

株式会社吉田喜九州 商品カタログ

※商品をクリックすると規格書が反映します。

2026 年 9 月



公式サイト

<http://www.yoshidaki-ks.co.jp/>



冷凍巻寿司用芯

錦糸タイプ

巻寿司各具材を錦糸玉子の
薄いシートで巻いて成形したタイプ



トレータイプ

巻寿司各具材をトレーに
盛り付けて成形したタイプ



冷凍巻寿司用芯

◆ 商品ラインナップ

品名	A上巻用芯R	A上巻用芯(東日本)R	和風巻芯(東日本)トレータイプR	田舎巻芯N																																																																															
カテゴリ	和風巻寿司用	和風巻寿司用	和風巻寿司用	和風巻寿司用																																																																															
商品調理画像																																																																																			
形態	錦糸タイプ	錦糸タイプ	トレータイプ	トレータイプ																																																																															
商品内容	※断面イメージ	※断面イメージ	※断面イメージ	※断面イメージ																																																																															
	<table><tr><td>玉子き</td><td>カニカマ</td></tr><tr><td></td><td>穴子</td></tr><tr><td></td><td>中具</td></tr><tr><td colspan="2">かんぴょう</td></tr></table> <table><tr><td>玉子き</td><td>25 g</td></tr><tr><td>千瓢</td><td>15 g</td></tr><tr><td>カニカマ</td><td>15 g</td></tr><tr><td>中具</td><td>20 g</td></tr><tr><td>錦玉子</td><td>12 g</td></tr><tr><td>穴子</td><td>6 g</td></tr><tr><td>芯重量</td><td>93 g</td></tr></table>	玉子き	カニカマ		穴子		中具	かんぴょう		玉子き	25 g	千瓢	15 g	カニカマ	15 g	中具	20 g	錦玉子	12 g	穴子	6 g	芯重量	93 g	<table><tr><td>玉子き</td><td>カニカマ</td></tr><tr><td></td><td>穴子</td></tr><tr><td></td><td>中具</td></tr><tr><td colspan="2">かんぴょう</td></tr></table> <table><tr><td>玉子き</td><td>50 g</td></tr><tr><td>中具</td><td>15 g</td></tr><tr><td>カニカマ</td><td>15 g</td></tr><tr><td>き穴子</td><td>6 g</td></tr><tr><td>かんぴょう</td><td>20 g</td></tr><tr><td>錦玉子</td><td>14 g</td></tr><tr><td>芯重量</td><td>120 g</td></tr></table>	玉子き	カニカマ		穴子		中具	かんぴょう		玉子き	50 g	中具	15 g	カニカマ	15 g	き穴子	6 g	かんぴょう	20 g	錦玉子	14 g	芯重量	120 g	<table><tr><td>玉子き</td><td>カニカマ</td></tr><tr><td></td><td>中具</td></tr><tr><td colspan="2">かんぴょう</td></tr></table> <table><tr><td>玉子き</td><td>50 g</td></tr><tr><td>中具</td><td>15 g</td></tr><tr><td>カニカマ</td><td>15 g</td></tr><tr><td>かんぴょう</td><td>15 g</td></tr><tr><td>芯重量</td><td>95 g</td></tr></table>	玉子き	カニカマ		中具	かんぴょう		玉子き	50 g	中具	15 g	カニカマ	15 g	かんぴょう	15 g	芯重量	95 g	<table><tr><td>玉子き</td><td>ごぼう</td></tr><tr><td></td><td>人参</td></tr><tr><td colspan="2">中具</td></tr><tr><td colspan="2">千瓢</td></tr></table> <table><tr><td>玉子き</td><td>31 g</td></tr><tr><td>にんじん</td><td>12 g</td></tr><tr><td>ごぼう</td><td>12 g</td></tr><tr><td>千瓢</td><td>10 g</td></tr><tr><td>中具</td><td>10 g</td></tr><tr><td>芯重量</td><td>75 g</td></tr></table>	玉子き	ごぼう		人参	中具		千瓢		玉子き	31 g	にんじん	12 g	ごぼう	12 g	千瓢	10 g	中具	10 g	芯重量
玉子き	カニカマ																																																																																		
	穴子																																																																																		
	中具																																																																																		
かんぴょう																																																																																			
玉子き	25 g																																																																																		
千瓢	15 g																																																																																		
カニカマ	15 g																																																																																		
中具	20 g																																																																																		
錦玉子	12 g																																																																																		
穴子	6 g																																																																																		
芯重量	93 g																																																																																		
玉子き	カニカマ																																																																																		
	穴子																																																																																		
	中具																																																																																		
かんぴょう																																																																																			
玉子き	50 g																																																																																		
中具	15 g																																																																																		
カニカマ	15 g																																																																																		
き穴子	6 g																																																																																		
かんぴょう	20 g																																																																																		
錦玉子	14 g																																																																																		
芯重量	120 g																																																																																		
玉子き	カニカマ																																																																																		
	中具																																																																																		
かんぴょう																																																																																			
玉子き	50 g																																																																																		
中具	15 g																																																																																		
カニカマ	15 g																																																																																		
かんぴょう	15 g																																																																																		
芯重量	95 g																																																																																		
玉子き	ごぼう																																																																																		
	人参																																																																																		
中具																																																																																			
千瓢																																																																																			
玉子き	31 g																																																																																		
にんじん	12 g																																																																																		
ごぼう	12 g																																																																																		
千瓢	10 g																																																																																		
中具	10 g																																																																																		
芯重量	75 g																																																																																		
規格	900g(10本)/10合	1200g(10本)/10合	950g(10本)/5P×2合	750g(10本)/10P×2合																																																																															
保管温度	-18℃以下	-18℃以下	-18℃以下	-18℃以下																																																																															
賞味期限	730日	730日	730日	730日																																																																															
JAN	4540863549880	4540863549958	4540863549903	4540863519012																																																																															

