

Eat-ing.

HCF情報

2021
New Year
No.110

- HCFオリジナル新商品ご紹介
- 4つのタイプのチーズを使いこなす
- キッズプレートに注目!
- バイヤーセレクト いま注目の商品



旬な「食」の情報をお届けするユースフルマガジン。

当社ホームページに
アクセスできます。



HCF情報 Eat-ing. 2021 New Year No.110
HATTORI COFFEE 発行/令和3年1月 服部コーヒー工業株式会社
〒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-co.jp/>



あざやかな色と縦溝が折り紙のよう
コーヒーの魅力を引き出すツール

色鮮やかなドリッパー「ORIGAMI」は400年の歴史を誇る美濃焼でつくられました。陶磁器のドリッパーは熱伝導率が高く蒸らしに最適。使用するペーパーフィルターはウェーブ型と円すい型と2種類使用することが可能で、味の仕上がりに合わせて選ぶことができます。目にも鮮やかなツールで味の変化をお楽しみいただけます。

“杜の香り”を身に纏った
ココナッツソルトチョコレート。

新パッケージ



宮城県産伊達の旨塩とベルギー産クーベルチュールチョコレートを使用。香ばしく焼き上げたココナッツを珈琲と高級チョコレートでコーティング。ザクツとした食感とほのかな塩味がクセになる、コーヒーやお酒に合うスイーツです。

ココ
COCO小町
●45g×12袋×4合
●冷暗所(23℃以下)



芳醇な香りと豊かなコク、
ボディの強さが特徴のブレンドコーヒー。



厳選した4ヶ国のコーヒー豆をブレンドし、味わいの深さと後味の甘味が引き立ったコーヒーに仕上げました。

杜の香り

●500g×10袋(豆) 常温

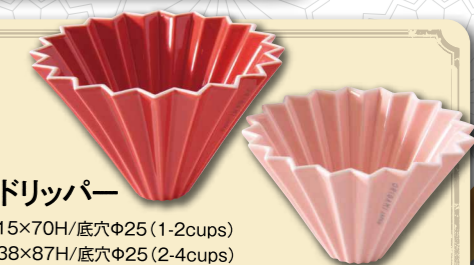
苦み ●●●●●
酸味 ●●●●●
香り ●●●●●
コク ●●●●●

折り紙を折ったような個性的な形とカラフルな色、
注目のドリッパーです。

円すい型のORIGAMIドリッパーはコーヒーの粉がお湯に浸る時間が長くなり、しっかりと水分を吸収。香り豊かに豆本来の魅力をしっとり引き出すことができます。鮮やかなカラーリングのORIGAMIドリッパーは11色からお選びいただけます。

ORIGAMIドリッパー

●サイズ/S:Φ115×70H/底穴Φ25(1-2cups)
M:Φ138×87H/底穴Φ25(2-4cups)



ピンチをチャンスに変え 新たな仕組み、やり方にチャレンジ



明けましておめでとうございます。令和3年の新年を迎えます。令和3年の新年を迎えるにあたり日頃のご厚情に深く感謝申し上げますとともに健やかに新春を迎えられましたこと謹んでお慶び申し上げます。

昨年を振り返れば、新型コロナウイルスが未曾有の危機にさらされました。国内においても感染が全国で広まるなか、経済を止めてはいけないと政府主導によるGo Toキャンペーンなどの政策により経済活動も徐々に活発になってきました。一方で、感染の広がりがまた少しずつ増えはじめており、感染の拡大防止と経済活動を両立させることが最優先の課題となっております。

生活スタイルも一変し、日常においてはマスク着用やソーシャルディスタンス、働き方もテレワークを継続する企業が増えたことなど、それに伴って衣食住のあり方、そこに携わる企業は転換期を迎えており、我々の外食・飲食業界においても大きな打撃を受けました。

感染防止対策に配慮した営業スタイルが求められ、3密防止による席数制限や換気、営業時間短縮の要請などもあり、これまでのやり方では経営が成り立たなくなっており、テイクアウトやデリバリー、飲食スペースを持たない店舗運営など新たな仕組み、やり方に積極的にチャレンジしていくことが求められております。

