

NISSUI

2025
SUMMER

ニッスイ業務用商品
季節のおすすめメニュー

今年の夏は焼き鳥・スパイシーメニューで満喫しよう！

THE DISH

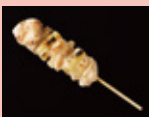


夏のアレンジメニュー



明太大葉おろし

明太ソースのピリ辛さを
アクセントに、大根おろしと
大葉で爽やかな味わい。
焼き鳥皮でもおすすめ。



タンドリーチキン風

つくね串にタンドリーペーストを
塗って焼くだけ！
スパイシーでビールが進みます。



ヤンニョムチキン風

焼鳥もも串にコチュジャンベースの
甘辛だれとチーズをたっぷりかけた
背徳メニュー



アジアン仕立て

甘いスイートチリソースと
ライムの酸味が絶妙にマッチ！
もも串やつくね串がおすすめ。



炭火焼き鳥 & 出汁巻き卵重

タレ付きの焼き鳥ねぎまを使用。
ふっくらとした出汁巻き卵と合わせて
重箱に詰めると高級感アップ



炭火焼きチキンの とろとろ親子丼

炭火の香ばしさが食欲をそそる
新感覚の親子丼。





大人の ザクスパ 唐揚げ



もやしと白髪ねぎに
ラー油が効いた
麻辣ソースをかけて
旨辛仕立てに！

唐揚げに
ザクザクしたスパイスを
たっぷりかけた簡単
スピードメニュー！

SPICY
スパイシー



爆盛り！

麻辣風もやしの
チキンカツ丼



スパイシー
タルタルの
アジフライ



カレー粉を加えた
タルタルソースは
アジフライとの
相性もピッタリ！



天ぷろ
カレーライス



ありそうでなかった
天ぷら×カレーの
組み合わせ！



麺を茹でて冷やしたら、
あとは具材を乗っけるだけ！

包丁いらすの冷やし中華

材料 おさかなソーシュレッド、タイ産おくらスライス、中華麺、冷凍錦糸卵、ミニトマト、冷やし中華のタレ

- 調理**
- ①おさかなソーシュレッド、おくらスライス、錦糸卵は解凍する。
 - ②中華麺を茹でて、流水で冷やし、水を切る。
 - ③器に②の麺を盛り付け、①の具材をのせ、ミニトマトを飾る。
 - ④冷やし中華のタレをかけて提供する。



大きなチキン南蛮も
酸味の効いたタレと
冷たいうどんでさっぱり。

冷やしチキン南蛮うどん

材料 大判鶏むね肉のサクサク揚げ、うどん、グリーンリーフ、タルタルソース、万能ねぎ、南蛮ダレ、輪切り唐辛子

- 調理**
- ①うどんは茹でて流水で冷やし、水を切ってから南蛮ダレと絡める。
 - ②大判鶏むね肉のサクサク揚げを油で揚げる。
 - ③グリーンリーフ、①のうどんを器に盛り付け、②をカットしてうどんの上にのせる。
 - ④③の鶏肉に南蛮ダレ・タルタルソースをかけ、万能ねぎと唐辛子を飾って提供する。



ポリュウムのあるチキンカツも
フレッシュトマトを使用した
野菜たっぷりソースで
爽やかな味わい。

チキンカツのサルサソース

材料 やわらかチキンカツ、トマト、パプリカ赤・黄、紫玉ねぎ、パクチー、塩、ブラックペッパー、レモン、オリーブオイル

- 調理**
- ①チキンカツを油で揚げる。
 - ②トマト、パプリカ、紫玉ねぎをみじん切りにして塩、ブラックペッパー、レモン汁、オリーブオイルで和える。
 - ③皿にカットした①を盛り付け、②をかけ、パクチーとレモンを添えて提供する。



冷たいおだしを
かけてさらさらひんやり。
玉ねぎの甘みと
海老の香ばしさがアクセント。

海老かきあげの冷やしだし茶漬

材料 サクッとこだわり海老かき揚げ、大根おろし、ごはん、白だし、水、わさび、みょうが、万能ねぎ

- 調理**
- ①かきあげを油で揚げる。
 - ②白だしを水で薄めて冷やしておく。
 - ③丼にごはんを盛り、①のかき揚げをのせ、大根おろし、万能ねぎを飾り、薬味を添える。
 - ④白だしをかけながらお召し上がり頂く。



優しい味の卵焼と
ピリッと辛い明太子が合う！



だし巻き明太巻

材料 300gP辛子明太子、だし巻き卵、大葉、
全形海苔、酢飯

- 調理**
- ①海苔に酢飯を広げる。
 - ②海苔の上に大葉をのせる。
 - ③だし巻き卵をのせ、明太子をのせて巻きあげる。
 - ④8巻にカットする。



たっぷり野菜と
エスカベッシュソースで
海老カツをさっぱりと！



野菜たっぷり海老カツ巻

材料 海老がギッシリ！海老カツ芯、リーフレタス、ミックス野菜、
エスカベッシュソース、全形海苔、酢飯

- 調理**
- ①海苔に酢飯を広げる。
 - ②海苔の上にリーフをのせ、その上に海老カツを置く。
 - ③エスカベッシュソースを絞り、ミックス野菜をのせて巻きあげる。
 - ④8巻にカットする。

