

Eat-ing.

HCF情報

2020 Autumn
No.109

旬な「食」の情報をお届けするユースフルマガジン。

テイクアウト特集

- カフェオレベースでアレンジメニュー
- オリジナルチーズ活用術
- “大豆ミート”に大注目!

当社ホームページにアクセスできます。



HCF情報 Eat-ing. 2020 Autumn No.109 発行/令和2年10月 服部コーヒーナーズ株式会社 〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町一丁目3-21 TEL.022-214-8010

<https://www.hattori-cf.co.jp/>

手指をしっかりと消毒。 ハンドスキッシュ

お客様の手指の消毒にも
お使いいただけます。



花王
ハンドスキッシュEX
●4.5L×3本

花王
ハンドスキッシュEX
●800ml×6本

食品添加物や食品に使われている成分で作られていますので、食品を扱う方々の手指の衛生管理におすすです。



シュッと1プッシュ。
手にすり込んだ後、
水での洗い流しは必要なし!!

POINT

洗い流し不要の速乾性擦り込み式手指消毒剤
ハンドスキッシュEX手指消毒剤はベンザルコニウム塩化物を有効成分とした、新指定医薬部外品の手指・皮ふ用洗浄消毒剤です。
※すりこんだ後、水での洗い流しは必要ありません。

素早くなじみ、素早く乾燥。乾いた後はサラッと!
すっと手になじみ、べたつきやヌルつきがありません。
衛生手袋をつけて作業をする際にも手袋がはりつかず、着脱の作業が楽におこなえます。