コロナ危機のなか、感染予防の観点からますます健康がキーワードとなり、免疫力を高める食材、メニューなど食を通して社会に役立てることはたくさんあり、このコロナ禍というピンチをチャンスに変えるべく、お得意先の皆さまとともにこの困難、危機を乗り越えてまいりたいと思っております。

本年も弊社の営業マンがこれまで以上の情報発信、きめ細やかなサービスをお届けして参る所存でございますので、引き続きご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

一刻も早いコロナ収束を願うとともに、どうぞ皆さまにとって良い一年となりますよう心よりお祈り申し上げます。



服部コーヒーフーズ株式会社
代表取締役社長
服部 冬樹



できてますか? 感染防止対策

外食業の感染症対策のガイドラインを再確認しましょう。

**お店の姿勢は
お客様の安心につながる**

昨年、感染が広まった新型コロナウイルスによって、マスク着用の日常があたりまえになり、人と人との物理的距離の確保などに注意が払われるようになりました。飲食店では、どのお店でも感染防

止に取り組まれてきたと思えますが、新しい1年を迎えるにあたり感染防止策について見直してみたいかがでしょうか。

家族や友人とおいしい食事やお酒をいただきながら楽しく語らう時間は、日常を離れてリフレッシュできる貴重な時間。以前よりはそのような機会が減っているという人がほとんどですが、だからこそ食をする時は感染防止対策がしっかりと行っているお店で安心して過ごしたいものです。

ガイドラインに沿って再チェック

一般社団法人日本フードサービス協会と一般社団法人全国生活衛生同業組合中央会が協力して作成した「外食業の事業継続のためのガイドライン」は、「お客様の安全」、「従業員の安全衛生管理」、「店舗の衛生管理」の3つの視点でまとめられています。このガイドラインに沿ってチェックしなおすことで



再度対策を徹底し、見落としをしている部分の洗い出しをすることもできます。

ガイドラインは、下記URLからご覧いただくことができます。

また、インターネットで検索すると、チェックシートが各種アップされていますのでそれを活用するのもおすすめです。



**新たな
予防対策ツールも登場**

透明シートやパーティションなども飛沫感染予防のために欠かせないものとなっていますが、抗ウイルス機能、抗菌機能のある高透明フィルム「リケ+ガード」が注目されています。多数の人が触れるボタンやタッチパネルに貼るだけでウイルス対策ができ、手すりや把手などの湾曲した箇所にも貼り付けることができるソフトタイプのシートもあり、様々な場面で活用されそうです。

外食業の事業継続のためのガイドライン http://www.jfnet.or.jp/contents/_files/safety/FSguideline_201130kai.pdf (2020年11月30日時点のものです)

商品案内

抗ウイルス、抗菌両方のSIAA*マークを取得した高透明フィルム *SIAA:抗菌製品技術協議会

リケ+ガード

光学PET+微粘着 (RIVEX®AB)

