

Ice Coffee

HCF オリジナルアイスコーヒー

ネルドリップ製法だから、注ぐだけで深みのある美味しさ。

焙煎からパック詰めまで自社工場で一貫生産。

自社で焙煎したのコーヒー豆を使用し、コーヒー本来の味を引き出す伝統的なネルドリップ製法で丁寧に抽出、おいしさを閉じ込めました。ネルドリップ抽出ライン▶

喫茶店のネルフィルターと同じ材質のネルで抽出



こだわりの有機原料を使用した



蔵王天然水 有機珈琲
参考価格 470円/1L×12本
07-0104 常温

苦みと香りをストレートに味わえる



アイスコーヒー
参考価格 380円/1L×12本
07-0106 常温

美味しさはそのままにカフェイン90%以上カット



カフェインレス珈琲
参考価格 400円/1L×12本
07-0107 常温

※すべて無糖です。

Non Alcoholic Drink

ライム&レモン グラスモヒート

グラスに氷とミント3gを交互に入れ、コーディアルライム&レモングラス40ccを注ぎ、強炭酸水160ccを注ぐ。仕上げにライムを添える。



ミモザ

グラスに氷、オレンジ30g、ローズマリー適宜、オレンジジュース50ccを注いだ後、静かにデュクドウ モンターニュ ロゼ100ccを注ぐ。



グリーン スムージー & バジル アイス

グラスに氷を入れ、グリーンスムージー120ccを注ぎ、バジリアイス20gをのせ、仕上げにくし切りにしたライムをトッピングする。



野菜生活 グリーン スムージー Mix

参考価格 390円/1L×6本
07-1434 常温

コーディアル ライム&レモングラス

参考価格 1,150円/500ml×6本
07-5329 常温

デュクドウ モンターニュ ミニ ロゼ

参考価格 280円/200ml×24本
19-6072 常温

コーディアル ライム&レモングラス

参考価格 1,150円/500ml×6本
07-5329 常温

Dessert デザートベースを使って 夏の冷たいふるふるデザート!

RECIPE 01

●ストロベリージャブリン
●トロピカルジャブリン
●薫るコーヒーゼリー

《ストロベリージャブリン》①デザートベース50gとストロベリーシロップ10gを合わせ、牛乳50cc、シールド乳酸菌を加えて混ぜる。②グラスにグラノーラを敷き、①を注ぎ、ストロベリースライスをかけ、ホイップ、いちご、ミントを飾る。
《トロピカルジャブリン》①デザートベース50gと水用シロップ(マンゴー)10gを合わせ、牛乳50cc、シールド乳酸菌を加えて混ぜる。②グラスにグラノーラを敷き、①を注ぎ、ホイップ、ココナッツミルク、マンゴースライスをかけ、仕上げにマンゴースライス、ミントを飾る。
《薫るコーヒーゼリー》①コーヒー屋がつくった珈琲ゼリー80ccを湯せんで溶かし、グラスに入れて冷蔵庫で冷やし固める。②①にホイップを絞り、コーヒーシロップをかけ、フィアンティヌをトッピングし、セルフィーユを飾る。



乳酸菌をプラスしてヘルシーに♪

牛乳と合わせるだけのかんたんデザート!

デザートベース 牛乳 1:1

フルーツソースを加えたり、トッピングソースをかけたり、デザートメニューの幅が広がります。

デザートベース
参考価格 480円/1L×12本 08-0101 常温

免疫力を向上させるシールド乳酸菌。腸内の免疫細胞に働きかけるため、健康を全面的にサポートしてくれます。

シールド乳酸菌 M-1 スティック
参考価格 1,120円/(1g×40本)×8箱 16-1767 常温

RECIPE 02

ミニタルト3種 (マンゴー・ストロベリー・フルーツ)

①ジャブリンと同様にシロップで味を付けたデザートベースを、タルトに10gずつ盛りつける。
②それぞれマンゴーにはマンゴースライス、ストロベリーにはブルーベリーを、プレーンにはいちごとキウイのミックスフルーツをトッピングし、ハーブを適宜飾る。



夏に大活躍! オリジナルシロップ

●かき氷用シロップ 1L×12本 常温
●みぞれ・ハワイアンブルー・いちご・メロン・レモン 参考価格 各430円
●コーラ・マンゴー 参考価格 各510円

●シロップ 1L×12本 常温
●ガムシロップ・ブルーハワイ・メロン・メープル風味・ストロベリー・レモン 参考価格 各480円
●抹茶・コーヒー 参考価格 各610円

“夏” Summer Drink Menu

夏のドリンク特集!

アイスコーヒーのアレンジやフルーツを使ったカラフルなドリンクメニュー!

アイスコーヒー & 炭酸

コーヒーソーダ

- アイスコーヒー100cc
- コーヒーシロップ20g
- 炭酸水 シュワポップ80g
- 炭酸水70cc
- レモン、ミント

炭酸水(プレーン)
参考価格 2,900円/2kg×6袋 18-6841 冷蔵

オレンジの香りが爽やか♪

オレンジショコラカフェ

- アイスコーヒー100cc
- 牛乳100cc
- コーヒーシロップ20g
- チョコレートソース20g
- マシュマロ20g
- 生クリーム、ココアパウダー、オレンジの皮、ミント