飛沫感染から顔をしっかりと防ぐ。 フェイスシールド



フェイスシールド

●200枚
相手に表情が見えるマスクです。飛沫防止としてご使用ください。

テイクアウトのサービス品におすすめ。 3層マスク+ 除菌ウェットシート



3層マスク+除菌ウェットシート

●700P
3層マスクと除菌ウェットシートが一緒になったコロナ対策セットです。

日常の汚れに欠かせない 洗浄剤



油汚れに深く浸透して、スッカリ汚れを落とします。1本で換気扇・レンジ・床・タイル汚れなどに幅広く使えるアルカリ洗浄剤です。

油汚れ用洗浄剤 5kg
●5kg×3本

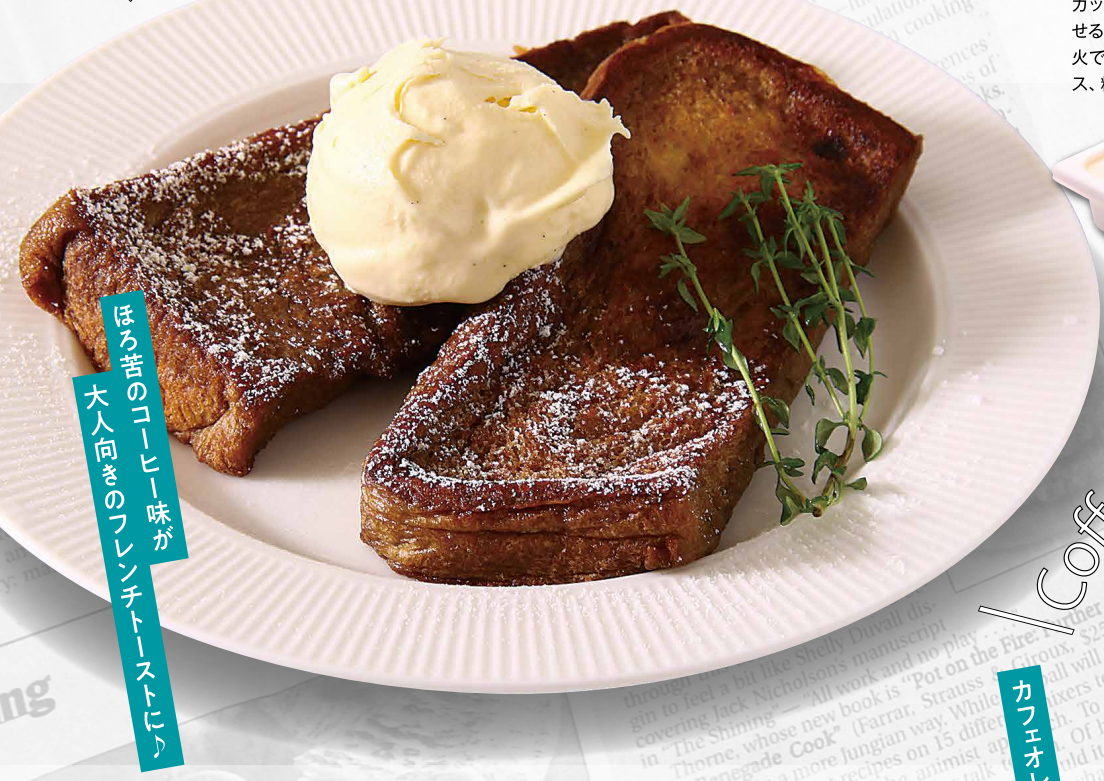


除菌・漂白に洗浄効果をプラスした無リンの除菌・漂白剤です。食器・まな板・ふきん・茶シブなどの除菌・漂白・除臭などに幅広く使えます。

除菌・漂白剤 5kg
●5kg×3本

新型コロナウイルス感染症 対策商品

French Toast



ほろ苦のコーヒー味が大人向けのフレンチトーストに

☑ カフェオレフレンチトースト

①ポウルに卵1個を割りほぐし、カフェオレベース70cc、牛乳30ccを加えて混ぜ合わせる。②パットに縦半分にカットしたパンを並べ、①を流し、冷蔵庫で半日ほど寝かせる。③バターを溶かしたフライパンで蓋をしながら弱火で両面を約3分ずつ焼く。④器に盛り付け、バニラアイス、粉糖、タイムを添える。



HCF プレミアムバニラ

●2L×4本 冷蔵
国内産の乳原料を使用、最高級のマダガスカル産バニラビーンズを加えた濃厚なバニラアイス。

コーヒー屋が作った

新発売 カフェオレベースでアレンジメニュー

新発売のカフェオレベースは、4~5倍量の牛乳で割るだけで簡単に美味しいカフェオレができる商品。ブラジル産のコーヒー豆だけで抽出したオリジナルコーヒーにてんさい糖を加えたまろやかな甘さ特徴です。様々なドリンクはもちろん、スイーツにも活用いただけます。



Cafe au lait

☑ ホットカフェオレ

カップに温めた牛乳120ccとカフェオレベース30ccを加えて混ぜる。

Coffee Sour

☑ 大人のコーヒーサワー

グラスに氷を入れ、炭酸水80cc、焼酎20cc、カフェオレベース20gの順に注ぎ、軽く混ぜる。



コーヒー好きにおすすめのスッキリ味のアルコールドリンク

Coffee Jelly Latte

カフェオレ+ふるふるコーヒーゼリー 食感を楽しくもデザートドリンク



☑ コーヒーゼリーラテ

①グラスにカフェオレベース25gと牛乳100ccを注いで混ぜ合わせ、クラッシュしたコーヒーゼリー100gを加える。②ホイップクリームを絞り、チョコランチとクッキーストローをトッピングする。



服部 コーヒーゼリー

●1kg×12本 冷蔵
ネルドリップで抽出したコーヒーを使用した味わい深い無糖タイプのコーヒーゼリーです。



ブルボン コロネクッキー

●20本×6PK 常温
長さ20cm、内径約8mmのスティック型クッキー。トッピングやコールドドリンクのストローとして使用できます。

☑ 珈琲パナコッタ

①粉ゼラチン6gを水30ccに加えて10分ほど浸しておく。②耐熱ポウルにカフェオレベース100cc、牛乳150ccを入れて500Wの電子レンジで約2分温め、①のゼラチンを加えてよく混ぜ合わせ、さらに生クリーム180ccを加えて合わせる。③グラスに②の液を注ぎ、冷蔵庫で冷やす。固まったらトッピングをのせて仕上げる。



森永 クランデル40

●1L×12本 冷蔵
北海道クリーム仕込みの純乳脂40%クリーム。耐酸、耐熱、耐アルコール性があり、長期保存も可能です。



Panna Cotta

濃厚でクリーミー たっぷりなスイーツ

Banana Smoothie

☑ コーヒーバナナスムージー

①ミキサーに氷90g、適度な大きさにカットしたバナナ1本、牛乳60cc、カフェオレベース60gを入れ攪拌する。②スムージーをグラスに注ぎ、ホイップクリームをのせ、刻んだチョコをトッピングする。



効能豊富なバナナとコーヒーで エネルギー補給にも!

服部 カフェオレベース

●500ml×12本 常温
ブラジル産の豆だけを使用し、3段階の焙煎豆をブレンドしたオリジナルコーヒーを贅沢に使用したカフェオレベース。てんさい糖のやさしい甘さとまろやかな味わいが、ほど良い苦味とコクを引き立てます。

3段階の焙煎豆をブレンドしたオリジナルコーヒーを贅沢に使用。



カスタードソースをトッピングして
プリンのような食感!