- 銅イオンの力でフィルム表面のウイルスを99.99%減少
- シリコン系の微粘着で貼るのも剥がすのも簡単
- 撥水性ハードコートでキズも指紋も付きにくい



タッチ案内板、券売機、エレベーターボタン、スイッチなどに。



手すりなどの湾曲部にも貼付け可能な柔軟性の高いフィルム(RIVEX®STR)もあります。

リケガード®はリケンテクノス(株)の登録商標です。

たまごを添えるだけ！
カンタンかつ丼



ふわふわたまごと
だし香る三元豚の
ローズかつ丼

揚げたてのダン香るローズかつに
温めたスクランブルエッグを添えて。
控えめな味付けなので和の素材
とも相性抜群です。



四国日清食品
だし香る
熟成三元豚の
ローズカツ
●140g×24/cs 冷凍

特殊製法でパン粉にカツオ節粉を混合、バターにカツオ節
と昆布エキスを配合したダシの風味が際立つ「かつ丼専用
ローズカツ」です。

ふわとろ食感が
たまらない！

HCF
オリジナル
新商品

「卵を味わう
スクランブルエッグ」

ふっくら、ふわふわ食感



パスタとコラポで
カラフルに



とろふわ
オムミートパスタ

ふわふわ食感のスクランブルエッグ
で手軽にボリュームアップ！濃厚
なミートソースもたまごの風味でま
るやかに味わえます。



HCF ミートソース
●3kg×4PK
●1kg×10PK 常温
牛と豚の合挽肉と野菜をじっくり
煮込んだ、具だくさんで食べごた
えのあるミートソースです。



卵料理に
欠かせない！

おすすめ
商品

HCF トマト
ケチャップ特級

- 1kg×12本 常温
- ◎完熟した専用トマト
だけを使用
- ◎濃厚な味と甘味が
特徴で、着色料・
保存料不使用
- ◎JAS特級グレード



野菜と合わせて
ヘルシーに



たっぷり野菜の
スクランブルエッグ

温めた彩り野菜とスクランブルエッグを合
わせるだけの簡単メニュー♪トマトケチャップが
素材の味を引き立てます。

カゴメ
彩り野菜
ミックス
●1kg×6袋
冷凍

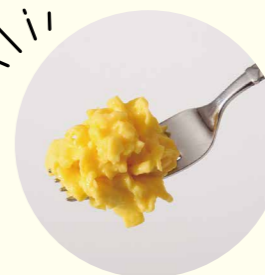


鮮やかな色あいの5種の野菜を
キューブ状にカットし、弱めにグリルし
てミックスしました。

Scrambled eggs

ココがポイント

- 1 ふわふわ食感でだれににくい
- 2 適度な固形感で、お料理にも
惣菜にも対応可能
- 3 自然な鶏卵の色あいで、手作り感がある
- 4 あとからアレンジを加えられる
ベースタイプ



