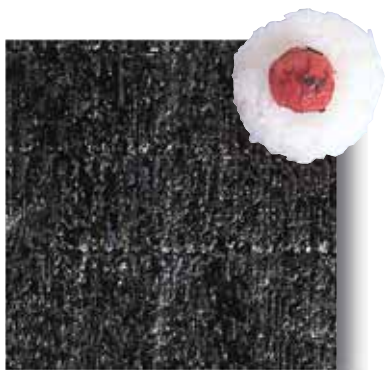


業務用商品のご案内



良い素材、
良い海苔。



浦島海苔株式会社

urashima

焼のり

豊饒の海で採れた厳選のりを風味豊かに仕上げた逸品です。
のり本来の香り、食感、色艶にこだわるのりの定番品です。



●焼きのり全型



●焼きのり半切



●焼きのり3ッ切



様々なカットサイズを
ご用意しております。
詳しくは一覧表を
ご覧下さい。

- ・業) 焼きのり全型100枚入
- ・業) 焼きのり半切200枚入
- ・業) 焼きのり3ッ切300枚入
- ・業) 寿司のり全型100枚入

軍艦巻・帯のり

お寿司は勿論、握り寿司の帯として
小粋に料理の演出をお手伝いします。



●軍艦のり6ッ切



●帯のり24切



様々なカットサイズを
ご用意しております。
詳しくは一覧表を
ご覧下さい。

- ・業) 軍艦のり6ッ切600枚入
- ・業) 帯のり24切240枚入



おにぎり

安全・利便性を考慮したコンビニエンス・業務店様向けアイテムです。おにぎりの形状に合わせた商品構成になっております。



●縦割フィルムおにぎり ●四方フィルムおにぎり

- ・縦割フィルムおにぎり100枚入
- ・四方フィルムおにぎり100枚入

手巻のり

安全・利便性を考慮したコンビニエンス・業務店様向けアイテムです。お客様が簡単に召し上がれる形状となっております



●手巻のり ●花手巻のり

- ・業) 手巻のり紺100枚入
- ・業) 手巻のり袖なし(紺) 100枚入
- ・業) 花手巻のり100枚入

きざみ・もみのり

料理に彩りを添え、食卓を満たすお手伝いをします。和・洋食以外でも幅広く利用されています。



●きざみのり100g入 ●もみのり100g入 ●きざみのり10g入

- ・業) きざみのり100g入
- ・業) きざみのり10g入
- ・業) もみのり100g入

朝食用のり

のり本来の美味しさを風味豊かに仕上げた焼のりと独特の味付が人気の味のりをご用意しました。



●和紙 名入タイプ ●和紙 味のり

- ・業) 味付のり600束缶
- ・業) 焼のり600束缶
- ・和紙 味のり(松・竹・梅)
- ・和紙 焼のり(松・竹・梅)

和紙タイプは少ないロットで名入も出来ます。

フィルムの開封方法

＜縦割フィルムおにぎり＞



①のテープを手前に引き、あげます。 テープを裏側に回して切ります。 ②-③を外側に外して切ります。

＜四方フィルムおにぎり＞



矢印の方向に開くとのがりが出ます。 ご飯を右に移し(のり部分)のりを右に引き出します。 矢印の方向に巻いていくとできあがりです。

＜手巻＞



矢印の方向に開くとのがりが出ます。 ご飯を右に移し(のり部分)のりを右に引き出します。 矢印の方向に巻いていくとできあがりです。

＜花手巻＞



矢印の方向に切り開くとのがりが出ます。 ご飯を右に移し(のり部分)のりを右に引き出します。 のりを図のように折り、矢印の方に巻いていくとできあがりです。



ふりかけ

ご飯やおにぎりのお供に人気のふりかけ。
香り・彩り・栄養を考えたバラエティ豊かな
商品構成です。



●業務用ふりかけ1kg



●スティックふりかけ2.5g

- ・業) ふりかけ1kg入
(のりかつお・のりたまご・かつおみりん・
野菜・のり鮭・小魚カルシウム)
- ・業) スティックふりかけ2.5g
(かつお・小魚ミックス・たまご・やさい)