ベスト フレンチトースト 4本入

●480g×16袋 冷凍

アパレイユをしっかりしみ込ませたパンにアングレーズソースをトッピングしプリンのような食感に仕上げました。オープンまたは電子レンジで加熱してご使用いただけます。



焼いた後に冷やしてトッピング。串に刺してワンハンドフードに。

チョコバナナのフレンチトーストバー

①フレンチトーストはオープンで焼き、粗熱をとり冷蔵庫で冷やす。②①に串を刺し、ホイップ、バナナ、チョコソース、ドライラスベリー、アーモンドをトッピングする。

「映える」で差をつけるワンハンドフード

季節を問わず、場所を選ばずに気軽に食べられるワンハンドフードは、いつでも人気。そこで、色あいや大きさなどで際立つ商品をピックアップして、「映える」フードメニューをご提案します。トッピングの工夫で差がつくメニューと合わせてご活用ください。中でもカラフルカダイフを巻いたチーズドッグは、当社イチ押しオリジナルメニューです。



見た目と中身で差をつける テイクアウトメニュー

Parfait cup

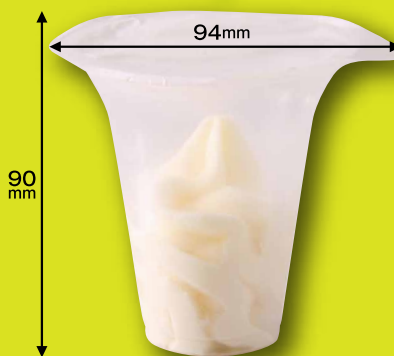


ラズベリーとぶどうのボンボンパフェ

①パフェカップにストロベリーソース、カスタードクリーム、グラノーラを重ねる。②ストロベリーホイップをしぼり、ラズベリー、ぶどう、いちごソース、セルフィーユをトッピングする。

カップに入ったバニラアイスにトッピングするだけ。洋風にも和風にも仕上げられます。

アイスと容器が一体だから、トッピングすればパフェのできあがり!

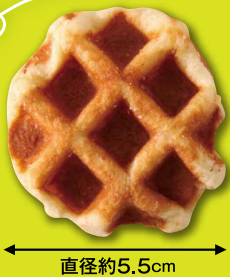


ロツテパフェカップバニラ

●85ml×12/cs 冷凍

蓋をはがしてお好みのトッピングをするだけでオリジナルパフェを作る半製品です。容器を用意する手間がかからず、そのまま提供できます。

ほんのり甘いベルギーワッフル。解凍してすぐ使えます。



日本リッチ ベルギーワッフルS 焼成品

●(18g×10)×10袋×3合 冷凍

ほんのり甘いベルギーワッフルの生地にパールシュガーを入れて焼き上げました。コーヒーのお供やデザートに最適なミニサイズ。解凍してそのままお召し上がれます。

Waffle sand

5種のワッフルサンド

①ワッフルをレンジで温め、横半分にスライスする。②ホイップ、ソース等をそれぞれトッピングする。

ベリーワッフルサンド

ストロベリーホイップ・ミックスベリー・いちごソース

抹茶ワッフルサンド

抹茶ホイップ・ゆであずき・白玉

オレンジワッフルサンド

ヨーグルトホイップ・オレンジ・レモンジャム

チョコバナナワッフルサンド

ショコラホイップ・スライスバナナ・チョコソース

モンブランワッフルサンド

マロンホイップ・栗の甘露煮・キャラメルソース



クリームやフルーツ、ソースを色とりどりにサンド。テイクアウトBOXに詰めて。

使用包材: EC7 ファイン

お料理やデザートの色どりにおすすめ!



シンポフーズ カラーカダイフ (オレンジ・グリーン・ブルー・レッド・ブラック・パープル)

●250g×10PK×2合 冷凍

色鮮やかなカラータイプのカダイフです。焼いても揚げても色落ちはほぼ無く、サクサクとした食感をお楽しみ頂けます。具材に巻くだけでなく、トッピング用や敷物、編んで使用するのもおすすめです。

とろ〜り溶けるモッツアレラチーズ!



服部 ドイツモzzarella (ブロックタイプ)

●700g×20本 冷蔵

淡白な味わいで、とろ〜り溶けるモzzarellaチーズです。お好みの大きさにカットしてお使いいただけます。



のび〜る♪

食べやすい淡白なモzzarellaチーズがとろ〜りのびで美味!! ソースを添えて提供。

カラフルカダイフのチーズドッグ

①モzzarellaチーズを16等分にカットし、棒を刺す。水で戻して半分にカットしたライスペーパーで包み、解凍したカダイフを巻きつける。②180℃のオープンで約5分焼く。③カップにソースを入れ、②のカダイフドッグを入れる。

《ソース》

バジルソース、明太マヨ、チリソースなどをお好みで。

dessert



彩りフルーツの
チーズケーキ
ボックス

チーズケーキはカラフルに
フルーツたっぷりでおしゃれに



●HCFエダム
チーズケーキ
●540g×9本×2台 冷蔵
オーストラリア産クリームチーズ
とオランダ産エダムチーズをミッ
クスした濃厚なチーズケーキ。

お手軽飲みきりサイズ!
弱発泡性ワイン



- フレッシュで
やわらかな赤
ドネリ
ボリチーノ
フリッツァンテ・
ロッソ
●200ml×24缶
常温
- エレガントな
味わいの白
ドネリ
ボリチーノ
フリッツァンテ・
ピアッコ
●200ml×24缶
常温
- フルーティな甘さの赤
ドネリ
ランブルスコ
ロッソ
●200ml×24缶
常温

おうちdeパーティー



小分けセットでとり分け不要。すぐにパーティースタート!