近日発売



※パッケージは調整中です。
HCF 卵を味わう
スクランブルエッグ
●1kg×10袋 冷凍

味付けは薄い塩味と甘みだけ。和えても、かけても、添えても、
卵本来の風味が損なわれません。





ドレッシング20g
+
ラー油少々



プラス

スライスした蒸し鶏に
ピリ辛のドレッシングをかけて



ドレッシング40g
+
バジルペースト20g



プラス

バターとニンニクで炒めたごはんを
バジル&ドレッシングで味付け



ドレッシング60g
+
ケチャップ30g



プラス

ケチャップ&ドレッシングで
さっぱり味のパスタに



ドレッシング30g
+
マヨネーズ30g
+
ミックス野菜60g



プラス

マヨネーズと野菜を加えて
ほんのりピンクのディップソース



HCF ホワイト
ドレッシング

●1L×9本 常温

すっきりとした味わいの中に、オニ
オンの旨味を効かせ、油を抑えた
ライトテイスト。野菜にかけた
際に白い色調が映える
ドレッシングです。



HCF
クリーミートマト
ドレッシング

●1L×10本 常温

完熟トマトの旨味とコクを活かしたマイ
ルドな味わい。料理を引き立てる
やさしい色合いのクリーミー
ドレッシングです。

プラス

「アルファでドレッシングをフル活用！」

手近な調味料をプラスして
ドレッシングのテイストチェンジ。



Dressing

ココがポイント

- 1 ハバネロ特有の刺激的な辛さ
- 2 野菜の旨味が溶け込んで
クリーミーな味わい
- 3 揚げ物のソースにも使える



思わず
やみつき



※パッケージは調整中です。

HCF ハバネロクリーミー
ドレッシング

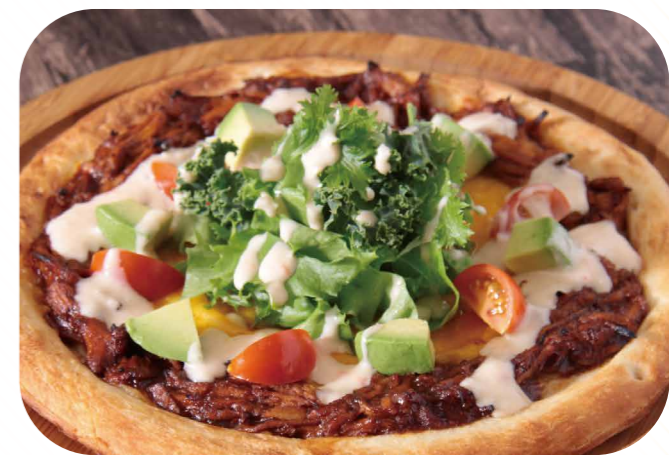
●495ml×12本 常温



ドレッシングとタルタル
ソースを1:2で合わせた
だけの簡単ソース。まる
やかな辛さがサーモンの
旨みを引き立てます。



ニッスイ
お刺身サーモントラウトオブシR
●3kg 冷凍
脂のりがよくサーモン本来の脂の美味しさを味
わえます。ドリップが少ない商品です。



ハバネロのピリッとした辛
みがピザメニューの仕上
げにぴったり!スパイシー
なブルドポークと合わせ
ればエスニックなピザを
楽しめます。

ハイツ
BBQブルドポーク

●500g×20袋 冷凍
本場アメリカで大人気の
BBQ料理。火を通してやわ
らかくほぐした豚肉に特製
BBQソースを絡めました。





HCF 山芋とろろ 国産
●500g×10袋×2合 冷蔵



HCF 生おろしわさび
本わさび入り
●300g×30袋 冷蔵



HCF 杜の山菜
●1kg×15袋 常温



HCF キッコーマン
割烹 本つゆ
●1.8L×6本 常温

おすすめ
商品

生の本わさびと西洋わさびを使用した本格的なおろしわさび。

色とりどりの山菜を豊富に使った山菜の定番。麺類やおこわの具に。

うすいの丸大豆しょうゆをベースにつよめ節、うるめ節のだしをきかせた濃縮3倍つゆ。

ココがポイント

- 1 日本三大そば処 “戸隠”で製造
- 2 そば粉100%、副材料は一切不使用



- 3 冷やしても、温めてもそばの風味抜群

信州戸隠 生冷凍十割そば
●(120g×5食)×6袋 冷蔵

そば粉100%で、副材料は一切使用してないので、そばの風味が豊かに感じられます。ざるは5～5分半、かけは4～4分半、沸騰したお湯で茹でてご利用ください。

「 信州戸隠生冷凍十割そば 」

そばの風味が活かしている



のど越しが良く / そばの香り豊か

セットメニューに
おすすめ
いなり寿司

専用の油揚げをゼロから製造し、味付け工程の前に油抜きを行うことで酸化臭がなく、味染みの良い美味しいいなりの皮に仕上げました。調味液に丸大豆醤油を使用し、甘さ控えめでどこか懐かしい味が楽しめます。



HCF 富岡食品
味付油揚げHSR40
●40枚入×10袋×2合 冷蔵



じんわり広がる / だしの風味!

「 だし香るしっとり玉子焼き 」

特殊製法でだしが染み込む



だし香る 厚焼たまごサンド

ふんわりとした食パンと野菜でサンドイッチに。ジューシーな厚焼き玉子のだしが上品に香ります。



武蔵野フーズ 食パン8枚スライス
●1斤×18袋 冷蔵

「低温長時間製法」の特許製法でふんわり、やわらか食感。具材のおいしさが引き立ちます。



ボリュームたっぷり 厚さ2.5cm!

HCF だし香る しっとり玉子焼き

●180g/2x25PK 冷蔵

だしの風味にこだわって焼き上げた玉子焼きです。ボイルすることによって玉子焼きがだしを吸う特殊製法で、口に入れた瞬間、だしが広がります。



ココがポイント

- 1 ふっくら、しっとり、だしの風味が香る
- 2 ボイルすると玉子がだしを吸う 特殊製法
- 3 2つに分かれたパッケージでムダがない



だし巻き天ぷらの ゆず塩うどん

ボリュームのある玉子焼きは天ぷらにもおすすめ。ゆずが香るつゆと共に豊かな香りを愉しめます。



ミツカン 麺&鍋大陸 ゆず塩スープの素
●1170g×8本 常温

地鶏ガラスープと昆布だしを使用、ゆずの香りをきかせた塩味ベースのスープの素。



HCF 釜あげうどん
●(250g/5ケ)×4袋×2合 冷蔵

小麦粉を厳選し、でん粉を一切使用せず、練り上げたコシの強いうどんです。



HCF カラッと揚がる天ぷら粉
●1kg×10袋 常温

冷めてもしんなりせずサクッとした美味しさが長持ちします。

おすすめ
商品

カリカリ焼き目と、とろろり食感
こんがりチーズのフリコ



Recipe
①耐熱皿の内側に、ニンニクをこすりつけ、万能ベースソース完熟トマトを広げる。②ポテトサラダ、チーズ30gをボウルで合わせて耐熱皿に入れ、たまご、チーズ20gをのせ、250℃のオーブンで約5分焼く。③仕上げに生ハム、イタリアンパセリをトッピングする。

4つのタイプを使いこなそう。

オープン料理に最適!



