

巻寿司を世界へ!
ROLLED SUSHI to the world!



本 社
〒546-0001 大阪市東住吉区今林2-7-17
TEL.06-6757-2201(代) FAX.06-6757-2205
東京営業所
〒101-0031 東京都千代田区東神田1-10-4
TEL.03-3865-9201 FAX.03-3865-9202
ダイマツプロセスセンター
〒546-0001 大阪市東住吉区今林2-22-41
TEL.06-6757-7001 FAX.06-6757-7020
ダイマツヒラノファクトリー
〒547-0048 大阪市平野区平野馬場1-4-18
TEL.06-6796-1823 FAX.06-6793-8559

[会社概要]

会 社 名 大松食品株式会社
役 員 代表取締役 松田 清司
本 社 〒546-0001 大阪市東住吉区今林2丁目7番17号
所 在 地 TEL.(06)6757-2201 FAX.(06)6757-2205

創 業 昭和46年8月2日
設 立 昭和48年11月12日
資 本 金 1000万円
売 上 高 32億(令和元年5月期末)
事業内容 ①寿司関連食材の製造販売
②お節関連の製造販売
③惣菜・和菓子の製造販売
④外食産業関連食材の販売
⑤味付けいなり揚げ関連の製造・販売
⑥メニュー企画・商品企画開発

従 業 員 80名(令和元年5月期末)
営 業 所 東京営業所
東京都千代田区東神田1-10-4 新川ダイユビル6F
製造工場 ダイマツプロセスセンター 大阪市東住吉区今林2-22-41
ダイマツヒラノファクトリー 大阪市平野区平野馬場1-4-18
取引銀行 関西みらい銀行 生野中央支店
大阪商工信用金庫 今里支店
グループ 松田食品工業株式会社
会 社 株式会社京都庵
三成食品株式会社
大連天賜食品有限公司



You can roll it up easily!

冷凍・巻寿司用セット芯で カンタンに巻寿司が作れます

You can make rolled-sushi easily!
Frozen bar made of sushi materials; what we call "MAKISHIN"



冷凍・巻寿司用セット芯使用のメリット!

1 時間を大幅削減

袋から取り出して巻くだけなので誰でも簡単に作れます。

2 食材のロスなく発注が簡単!

色々な食材を用意しなくてすむのでムダなし。発注もひとつでOKです。

3 チャンスロスを防止

豊富な種類を素早く作れるので、売場の欠品を防ぎます。

4 オリジナル巻芯にも対応

オリジナルの巻芯にも対応致します。5,000本より承ります。

巻寿司の作り方(一例)



高野・玉子・干瓢の3種類の具材がひとつになった冷凍巻芯
frozen-bar with three materials



のりの上にしゃりをのせます



※きゅうり以外が巻芯です
冷凍巻芯と切ったきゅうりをのせます



まいて出来上がり

\\ おどろく程 簡単・便利 //

豆知識

恵方巻の起源は?

恵方巻は、江戸時代から明治時代にかけて大阪で食べるようになったようです。理由は商売人が商売繁盛を祈ったり、花街では節分をお祝いしたことによります。また、当時は恵方巻という名称ではなく、「丸かぶり寿司」や「太巻寿司」と呼ばれ、七福にちなんで、7つの具を入れて巻くのが普通だったようです。

節分の夜に一本丸かぶりするのは何故??

恵方(その年の歳徳神がいる方角)に向かって願い事を思い浮かべながら、言葉を発せず一気に最後まで1本食べると願い事がかなうとされるからです。また、商売の面では丸かぶりすることで商売繁盛の運を一気にいただく、ということをしているようです。

CONTENTS

Ordinary roll

並巻 P3

巻寿司芯(並)・福巻芯・和風巻シート・丸ごと椎茸巻芯

Upper roll

上巻 P4

太巻芯(特上)・ふっくら伊達巻芯
たっぷり手焼玉子巻芯・田舎巻芯

Salad roll

サラダ巻 P5

サラダ巻芯・アボカドチーズ巻芯
ミックスサラダ巻芯・中巻キット(サラダ)

Seafood roll

海鮮巻 P6

上海鮮巻芯・特上海鮮太巻芯
焼鯖菜の花巻芯・海鮮芯並

Meat roll

肉巻 P7

コチジャンの効いたキンパ巻芯・アンガス牛カルピ芯
テリヤキチキン巻芯・サラダチキン巻芯

rice-ball wrapped by sweet paste of red beans/Inari

おはぎ・味付けいなり揚げ P8

おはぎきな粉・おはぎ黒ゴマ
おはぎあん・おはぎ玉・黒米おはぎ
三角いなり揚げ・俵いなり揚げ(長)

Set up Product

キット商品 P9

田舎チラシキット・わっぱ飯キット・
弁当キット・ピザ具材キット

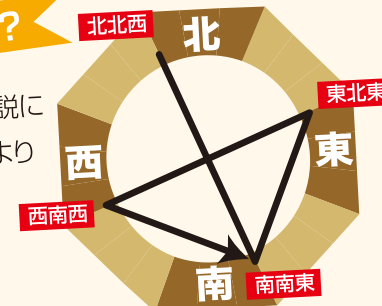
Parts of New Year dishes

おせちパーツ P10

サーモンローズ・田作り
栗きんとん

ご存じですか?