ごろごろお肉の
シチュー
チキン&ビーフ

使用包材:
未晒フードカップ235ml

あったか煮込み料理は
1人前サイズの
小ぶりのカップで

みんな大好きな揚げものは
ポテトや唐揚げをアソートで



使用包材:
CT-WRL32-22 レッド

ソースで楽しむ!
フライバスケット

カップに
小分け!

スモークサーモン

スペイン風
ベイクドエッグ

小さなカップの
オードブル



使用包材:
ネオクラフト スナックBOX L

小分けで感染対策!

今だからこそ
おうちパーティーを
楽しもう!!

お店で大人数での飲み会やパーティーは自粛ムードになりつ
つありますが、おうちで飲み会向けにオードブルのテイクア
ウト需要が高まっています。とはいえ以前のように盛合せた
大皿から取り分けるのもちょっと...と感じる人も安心でき
るように、小分けカップに盛り付けたテイクアウトオー
ドブルをご提案します。小分けカップの形も
様々あるので、組み合わせればかわい
い雰囲気が演出できます。



ハイツ クリスピー
ラティスカットポテト
●1.5kg×6袋 冷蔵
ラティス(格子状)カットのフラ
イドポテト。冷めてもサクサクの
コーティングタイプです。



ニチレイ水産
だしの恵み
えび唐揚げ
●500g×12袋×2合 冷蔵
鯉節と昆布から抽出しただし
を使用し下味を付けていま
す。化学調味料は不使用。



味の素
やわらか鶏もも
唐揚げ
●1kg×6袋×2合 冷蔵
鶏もも肉に歯切れの良い衣
をまぶしたから揚げ。冷め
てもやわらかな肉質です。



テーブルマーク
New若鶏の煮込み
(スパイシートマト)
●1kg×6袋 冷蔵
トマトソースにオレガノなどのハー
ブ風味とハラペーニョで辛味を効
かせたイタリア風の味です。



JG
バンケットビーフ(デミ)
●1kg×6袋 冷蔵
牛バラ肉を丁寧に煮込み、赤ワイ
ンの効いたコクのあるソースと合
わせました。



アラスカフェーズ
スモーク
シルバー
サーモン
●500g×24PK 冷蔵
直薪法で丁寧に熟成させ、低温で
スモーク。5分割にシートが入り必
要量だけ取り出せます。



スノーマン スペイン風
ベイクドエッグ
●500g×12本 冷蔵
野菜、ベーコンなど、具がたっぷり
入ったボリューム感のあるスペイン
風オムレツです。

おうちで
自分で淹れる。

お湯を注ぐだけで、手軽に楽しめるコーヒー2種

コーヒーテイクアウト



好みの濃さになるまで
お湯に浸しておくだけ!



コーヒーバックと簡易抽出ドリップコーヒーは、いつでもどこでも、お湯を注ぐだけで手軽にコーヒーが楽しめる。とあって、いま人気が集まっている商品の一つ。個包装ですので、テイクアウトスイーツのサービス品としてのご利用も可能です。また、コーヒーマシンのご用意がない店舗でも、簡易抽出ドリップであれば、1杯ずつ分量を計る手間も省け、お手軽にコーヒーのご提供をさせていただきます。

コーヒーバックタイプ

<p>やわらかい酸味とコクが調したコーヒー。 モカブレンド ●6g 常温</p>	<p>口当たりのよい軽い苦味のコーヒー。 ヨーロピアン ●6g 常温</p>
---	---

香り豊かな
ドリップコーヒーを
簡単に
楽しめます。



簡易抽出ドリップタイプ

<p>4種類の厳選した産地指定のコーヒー豆をブレンドしました。深い味わいと後味の甘味が引き立ちます。 杜の香り ●(8g×10袋)×10袋 常温</p>	<p>すっきりとした程よい苦味とまろやかな香りが自慢のブレンドコーヒー。 ヨーロピアンブレンド ●(8g×10袋)×10袋 常温</p>
---	---

冷めにくいから
テイクアウトに最適!
カップ外面の特殊加工で断熱効果に優れた服部コーヒーオリジナルデザインの紙カップです。ホット・コールド両方に使えます。

2種類の色とデザイン。

<p>HCF 断熱カップ9オンス (シルバー・ブラウン) ●50ヶ×20袋 SM-275D蓋 ●50ヶ×60袋</p>

どんな形も安定して持ち運べる 不織布でできたテイクアウトバッグ

1枚のシートが
テイクアウトバッグ1枚

シートだから
保管の場所を
取らない!