8ミリシュレド
焼き目とろろり
ミックスチーズ
●1kg×10袋 冷蔵

糸引きが良いモzzarellaチーズと伸びのあるステップンチーズのミックスチーズ。焼き上げると表面はカリカリに、中はとろろりとした食感。



HCF
万能ベースソース
完熟トマト
●1L×15本 常温
完熟トマトにチキンエキス、野菜ブイヨンの旨みとコクを加えたトマトソースです。

のせる!かける!
そのままトッピング!



極細タイプ
そのまま使える
2色の極細チーズ
●500g×20袋 冷蔵

色鮮やかで見栄えがする2色のチーズ。極細で使いやすいので、サラダやホットドックなどにおすすめ。



伊藤ハム
CTロースト
ビーフ
●不定貫 冷蔵

お肉本来の旨さを逃さず、しっとりジューシー。こだわりの真空調理製法で仕上げました。

あざやかな細切りチーズで味わう
ローストビーフと
2色チーズのパンサラダ



Recipe
①食パンの片面にマヨネーズを塗って皿におく。②パンの上にサラダ野菜、ローストビーフ、ポテトサラダ、たまごをのせ、2色チーズとドレッシングをかける。

CHEESE & CHEESE

ミルクマイルドな風味
焼きチーズおにぎり
リゾット風



Recipe
①ご飯と粉チーズ、おろしにんにく、ブラックペッパーを混ぜ合わせて、チーズおにぎりに作る。②油を熱した鍋に野菜ミックス、シーフードミックスを入れて炒め、牛乳、万能ベースソース3種の貝エキスを入れて温め、シーフードスープを作る。③フライパンにパルメザンチーズを薄くしき、溶けてきたら①のおにぎりをのせ、両面にチーズのハネをつける。④器にスープ、チーズおにぎりを盛りつけ、仕上げにパセリ、ブラックペッパーをトッピングする。

料理に深みとコクを
プラス!



パウダータイプ
パルメザン
ニュージーランド
(粉)
●1kg×10袋 冷蔵

ニュージーランド産パルメザンを使用。しっとりとした風味とマイルドな味わいが特徴です。



HCF
万能ベースソース
3種の貝エキス
●1L×15本 常温
クリーミーなホワイトソースにアサリ、ホタテ、カキの風味を加えたベースソースです。

お好きなサイズに
カットできる!



ブロックタイプ

モzzarellaチーズ(ドイツ)
●700g×8本 冷蔵
淡白な味わいで、とろろり溶けるモzzarellaチーズ。揚げ物の具材や肉料理等に最適です。



春雪さぶる
ソフト生ハム
うす切りタイプ
●100g×20PK×2合 冷蔵

しっとりとした食感で肉本来の旨みがしっかり残る生ハムです。約1.0mm厚、約18枚/PK。

伸びが良くて淡白な味
生ハムと
とろろりモzzarellaの天ぷら



Recipe
①モzzarellaチーズを5cmの棒状にカットし、生ハム、ルッコラでそれぞれ包み、ピンチス楊枝で固定する。②水で溶いた天ぷら粉をつけ、油で揚げる。③皿に盛り、塩を添える。