恵方は陰陽五行説に基づく「十干」により5年サイクルで決まります。





並巻

干瓢・高野などのオーソドックスな具材をセットした巻芯です。



オーソドックスな巻芯です。定番には欠かせません。

巻寿司芯(並)

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
10本	14pk	冷凍 365日	干瓢・玉子・高野



彩りがよく、豪華に仕上がります。

福巻芯

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
10本	14pk	冷凍 365日	高野・カニカマ・干瓢 おぼろ・椎茸・玉子



上巻

少し豪華な巻寿司をお望みの方は具材の多い上巻芯をどうぞ!



錦糸たまごシートで包んでいます

定番具材を錦糸で巻き、さらに使い易さを追求した一品です。

太巻芯(特上)

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
5本	20pk	冷凍 365日	干瓢・高野・玉子 ベッコウ中具・おぼろ カニカマ・穴子・錦糸シート



伊達巻が中に入っていて、ボリューム感があり斬新なアイデアが支持されています。

ふっくら伊達巻芯

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
5本	10pk	冷凍 365日	伊達巻・高野・干瓢 カニカマ・玉子 ベッコウ中具



味やビジュアルを重視にブルーパーチにくるむことにより、具材感が出ます。

和風巻シート

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
6枚	10pk × 2合	冷凍 365日	干瓢・椎茸・高野豆腐



椎茸が丸ごと入っており、ジューシー巻寿司。鮭そぼろ入り。

丸ごと椎茸巻芯

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
10本	10pk	冷凍 365日	干瓢・高野・カニカマ・玉子 椎茸ホール・鮭ほぐし身



玉子の香ばしさがGOOD!!

昔食べた懐かしい味です。焦がし玉子が特徴です。

たっぷり手焼き玉子巻芯

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
10本	10pk	冷凍 365日	手焼き玉子 ホール椎茸・干瓢・高野



煮込野菜たっぷり

野菜の歯ごたえがあり食べごたえのある巻芯です。

田舎巻芯

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
10本	10pk	冷凍 365日	干瓢・椎茸・にんじん ごぼう・玉子



サラダ巻



お子様に人気のサラダ巻や女性も喜ぶアボカドの入った巻寿司がこれ1本ですぐできます!

海鮮巻



人気のイカ、エビ、サーモンだけでなく、蟹(カニ)や鯖(サバ)の入った巻芯も作ります!



耐冷マヨネーズ入りの使い勝手便利な錦糸シートで巻いた巻芯です。

サラダ巻芯

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
5本	20pk	冷凍 365日	ツナ・カニカマ・玉子 耐冷マヨネーズ 錦糸シート



もはや巻寿司の定番のカリフォルニアロール。クリームチーズが絶妙です。

アボカドチーズ巻芯

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
5本	20pk	冷凍 365日	アボカドスライス カニカマ クリームチーズ



エビ・イカ・サーモンをベースにした彩り豊かな海鮮巻です。

上海鮮巻芯

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
5本	20pk	冷凍 365日	トラウトサーモン ヤリイカソーメン・エビ 数の子・とびっこ



一口では食べきれないボリューム感海の幸・山の幸があじわえます。

特上海鮮太巻芯

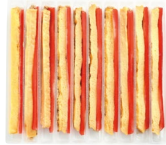
規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
5本	10pk	冷凍 365日	干瓢・高野・椎茸・玉子・カニカマ たくあん・イカ数の子 エビ・うなぎ・とびっこ



ベーシックなサラダ巻芯。海鮮系をプラスするとボリューム満点。

ミックスサラダ巻芯

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
10本	20pk	冷凍 365日	カニカマ ツナ・玉子



5種類それぞれ異なった巻芯を1パックにセットした、中巻用サラダ巻。

中巻きキット(サラダ)

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
5種 5本	50pk	冷凍 365日	エビマヨ・カニマヨ サーモンマヨ ツナマヨ・牛肉



焼鯖の香ばしさと菜の花の風味がマッチした他にはない商品です。

焼鯖菜の花巻芯

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
5本	20pk	冷凍 365日	焼鯖・菜の花 平切生姜・玉子・高野



海鮮での人気食材を集め、他の具材を足すことで、より一層豪華な巻芯になります。

海鮮芯並

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
5本	24pk	冷凍 365日	サーモン・いか エビ・玉子





肉巻

やっぱりスタミナ充分、
食べごたえのある肉具材もいいですね！



コチジャンのピリっとした辛さとごま油の風味が効いた巻芯です。

コチジャンの効いたキンパ巻芯

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
5本	20pk	冷凍 365日	山菜ピビンパ・玉子 ほうれん草・にんじん 肉そぼろ・コチジャンソース