ふわっと包んでカワイイ!

切り込みの入った平面な不織布シートが、かわいらしくお洒落な網状のバッグに変身します。シート状なので店頭でのストックも場所を取りません。S、M、Lと3サイズありますので、丸いものも四角いものもかたよらずに持ち運ぶことができます。明るいバステルカラーのテイクアウトバッグは、注目度急上昇中です。

ドリンクも
安定するから
こぼれない!

ドリンクも安定するからこぼれない!

ヘイコーのび×2バッグ Lブルー (約300×280mm) ●100枚×20PK

ヘイコーのび×2バッグ Mイエロー (約250×220mm) ●100枚×20PK



2段重ねのハンバーグで
食べ応え満点ハンバーグ

北海道グリーンズ ジュシーハンバーガー



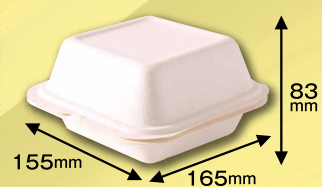
「食べ応え」を満喫できる たっぷり肉 ハンバーグ

- 材料
- パンズ...1ヶ
 - 北海道ビーフハンバーグ...2枚
 - ハンバーグソース
 - マヨネーズ
 - フライドオニオン
 - 紫キャベツ
 - レタス
 - 玉ねぎ



ホクビー HH
北海道ビーフ
ハンバーグ

●80g×20枚×4合 冷凍
北海道産牛肉を100%使用。肉感を強調したビーフハンバーグです。



モールドバック深 無地MP18
●165×155×38(蓋高さ45)mm

ローストビーフの旨みと
季節の具材を味わう

ちぢみわんぱ飯 ローストビーフ



- 材料
- CTローストビーフ...50g
 - HCF だし香るしっとり玉子焼き...45g
 - ちぢみ寿司...180g
 - きのこミックス
 - きゅうり
 - 葉の甘露煮
 - 漬物
 - たたき牛蒡



伊藤ハム
CTロースト
ビーフ
●不定貫 冷凍

真空調理製法でお肉本来の旨さを逃がさずジュシーに仕上げました。



シンギ
エコウッド FLR-05B本体
●Φ130×H45mm

お肉と麺で
満腹ランチ!

たっぷり肉の ルロー麺



- 材料
- HCF 中華麺...1食
 - ルロー飯の具...100g
 - ゆで玉子
 - 白髪ねぎ
 - 白ごま
 - チンゲン菜
 - 糸唐辛子



キュービー
アジアンテーブル
ルロー飯の具
●300g×8袋 冷凍
豚ばら肉の角切りとそぼろ肉を合わせ、肉のうま味と食感を活かしました。



APカップ135
本体エコ
●133×96mm、約600cc

オリジナルチーズラインナップ



マイルドな風味が特徴の溶けやすい細切りチーズ

シュレッド エクセレント
●1kg×10袋 冷蔵



2色のチーズをブレンドした彩り豊かなチーズ

そのまま使える 2色の極細チーズ
●500g×20袋 冷蔵



厳選したチーズをバランスよくブレンド

クワトロ ミックス
●1kg×10袋 冷蔵



イタリア産原料 100%使用。上品で芳しい香り

パルミジャーノレジャーノ
●200g×30ヶ 冷蔵

とろとろに溶けて糸を引くチーズも、濃厚でコクのある粉チーズの味わいも、チーズ好きにはたまらない魅力。これからの寒くなる季節には、チーズを使ったお料理の人気も層高まります。今号では、当社工場で加工したオリジナルチーズのご案内と合わせて、チーズの美味しさをふんだんに味わえるメニューをご提案いたします。

オリジナルチーズ活用術

“チー活”

I ♥ cheese.