品名	玉子中巻芯R	玉子太巻芯トレタイプ(R)	セット巻芯AFおぼろ入り																								
カテゴリ	和風巻寿司用	和風巻寿司用	和風巻寿司用																								
◆ 商品調理画像																											
形態	トレタイプ	トレタイプ	トレタイプ																								
◆ 商品内容	※断面イメージ  <table><tr><td>玉子焼き</td><td>25 g</td></tr><tr><td>中具</td><td>20 g</td></tr><tr><td>芯重量</td><td>45 g</td></tr></table>	玉子焼き	25 g	中具	20 g	芯重量	45 g	※断面イメージ  <table><tr><td>玉子焼き</td><td>70 g</td></tr><tr><td>干瓢</td><td>15 g</td></tr><tr><td>中具</td><td>15 g</td></tr><tr><td>芯重量</td><td>100 g</td></tr></table>	玉子焼き	70 g	干瓢	15 g	中具	15 g	芯重量	100 g	※断面イメージ  <table><tr><td>玉子焼き</td><td>50 g</td></tr><tr><td>味付椎茸</td><td>15 g</td></tr><tr><td>干瓢</td><td>20 g</td></tr><tr><td>おぼろ</td><td>5 g</td></tr><tr><td>芯重量</td><td>90 g</td></tr></table>	玉子焼き	50 g	味付椎茸	15 g	干瓢	20 g	おぼろ	5 g	芯重量	90 g
玉子焼き	25 g																										
中具	20 g																										
芯重量	45 g																										
玉子焼き	70 g																										
干瓢	15 g																										
中具	15 g																										
芯重量	100 g																										
玉子焼き	50 g																										
味付椎茸	15 g																										
干瓢	20 g																										
おぼろ	5 g																										
芯重量	90 g																										
規格	450g(10本)/10P×2合	1,000g(10本)/5P×2合	450g(5本)/10P×2合																								
保管温度	-18℃以下	-18℃以下	-18℃以下																								
賞味期限	730日	730日	730日																								
JAN	4540863542218	4540863542034	4540863542478																								