卵・乳成分・小麦・そば・落花生・えび・かに不使用



ハウス お子さまカレー
●100g×36袋 常温

野菜のおいしさが溶け込んだマイルドなカレーです。卵、乳成分、小麦、そば、落花生、えび、かにを含む原材料は使用しておりません。

低アレルギープレート

かぼちゃスープ

卵・乳・小麦不使用



ベストFM 星型ハンバーグ
●40g×25個×4袋 冷凍

国産鶏肉と豚肉を使用した柔らかくジューシーな星型のハンバーグです。原材料に卵、乳、小麦は使用しておりません。

動物性原料・7大アレルギー不使用



デルモンテ 豆乳で作ったかぼちゃスープ
●1L×6本 常温

クリーム、バターを使わず、豆乳でかぼちゃのおいしさを引き出しました。動物性原料不使用・7大アレルギー不使用。化学調味料無添加、ノンコレステロールです。

卵・乳・小麦不使用



ベスト フレンスクレープ (いちご)
●35g×40個×2cs 冷凍

ヨーグルト風味の豆乳クリームと甘酸っぱいいちごソースを組み合わせました。原材料に卵、乳、小麦は使用しておりません。



お子さまカレー

食物アレルギーのあるお子さんも低アレルギーメニューで安心!

ソースをプラスしたワンポーション調理冷凍食品



MCC スーパーデミソースdeハンバーグ
●(160g×10個)×2袋×2合 冷凍

鶏肉を使用したハンバーグを砂糖、ワインビネガーを加えたデミグラスソースで仕上げました。ハンバーグに具材とソースをプラスした、ロスのないワンポーションタイプです。

チキンライスやハンバーグ、ピカタで色どり良く

食べやすいスティック状チキン



石光商事 チキンフィンガー
●1kg×10袋 冷凍

鶏の胸肉に下味をつけてサクサクの衣で包み、1個あたり30gの食べやすいスティック状にしました。

ローマでおなじみの長方形ピッツァ



MCC ローマ風角ミックスピッツァ13/22
●180g×24袋×2合 冷凍

時間が経っても柔らかいクラストにペパロニ、プロッコリー、ブラックオリーブ等をトッピング。長方形でサクとした食感です。

お子さまが大好きないちご味



守山乳業 いちごプリン (あまおう果汁)
●500ml×12本 常温

福岡県産のあまおう果汁を使用した季節感あふれるコク深い味わいのプリンです。

肉料理と相性が良いライス



フレック ローストガーリックライス
●1kg×5袋×2合 冷凍

ステーキなどの肉料理に最適なローストしたガーリックの風味が香ばしいベースライスです。

デミグラスハンバーグプレート

デミソースハンバーグ

ファミリー層をとりこもう!

キッズプレートに注目!

イタリアンパスタプレート



ホワイトティラミスケーキ

ミックスピッツァ

チキンフィンガー

ポタージュスープ

ミートソースパスタ

人気のパスタをメインに食べやすいチキンフィンガーを添えて

ステーキやグラタンでボリュームあるプレート

ステーキプレート



若鶏の唐揚げ

野菜のグラタン

ステーキ&ガーリックライス

プチシュー



おいしい東北
産地直送

バイヤー
イチ押し

先取り
新商品

使いやすい
おすすめ
商品

Buyer Select バイヤーセレクト いま注目の商品

日々、多くの商品と出会い、その商品の特色や魅力を伝えて
いる当社のバイヤーが、いま注目している商品をご紹介します。東北の
産地直送商品や新商品の先取り情報など、一品一品をぜひじっく
りご覧ください。

おいしい東北
産地直送

Vegetable
岩手・岩泉

「可能性を秘めた果実」
食用ほおずき

早野商店 食用ほおずき 冷凍

●1kg/袋 冷凍
岩手県岩泉町で栽培、味の特徴は甘酸っぱい味がイチゴ
とトマト、パイナップルとマンゴーなど、甘い果実と酸っぱい果
実が混ざったような独特な味わい。デザートやトッピングやお
菓子作り、煮込み料理のアクセント、サラダにもご使用いた
だけます。 ※生果は9~11月上旬頃の取り扱いとなります。

おすすめ
商品

テイクアウトにも惣菜にも使える
オイルソース
2種

創味食品
レモン
ペッパー焼
オイルソース
●700g×12袋 常温

爽やかなレモンの風味に、ブラックペッパー
でアクセントを効かせたソテー用調味料。
素材に対し魚介類は10%量、鶏肉は7%
量を目安に本品をからめてご使用ください。