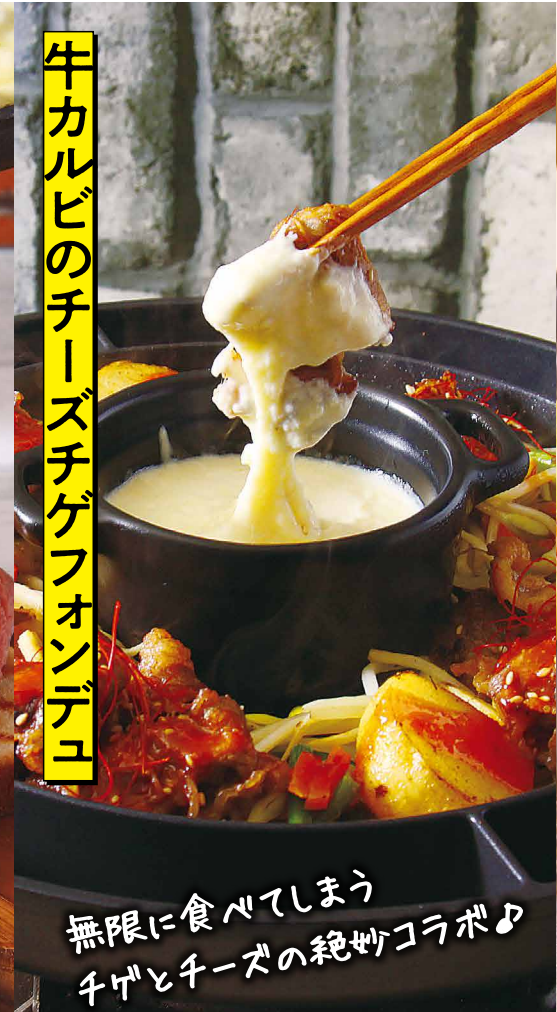
こんがりチーズの鉄鍋ビーフカレー



とろとろチーズのローストビーフサンド



牛カルビのチーズチゲフォンデュ



2色チーズのシュクメルリ風グリルチキン



ミートスパゲティのチーズマウンテン



Recipe ①ハエリアパンにクワトロチーズ80gを広げて加熱し、溶かす。②ご飯を盛り、目玉焼きをのせて、温めたビーフカレーをかける。③仕上げにパセリをトッピングする。

MCC CS ジャワ風ビーフカレー

●180g×30袋×2合 常温

南国ジャワ島のイメージで、パイナップルとココナッツミルクパウダーとフルーツペーストで仕上げたビーフカレーです。



Recipe ①食パン2枚の片面にガーリックマーガリンを塗り、グリルパンで両面焼く。②ルッコラ、カットしたローストビーフ、レリッシュをのせ、BBQソース、加熱して溶かしたエクセレントチーズをかけ、仕上げにお好みでブラックペッパーをトッピングする。

ハイツ クラシックBBQソース

●590g×15本 常温

甘み・酸味・ピリ辛を絶妙なバランスでブレンド、本場アメリカで古くから親しまれるバーベキューソースです。



Recipe ①ごま油を熱したフライパンにニンニクを入れ、香りが出たら中華野菜ミックス、じゃがいも、もやしを炒める。②耐熱容器にエクセレントチーズ80g、マヨネーズ20g、牛乳30ccを入れ、レンジで溶けるまで加熱しチーズソースを作る。③器に②のチーズソース、野菜、味付き牛カルビを盛りつけ、チゲベース、糸唐辛子、白ごまをトッピングする。

キューピー チゲベース

●1140g×6本 常温

コチュジャンや唐辛子の辛味、ニンニクと生姜の風味が効いた調味料。昆布だしとかつおだしを使用し、コク味を加えました。



Recipe ①チキンは約200℃のオーブンで焼き上げる。②熱したフライパンにバターを溶かし、ニンニクを入れて香りが出たらきのこを炒め、ホワイトソース50g、牛乳50ccを加えて混ぜる。コンソメを加えて味を調えたら、2色のチーズ15gを加えて溶かす。③皿にパスタ、温めたポテト、チキンを盛りつけ、②のソースをかける。仕上げにハーブ、ピンクペッパーをトッピングする。



創味食品 創味のホワイトソース

●1kg×10袋 常温

北海道産生クリームと牛乳を贅沢に配合し、バターの芳醇な香りを合わせた本格的なホワイトソースです。

Recipe ①HCFジューシーふっくらハンバーグ1ヶは湯せんにかけておく。②フライパンでミートソース200gを温め、ボイルしたパスタ、①のハンバーグを加えて合わせる。③器にパスタ、ハンバーグ、ソースの順に盛りつけ、仕上げにパルミジャーノレジャーノを削りかける。



HCF ミートソース

●1kg×10PK 常温

牛と豚の合い挽き肉と野菜をじっくり煮込んだ具沢山で食べ応えのあるミートソースです。

“大豆ミート”に大注目!

大豆ミートってなあに?

