180日	直射日光を避け、常温保存
2953	30-SE	ケース	1週間	20L	製造日より180日	直射日光を避け、常温保存
2958	25-E	ケース	1週間	20L	製造日より180日	直射日光を避け、常温保存
2967	27-SC	ケース	1週間	20L	製造日より180日	直射日光を避け、常温保存
2970	31-SG	ケース	1週間	20L	製造日より180日	直射日光を避け、常温保存