創味食品
バジル焼
オイルソース
●700g×12袋 常温

バジルをはじめ十数種類の香辛料を
使った香り、味、彩のよいソテー用調味
料。素材に対し、10%量のオイルをから
めてご使用ください。

おすすめ
商品

油を使わずに調理できる
ヘルシーなパン粉

旭トラスト
揚げずにフライ
●500g×10袋 常温

油を含ませローストした特殊なパン粉です。オーブンで焼くだけ
で香ばしく仕上がり、素材の美味しさを生かします。揚げ油を使
用しないので調理後の油の処理が不要。油で揚げた場合と
比べ、衣に含まれる油分が約4分の1になります。



おいしい東北
産地直送

Sea food
宮城・気仙沼

「まぐろの目利きがこだわる品質」
まぐろお刺身3種

二印大島水産
メバチマグロ切おとし

厳選した高級メバチマグロを使用。濃
厚でコクのある旨味と深い赤色はマグ
ロ丼に最適です。

キハダマグロ切おとし

色鮮やかな身質のキハダマグロを使
用。刺身だけでなくカルパッチョにもお
すすめです。

ピンチョウマグロ切おとし

脂ののったお刺身用のピンチョウ
マグロを使用。身質がやわらかく、
甘みがクセになります。

●各300g×10PK 冷凍

先取り
新商品

野菜で野菜を美味しく食べる
香味ジンジャーレモン
ドレッシング 2月5日発売予定

キューピー
香味ジンジャーレモン
ドレッシング
●1000ml×9本 常温

すりおろし野菜と果実を組み
合わせた「野菜で野菜をおい
しく食べる」ドレッシング。手作
り感のある見た目と味わいで
野菜の魅力が引き立ちます。

黒ごまとごま油の風味が活かしている
ソースにも使える和風テイスト
具沢山フィリング 2月5日発売予定

キューピー
具沢山フィリング
黒胡麻
●500g×10袋 冷蔵

サンドイッチやパンの具、ソースとしても使え、焼いてもおいしく、
シャキシャキした食感と黒ごまの香ばしい風味が活かした和風テイ
ストの惣菜系具沢山フィリングです。

バイヤー
イチ押し

使いやすい
80gサイズ

北海道産牛肉100%使用
肉感を強調した
ビーフハンバーグ

HH北海道ビーフハンバーグ

●(80g×20枚)×4合 冷凍

原料に北海道産牛肉を100%使用。肉
感を強調したビーフハンバーグです。火の
通りが早く、旨みを逃さず短時間でふっくら
と焼き上げられます。

バイヤー
イチ押し

オーストラリア産
原料を使用

HHサーロインカットNEW
牛脂加工

●(180g×6枚)×6袋×2合 冷凍

1枚180gにカット済みで扱いやすい、サーロイン
ステーキ。マルチーク加工を施しているの
でジューシーで柔らかな食感です。

おすすめ
商品

本格的なプロ仕様の味が人気
パスタソース2種

イタリア産の黒トリュフきのこペースト、EU産ポルチー
ニを使用し、薫り高いソースに仕上げました。解凍後
パスタやリゾットにあえるだけ、かけるだけ!肉料理や魚
料理のソースにも。1袋使い切りタイプで多彩なメ
ニューにお使いいただけます。

モンテ
冷凍トリュフ
クリームソース
●100g×80袋 冷凍

モンテ 冷凍ポルチーニ
クリームソース
●100g×80袋 冷凍

おすすめ
商品

味付きだから
かき混ぜ不要で
そのまま使える!

ヤマダフーズ
極小粒納豆30gしょうゆ味
●(30g×10ヶ)×20袋×2合 冷凍

ふっくらやわらかな極小粒納豆を小袋にしました。醤油味
に味付け済みなのでかき混ぜる手間もなく、そのままご飯
にかけて美味しく召し上がれます。小袋に密封されている
ため冷凍中の乾燥もありません。

おすすめ
商品

アリアケ
コンビーフ AJ-R
●1kg×10袋 常温

そのままで使えるから便利
ボリューム感ある
コンビーフ

通常のコンビーフより牛繊維を太く残し、肉感を強くしていま
す。おつまみやおにぎりの具材の他、サンド等のペーカリーメ
ニューにもおすすめです。