大豆ミートは、大豆を原料として肉のように加工した食品です。大豆の油をしぼり取り、加熱や加圧、乾燥をさせてタンパク質を取り出して作ります。「大豆たんぱく」「大豆肉」「ソイミート」「ベジミート」など、メーカーによってその呼び名も様々で、ミートと呼称しても材料に牛肉や豚肉、鶏肉などの肉類は全く使用していません。以前は、菜食主義の人が主に利用していましたが、近年では健康志向の高まりによって需要が高まっています。

畑で採れる
良質なタンパク質

手軽に使える調理品



伊藤ハム
大豆ミートカツ

●100g/6×6袋 冷凍

1枚約100gの大豆ミートカツです。ボリュームもあり、カツサンドやカレーなど、様々なメニューにご使用いただける商品です。



伊藤ハム
大豆ミートハムカツ

●100g/6×6袋 冷凍

大豆ミートのハムカツです。まるでお肉の様な食感で、パンのメニューやプレートのメニューにも使える商品です。1枚100gと満足できるボリュームです。

5種の野菜で彩り良いメンチカツ



ヤヨイ イートベジ
5種の野菜のメンチカツ

●(900g=10)×4袋×3合 冷凍

大豆ミートベースの生地に野菜(キャベツ、タマネギ、コーン、人参、ホウレン草)を混ぜ込んだメンチカツ。香ばしく甘みのある生地を米粉入りのパン粉で包みました。

押し麦入りライスのドリア2種



ヤヨイ イートベジ
完熟トマトのスパイシードリア
ひよこ豆のカレードリア

●200g×18×2合 冷凍

挽肉の代わりに大豆ミートを使用したドリア2種。キーマカレー風ソースのカレードリアと、マイルドな味付けのトマトソースとスパイス感のあるミートソースのドリアです。



伊藤ハム
大豆ミート肉団子

●300g×6袋 冷凍

約14g/個の大豆ミート肉団子です。まるでお肉の様な食感でタレ入りタイプですが、ベース程度の味付けにしています。好みのソースと合わせてアレンジが可能です。

野菜だしが溶け込んで旨み抜群



カゴメ 大豆ミートの
キーマカレー

●180g×30PK 常温

動物性原材料は配合せず、炒めた野菜やトマトペースト、野菜だしが溶け込んだ、野菜の甘味や旨味が引き立つキーマカレーです。

お肉の代わりに使える乾燥タイプ



マルコメ
大豆のお肉
フィレタイプ

●90g×10袋 常温

栄養豊富な大豆を原料とし、加圧加熱・高温乾燥して作っています。お肉の代わりとしてしょうが焼き・鍋肉・八宝菜など、様々な料理にお使いいただけます。



マルコメ
大豆のお肉
ブロックタイプ

●90g×10袋 常温

栄養豊富な大豆を原料とし、加圧加熱・高温乾燥して作っています。お肉の代わりとしてから揚げ・豚豚・カレーなど、様々な料理にお使いいただけます。



マルコメ
大豆のお肉
ミンチタイプ

●100g×10袋 常温

栄養豊富な大豆を原料とし、加圧加熱・高温乾燥して作っています。お肉の代わりとしてハンバーグ・麻婆茄子・ミートソースなど、様々な料理にお使いいただけます。

健康志向で市場拡大中!
近年の健康志向で大豆ミートは肉の代替品としての人気の高まりを受けて、国内の大豆たんぱく(粒状)の出荷量も増加しており、2010年から2019年の9年間に、その出荷量が1.4倍になっています。*。ファストフード店でも、ハンバーガーに大豆由来の代替肉を使った商品が販売されるなど、徐々にその存在が認知され一般的になってきています。*。海外でもハンバーガー店やフライドチキン専門店でも、植物由来の代替肉の商品のテスト販売がさかんに行われています。
* (※)日本植物蛋白食品協会調べ

大豆のお肉のそぼろ丼

大豆のお肉をフライパンで加熱し、焼肉のたれで味を付けてスクランブルエッグとともにご飯に盛り付ける。

マルコメ
冷凍大豆のお肉ミンチ

●500g×12袋 冷凍

大豆のお肉ミンチタイプが冷凍になりました。湯戻しが不要で、IQFなのでお弁当や1人分の調理といった少量使いにも最適。冷凍のまま加熱調理に使い、通常の肉に混ぜても、ヘルシーで美味しく味わえます。