冷凍巻寿司用芯

FROZEN SUSHI ROLL CORES

品名	Aサラダ芯R	Aサラダ芯(トレタイプ)R	Tサラダ芯NT	アボカド芯 N																																																	
カテゴリ	サラダ巻寿司用	サラダ巻寿司用	サラダ巻寿司用	サラダ巻寿司用																																																	
商品調理画像																																																					
形態	錦糸タイプ	トレタイプ	トレタイプ	トレタイプ																																																	
商品内容	※断面イメージ	※断面イメージ	※断面イメージ	※断面イメージ																																																	
	<table><tr><td>玉子焼き</td><td>カニカマ</td></tr><tr><td colspan="2">ツナマヨ</td></tr></table> <table><tr><td>玉子焼き</td><td>35 g</td></tr><tr><td>ツナマヨ</td><td>20 g</td></tr><tr><td>カニカマ</td><td>15 g</td></tr><tr><td>錦糸玉子</td><td>10 g</td></tr><tr><td>芯重量</td><td>80 g</td></tr></table>	玉子焼き	カニカマ	ツナマヨ		玉子焼き	35 g	ツナマヨ	20 g	カニカマ	15 g	錦糸玉子	10 g	芯重量	80 g	<table><tr><td colspan="2">玉子焼き</td></tr><tr><td>ツナマヨ</td><td>カニカマ</td></tr></table> <table><tr><td>玉子焼き</td><td>50 g</td></tr><tr><td>ツナマヨ</td><td>10 g</td></tr><tr><td>カニカマ</td><td>15 g</td></tr><tr><td>芯重量</td><td>75 g</td></tr></table>	玉子焼き		ツナマヨ	カニカマ	玉子焼き	50 g	ツナマヨ	10 g	カニカマ	15 g	芯重量	75 g	<table><tr><td>玉子焼き</td><td>カニカマ</td></tr><tr><td colspan="2">ツナマヨ</td></tr></table> <table><tr><td>玉子焼き</td><td>25 g</td></tr><tr><td>カニカマ</td><td>15 g</td></tr><tr><td>ツナマヨ</td><td>10 g</td></tr><tr><td>芯重量</td><td>50 g</td></tr></table>	玉子焼き	カニカマ	ツナマヨ		玉子焼き	25 g	カニカマ	15 g	ツナマヨ	10 g	芯重量	50 g	<table><tr><td>アボカド</td><td>カニカマ</td></tr><tr><td colspan="2">ドレッシング</td></tr></table> <table><tr><td>アボカド</td><td>30 g</td></tr><tr><td>カニカマ</td><td>15 g</td></tr><tr><td>ドレッシング</td><td>10 g</td></tr><tr><td>芯重量</td><td>55 g</td></tr></table>	アボカド	カニカマ	ドレッシング		アボカド	30 g	カニカマ	15 g	ドレッシング	10 g	芯重量
玉子焼き	カニカマ																																																				
ツナマヨ																																																					
玉子焼き	35 g																																																				
ツナマヨ	20 g																																																				
カニカマ	15 g																																																				
錦糸玉子	10 g																																																				
芯重量	80 g																																																				
玉子焼き																																																					
ツナマヨ	カニカマ																																																				
玉子焼き	50 g																																																				
ツナマヨ	10 g																																																				
カニカマ	15 g																																																				
芯重量	75 g																																																				
玉子焼き	カニカマ																																																				
ツナマヨ																																																					
玉子焼き	25 g																																																				
カニカマ	15 g																																																				
ツナマヨ	10 g																																																				
芯重量	50 g																																																				
アボカド	カニカマ																																																				
ドレッシング																																																					
アボカド	30 g																																																				
カニカマ	15 g																																																				
ドレッシング	10 g																																																				
芯重量	55 g																																																				
規格	800g(10本)/10合	750g(10本)/5P×2合	500g(10本)/10P×2合	500g(10本)/10P×2合																																																	
保管温度	-18℃以下	-18℃以下	-18℃以下	-18℃以下																																																	
賞味期限	730日	730日	540日	365日																																																	
JAN	4540863542003	4540863542072	4540863511207	4540863510835																																																	

商品一覧 ◆ Product Lineup

品名	錦糸玉子200gR	錦糸玉子500gR	錦糸玉子500gA	厚焼玉子KY-10R	冷凍食品K玉子スライス27R
商品調理画像					
規格	200g/30P×2合	500g/10P×2合	500g/10P×2合	500g/10P×2合	450g/20P×2合
保管温度	-18℃以下	-18℃以下	-18℃以下	-18℃以下	-18℃以下
賞味期限	540日	540日	365日	540日	540日
JAN	4540863530116	4540863530123	4540863530048	4540863530147	4540863121048

品名	冷凍おぼろ（ピンク）150g	冷凍おぼろ（ピンク）500g	味付けかんぴょうYH ※規格書はお問い合わせください。	冷凍食品K玉子芯14R
商品調理画像				
規格	150g/40P×2合	500g/10P×2合	1kg/10P	350g/20P×2合
保管温度	-18℃以下	-18℃以下	10℃以下	-18℃以下
賞味期限	540日	540日	240日	540日
JAN	4540863550145	4540863550152	-	4540863521169

特注品の生産

生産ロット：10,000本～

※使用原料によって異なりますので、都度ご確認ください。

①

組み合わせ

- 既存具材（玉子焼・干瓢等）の組合せや量目の変更によるオリジナル商品設計

②

ベンチマーク

- 有名店や流行商品を参考とし、見当た目や味を近づける商品の開発

③

ゼロベース

- 全く新たなコンセプトや商品イメージから開発を行う

【開発に要する時間】

短



長

包装形態 / 配送ロット

タイプ	錦タイプ	トレタイプ (5本/10本)	玉子焼/その他
規格	10本/10合	5本or10本/10P×2合	-
一括表示	単箱・外装	パック・単箱	パック・単箱
画像			
荷姿			

配送は全国一律 10 甲から承ります

10 甲未満の場合は、実費から弊社負担運賃を差し引いた差額を請求させていただきます

会社概要

社名	株式会社吉田喜九州
本社・工場	〒 879-5515 大分県由布市挾間町三船 64 番地
TEL	097-583-5221
FAX	097-583-0050
資本金	1,000 万円
代表取締役社長	中野裕貴
決算日	6 月
創 立	1995 年 7 月
生産能力	日産 8 トン
主要販売品目	巻寿司用の芯 (巻芯・玉子焼等)
所属団体	(社) 日本冷凍食品協会加盟 (認定第 844004 号)
認証	FSSC2200 (登録番号 JUSE-FC-195)



新工場外観 2020 年 9 月稼働開始