お茶漬け

和の素材にこだわった風味豊かなお茶漬け。
本格味がお手軽に召し上がれる、人気商品です。

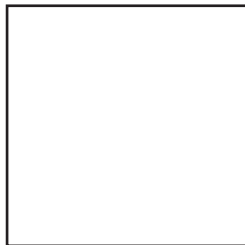


●お茶漬け

- ・業) お茶漬け
(うめ・のり・さけ・わさび)

カットサイズ一覧表

お客様の用途に応じて、ご希望のサイズにカットいたします。



基本サイズ
縦:20.5cm×横:18.5cm

1) 全型



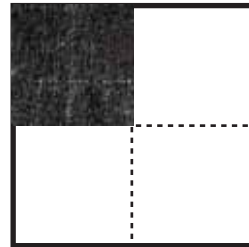
2) 中巻用



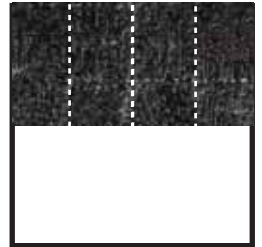
3) 横半切



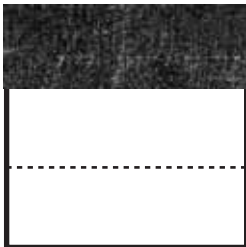
4) 十字4切



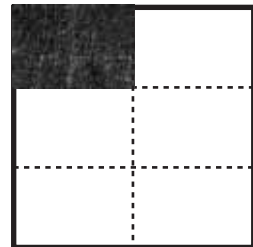
5) 横半切ミシン目入



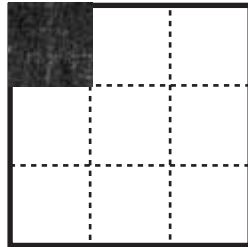
6) 横3切



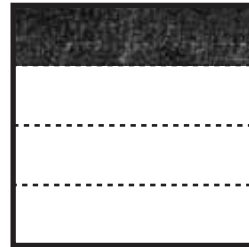
7) 十字6切



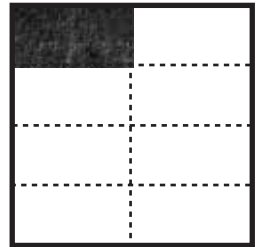
8) 十字9切



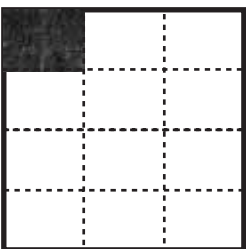
9) 横4切



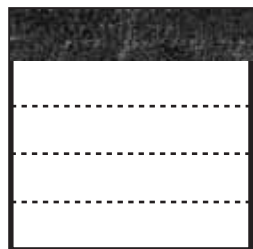
10) 十字8切



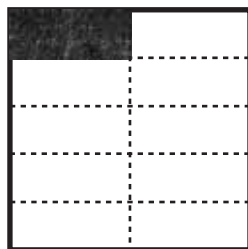
11) 十字12切



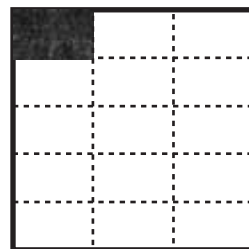
12) 横5切



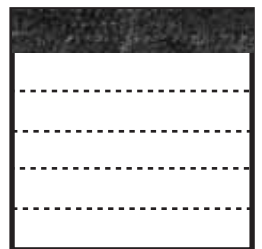
13) 十字10切



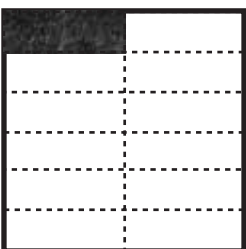
14) 十字15切



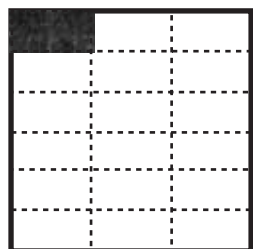
15) 横6切



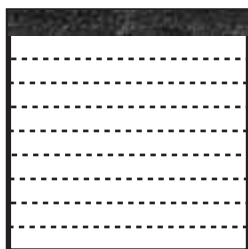
16) 十字12切



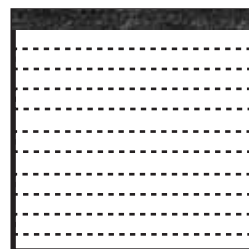
17) 十字18切



18) 横10切



19) 横12切



20) 十字24切