お子様でも食べやすい甘たれに漬け込み
酢飯との相性がぴったりの巻芯です。

アングラス牛カルビ芯

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
5本	20pk	冷凍 365日	牛カルビ・玉子



テリヤキチキンをたっぷり入れ、
マヨネーズ味で仕上げています。

テリヤキチキン巻芯

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
5本	20pk	冷凍 365日	テリヤキチキン マヨネーズ・玉子



サラダチキンをふんだんに使い、明太子クリームチーズとの
バランスが絶妙な味わいに仕上げています。

サラダチキン巻芯

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
5本	24pk	冷凍 365日	サラダチキン・玉子 明太子クリームチーズ



※イメージ写真では、レタスやきゅうりなどの野菜他、巻芯に含まれていないものもあります。※お客様のオリジナル巻芯にも対応。5,000本より承ります。

おはぎ

ひと手間加えるだけで、手作り感がある
美味しいおはぎが味わえます。

You can taste handmade-feeling Ohagi deliciously by adding a little time and effort.



解凍して、粉をまぶすだけで簡単に手作り風おはぎができます。きな粉や黒ゴマの風味が豊かで、
申のあんことも相性抜群



おはぎきな粉

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
90g × 15個	4pk × 2台	冷凍 300日	もち米・あんこ・きな粉



おはぎ黒ゴマ

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
90g × 15個	4pk × 2台	冷凍 300日	もち米・あんこ・黒ゴマ粉



おはぎ玉を自然解凍し、あんこを包めば出来上がります。
手作り感のあるおはぎです。

手作りなのでお好みの
形にどうぞ!
流行の舟形にも!!

甘さ控えめで、塩加減の良い
あんこです。

おはぎあん

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
1kg	10pk	冷蔵 60日	つぶあん

ひよくもち米を40gの玉状にして
います。自然解凍し、利用してください。

おはぎ玉

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
40g × 15個	10pk × 2台	冷凍 300日	もち米



美容・健康にいい黒米を使いフチフチした
食感が病みつきになります。
箸休めの一品に。お弁当の一品にも!

少量25g!

黒米おはぎ25g

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
25g × 15個	10pk × 2台	冷凍 300日	もち米・あんこ 黒米

味付けいなり揚げ

豊富なバリエーションで
取り揃えております。
是非、お試しく下さい。



関西といえば三角!昔から親しまれている形状です。最近では、
酢飯の量を減らした「ひとくちいなり」としてもなじみのある形です。

三角いなり揚げ

サイズ	80×80mm×1/2
荷姿	60個×10PK×2台 72個×8PK×2台
賞味期限	冷蔵90日・120日/冷凍365日



酢飯を包み込める、
関東の定番です。

俵いなり揚げ(長)

サイズ	80×60mm
荷姿	40個×10PK×2台 48個×8PK×2台
賞味期限	冷蔵90日・120日/冷凍365日





キット商品

作業効率化・フードロス削減に最適なキットです。



ちらし寿司に欠かせない具材をチョイスしました。これをベースに
いなり揚げのトッピング、季節のちらし寿司に使えます。

田舎チラシキット

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
6食	16pk	冷凍 365日	穴子・かにかま れんこん・錦糸玉子 きぬさや・椎茸



フェア等わっば飯に欠かせない具材をチョイスしました。これをベースに
季節の海鮮系具材をプラスすれば豪華なわっば飯が出来上がります。

わっば飯キット

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
6食	12pk × 2合	冷凍 365日	山菜・刻み揚げ にんじん・きぬさや 竹の子・椎茸・カマボコ



弁当作成には多くの種類を使用します。
特に副菜の手間を省き効率化を図ります。

弁当キット

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
4食	40pk	冷凍 365日	ポテト・ブロッコリー にんじん



食数分だけのキットな為、作業効率化大幅
アップになります。

ピザ具材キット

規格	ケース数量	賞味期限	商品内容
5枚	10pk × 2合	冷凍 365日	ブロッコリー・茄子 トマト・オリーブ



おせち



おせちとは

おせちを漢字で書くと「御節」で、節とは節句のこと。

五穀豊穡・無病息災の願いを込めて、暦の節目に食べられてきた、日本古来の食文化です。

食材にそれぞれ「謂われ」があるのも、家族の幸福と繁栄を願ってのもの。

三が日におせちを食べるのは、いつも忙しく働く女性が休養するためであり、またお正月は神様をお迎え
しているので、騒がしく物音を立てないために、台所での煮炊きを慎むためといわれています。

おせち食材をご要望に応じた規格・重量にて盛付致します。
計量やカットの手間を省き、盛付作業をサポート致します。

For manufacturing factories, we will deliver each materials of New Year dishes in a cup.



災難をさけ、大きくなって戻ってくる

サーモンローズ

規格	ケース数量	賞味期限
相談の上	相談の上	冷凍・180日



金色に輝く、財宝を寄せ集める

栗きんとん(渋皮付)

規格	ケース数量	賞味期限
相談の上	相談の上	冷凍・180日



小さくても「頭」になるように

田作り(のし入)

規格	ケース数量	賞味期限
相談の上	相談の上	冷凍・180日

蒲鉾・いくら・八幡巻等のおせち食材への対応も可能です。詳しくは担当営業へお問い合わせください。