みんな大好き
サーモン&アボカドの
ロール寿司！



サーモンアボカドロール

材料 サーモントラウト鮭とろ粗びき、
サーモントラウト鮭とろ、アボカド、
かいわれ、中巻海苔、酢飯、とびこ卵

- 調理**
- ①海苔全体に酢飯を広げ、酢飯にとびこ卵を広げて裏返す。
 - ②アボカド、かいわれ、鮭とろ粗びき、鮭とろをのせて巻きあげる。
 - ③8巻にカットする。



たっぷり海鮮ネタで
食べ応えあり！



彩り海鮮飾りいなり

材料 サーモントラウト鮭とろ粗びき、ボイルズワイガニ、
ボイルむきえび生食し、CNむきえだまめ、シーディッシュ
かにフレーク、タイ産おくらスライス、ますこいくら、
きゅうり、とびこ、白ごま、錦糸卵、いなり皮、酢飯

- 調理**
- いなり皮に酢飯を詰め、トッピングする。
 - ①錦糸卵、鮭とろ粗びき、ますこいくら、枝豆
 - ②錦糸卵、ボイルむきえび、ますこいくら
 - ③錦糸卵、ボイルむきえび、ボイルずわいがに、きゅうりスライス、とびこ
 - ④シーディッシュかにフレーク、鮭とろ粗びき、おくらスライス



商品一覧

	商品コード	商品名	規格荷姿	JANコード上7桁共通 4902150	生産国
焼き鳥 アレンジ	1057748	R備長炭火焼き鳥もも	50本(1,750g)×6箱	749234	中国
	1057749	R備長炭火焼き鳥ねぎま	50本(1,750g)×6箱	749241	中国
	1057750	R備長炭火焼き鳥皮	50本(1,750g)×6箱	749258	中国
	1057751	R備長炭火焼き鳥つくね棒	50本(1,750g)×6箱	749265	中国
	1057752	R備長炭火焼き鳥レバー	50本(1,750g)×6箱	749272	中国
	1041996	明太風ソース NP-2	300g×10P/3合	907931	日本
	1058894	国産大根おろし(水分カット)R	200g×20袋/2合	750414	日本
	1059494	炎の備長炭火もも焼	500g×10袋/2合	751046	中国
	1059498	備長炭火焼き鳥ねぎま(タレ付)	50本(1,750g)×6箱	751022	中国
スパイシー	1060366	衣がサクッと!鶏もも唐揚げ	1kg×6袋/2合	752333	中国
	1055785	チキンカツH(白パン粉)	6枚(720g)×6袋/2合	746868	中国
	1059512	E調理えび天ぷら25(自然解凍)	250g(10尾)×20トレー/2合	751114	中国
	1059513	E調理いか天ぷら30(自然解凍)	600g(20個)×10袋/2合	751121	中国
	1059514	E調理れんこん天ぷら20(自然解凍)	400g(20個)×10袋/2合	751138	中国
	1059515	E調理なす天ぷら15(自然解凍)	300g(20個)×10袋/2合	751145	中国
外食・産給	1054321	NあじフライSN 100	6,000g(60枚)/2合	735435	中国
	1060414	おさかなソー シュレッド(減塩・カルシウム強化)R	500g×20袋	752463	日本
	1039635	タイ産おくらスライス(自然解凍)	500g×20袋	727805	タイ
	1060025	大判鶏むね肉のサクサク揚げ	6枚(1,200g)×4袋/2合	751886	中国
	1034151	やわらかチキンカツ120(白パン粉)	6枚(720g)×6袋/2合	723173	中国
	1060449	サクッとこだわり海老かき揚げ	24枚(1,560g)/4合	752524	中国
	1051406	国産大根おろし	500g×20袋	740989	日本
惣菜	1041992	300gP辛子明太子	300g×30P	905739	中国
	1060442	海老がギッシリ!海老カツ芯	10本(1,000g)×6袋/2合	752517	インドネシア
	1057484	サーモントラウト 鮭とろ 粗びき	(250g×20袋)/2合	267790	日本
	1049841	サーモントラウト鮭とろ	(300g×10袋)/2合	257784	日本
	1035832	ボイルむきえび生食用 L	500g×20袋	243619	ベトナム
	1013743	ボイルズワイフレーク	300g×30袋	250464	中国
	1054846	色鮮やかシーディッシュ(かに風味フレーク)	500g×10袋/2合	745472	日本
	1039635	タイ産おくらスライス(自然解凍)	500g×20袋	727805	タイ
	1048940	中国産 むきえだ豆F(自然解凍)	500g×20袋	738269	中国