冷凍のまま
すぐに
使えます



グリル野菜と大豆ミートのポロネーゼ

グリルしたスモールポテトとブロッコリーを器に並べ、仕上げに温めたポロネーゼソースをかける。

根菜たっぷり、完熟トマトのソース

ポイルして
手軽に使える
商品

カゴメ
大豆ミートの
ポロネーゼ

●140g×30PK 常温

動物性原材料は配合せず、完熟トマトをベースに大豆ミートや根菜の固形具材を加え、香味野菜と共にじっくりと煮込むことで満足感のある味わいに仕上げました。



このように栄養価が豊富な大豆を原料にした大豆ミートは肉の代替品というよりもヘルシー食材として、今後ますます人気が高まっていくことでしょう。

ミニベジバーガー

スライスしたパンの内側にマヨネーズを塗り、レタス、トマト、ベジバーグ、ケチャップ、キャロットラペとブロッコリースプラウトをサンドし、串を刺して仕上げる。

不二製油 大豆ミートの
ベジバーグVSB-80

●(80g×10枚)×10PK 冷凍

複数の特徴ある大豆ミートを組み合わせて使用することで、肉様の食感とジューシー感を付与しました。こんにやくを配合しカロリーを約25%カットしたヘルシーな一品です。

手軽に
使える
調理品

大豆の栄養価

たんぱく質豊富で低カロリー
「畑のお肉」とも呼ばれる大豆は植物性たんぱく質が豊富で、たんぱく質は肉より多く、低カロリー・低脂肪です。
コレステロールがゼロ
生活習慣病を招くと言われるコレステロールは、大豆たんぱくには含まれません。大豆たんぱく質は血中コレステロールを下げる効果があると近年の研究でわかっています。
食物繊維たっぷり
たんぱく質、脂質、炭水化物、ミネラル、ビタミンの5大栄養素に次ぐ、第6の栄養素と言われるのが食物繊維。脂肪の吸収を防ぎ腸内環境を整えます。
大豆特有のイソフラボン
大豆特有の成分で美肌ホルモンとも言われる大豆イソフラボンは、血流の促進や肌荒れ、アンチエイジングなどに効果があります。



水産

●青森漁連
むつ湾
ベビーホタテ
2L

●1kg×10袋
[冷蔵]
青森県陸奥湾で育った甘味の強いベビーホタテを急速凍結。和・洋・中華のどんなお料理にも幅広くご利用いただけます。60～80粒入。



●青森漁連
ホタテマヨネーズ

●105g×24缶 [常温]
青森県陸奥湾で育った新鮮なホタテを地元工場で作成し、特製マヨネーズで和えました。クリーミーな甘さが口の中に広がります。

青森
Aomori

東北各地の

“おいしい”食材大集合!

東北各地で生産された食材を積極的に発掘してご案内している「おいしい東北発見」コーナー。今号では東北6県から、これからの季節に活躍しそうな食材を集めました。特にきのこ類は鍋料理などにも活用いただけます。また、地域の特産物を使った加工食品もご案内しておりますので、1年中ご利用いただくことができます。

畜産



水産

●洋野 UNI&岩手県産
パター Spreッド

●60g/個 [冷蔵]
旬のキタムラサキウニを、水揚げ後すぐに丁寧に蒸し上げ、良質の生乳からつくられる岩手産バターとあわせました。うに含有率:70%



●石黒 ほろほろ鳥
燻製詰合せ

●1セット [冷蔵]
フランスで食鳥の女王と呼ばれる高級鳥ほろほろ鳥を独自の製法で燻製にしました。1羽分のモモ、ムネ、ササミ、手羽のセットです。

●ITトマト
5色ミックス

●1kg/箱 [冷蔵]
赤、黄、橙、紫、緑の5種類をミックス。減農薬栽培で安心、安全、エコなミニトマトです。



農産

岩手
Iwate

宮城
Miyagi



農産

●麓上 舞茸

●不定貴 [冷蔵]
宮城県大和町で栽培した芳醇な香りの舞茸。肉厚で葉が大きく、シャキシャキした歯ごたえが特徴です。洗わずそのままお使いいただけます。

●麓上 生キクラゲ

●不定貴 [冷蔵]
乾燥キクラゲに比べ、よりプリッと食感と程よい弾力が魅力。アンチエイジング効果のある食材として注目されています。

●ミガキイチゴ カネット 赤・白

●各290ml×24本 [常温]
宮城県山元町の高級いちご「ミガキイチゴ」をふんだんに使用した泡のやさしい甘口スパークリングワイン。ジュースで華やかな味の赤と、スッキリした味わいの白があります。



水産



●気仙沼
まぐろたたき

●200g×20PK [冷蔵]
主原料のキハダマグロにバチマグロをブレンド。粗びき仕立てにしているので食感があり食べ応えがあります。

●気仙沼
キハダ中おち風

●200g×20PK [冷蔵]
キハダマグロをスライスし中おち風に仕上げました。井ぶり、軍艦、手巻き寿司などに最適。



農産

●白神カンパニー
白神あわび茸

●12PK/箱 [冷蔵]
エリンギとバイリング茸(白靈茸)を掛け合わせてきたキノコ。エリンギのような歯応えとアワビのような食感が特徴です。



きのこたっぷり
“菌活鍋”で免疫力をアップ!

秋田
Akita

農産

●舟形
冷凍ラズベリー

●1kg/袋 [冷蔵]
山形県舟形町で栽培されているラズベリーです。無農薬、無化学肥料での土づくりにこだわり、実はひとつひとつ手作業で収穫し軸を除去。果実内もエアで丁寧に異物除去を行っています。

山形
Yamagata



●奥会津
天然水

●330ml×24本 [常温]
柔らかくまろやかな国産の天然水。加熱処理を行っていないため、天然の美味しさをお楽しみいただけます。

福島
Fukushima