コーヒースロップ
参考価格 610円/1L×12本 08-0072 常温

チョコミントモガジャバ

- ストレートココア75cc
- アイスコーヒー75cc
- ミントホイップ、チョコミントアイス、チョコソース

ストレートココア
参考価格 520円/1L×6本×2合 09-0027 常温

苺甘酒スムージー

- プラス純濃厚甘酒50cc*
- 牛乳50cc*
- 贅沢苺マープル 18番ディッシャー1ヶ分*
- 冷凍ストロベリー50g*
- いちごスライス、プッシュー

※の材料をフローズンマシンで攪拌する

プラス純 濃厚純甘酒
参考価格 270円/500g×12本 19-0457 常温

タビオカアーモンド ミルクティー

- ロイヤルミルクティー用濃厚紅茶80cc
- 濃いアーモンドミルク ほんのり黒糖入80cc
- タビオカ30g
- ガムシロップ15g

ロイヤル ミルクティー用濃厚紅茶
参考価格 540円/1000ml×6本 05-7991 常温

コーヒーゼリー ショコラスムージー

- プレミアムショコラミックス50g*
- 贅沢氷エスプレッソフラッペ18番ディッシャー2ヶ分*
- 牛乳100cc*
- コーヒーゼリー70g*
- ホイップクリーム、チョコソース、チョコクランチ

※の材料をフローズンマシンで攪拌する

コーヒー屋がつくった 珈琲ゼリー
参考価格 270円/500g×20袋 14-0011 冷蔵

ハニージンジャー シトラスティー

- アイスティー アールグレイ無糖200cc
- ハニー&レモンジンジャーシロップ50g
- レモン、ライム、オレンジ、ミント

アイスティー アールグレイ無糖
参考価格 210円/1L×12本 05-0013 常温

炭酸氷のピネガードリンク

《ピンクグレープフルーツ》

- ピネグイット リンゴ酢ピンクグレープフルーツ30g
- 炭酸水シュワポップ100g
- 炭酸水250cc
- ミント、ピンクグレープフルーツ

《キウイ》

- ピネグイット リンゴ酢キウイミックス30g
- 炭酸水シュワポップ100g
- 炭酸水250cc
- ミント、キウイフルーツ

ピネグイット (ピンクグレープフルーツ/キウイミックス)
参考価格 790円/1000ml×8本 19-6224 常温
・ピンクグレープフルーツ 19-6224 ・キウイ 19-6225

“夏に欠かせない”アイスコーヒー

自社で焙煎したのコーヒーをネルドリップで丁寧に抽出。香り深いコクがある自慢のアイスコーヒーです。

アイスコーヒー(無糖) 参考価格 380円/1L×12本 07-0106 常温

Vegebowl 季節の野菜で ベジボウル

VEGEBOWL ベジボウルとは

ごはんの一部またはすべてを豆・雑穀や野菜に置き換え、たんぱく質や野菜などと一緒にボウル(丼)に盛りつけたメニューです。

Recipe サーモン×アボカドボウル

①ケール、ロメインレタス、赤パプリカを各20g、ミニトマト2ヶ、お刺身サーモン50g、アボカド40gを適度な大きさにカットしておく。②ご飯70gに五穀豆と五穀35gを混ぜ、器に盛り①を盛りつける。③仕上げにピーズ&オニオン40gをのせ、フライドレンコン3枚、セルフィーユを飾り、わさびしょうゆドレッシングをかける。

わさびしょうゆドレッシング
参考価格 610円 / 1L×9本
[54-0203] 常温

ピーズ&オニオン
参考価格 470円 / 500g×12袋
[68-6228] 冷蔵

サーモンとアボカドの鉄板コンビ

Recipe

ガバオボウル

①レタス50g、紫玉ねぎ5g、ホワイトセロリ5g、キュウリ20g、黄パプリカ20g、トマト40gを適度な大きさにカットしておく。②ご飯100gに五穀豆と五穀50gを混ぜて器に盛り、野菜、ガバオ80gを盛りつけ和風イタリアンドレッシングをかける。③半熟たまごをのせ、パクチー、ライムを飾り、ローストしたアーモンドを散らす。

和風イタリアンドレッシング

参考価格 390円 / 500ml×12本
[54-0212] 常温

アジアンテーブルガバオ

参考価格 670円 / 500g×10袋
[80-1752] 冷蔵

産地よりお届け! 話題の野菜

サラダを彩る旬の野菜を新鮮なまま産地からお届けします。

生鮮

パプリカ

ミックス

参考価格 各3,750円 / ミックスのみ 3,940円 / 各5kg

赤 68-7222 黄 68-7223 緑 68-7224

ミックス 68-7221

サラダ用ケール(レッド)

参考価格 200円 / 1袋(10枚)×15袋

[68-7391] 冷蔵

ホワイトセロリ

参考価格 90円 / 1袋(50g)×15袋

[68-7392] 冷蔵

ゆでて

日本の味「おだし」の風味が効いた和テイスト

だしが香る和パスタ

かいて

だしで茹でて
旨みと香りが
引き立つ

パスタをだしで茹でることで、だしの旨みと香りを含み、「だし感」が増します。濃い目のだしで茹でるのがポイントです。

お湯2Lに対して、旨みたっぷりかつおだし60g、塩16gを加えてパスタを茹でる。

ディチェコ
スパゲティNo.11

参考価格 2,940円 / 5kg×2袋

[41-5511] 常温

太さ1.6mm、ロングパスタの定番。幅広いソースに合う万能タイプのパスタです。

旨みたっぷり かつおだし

参考価格 1,130円 / 340g×6本×2合

[51-2404] 冷蔵

化学調味料を使用しない自然な旨味と贅節を配合したペースト調味料です。

Recipe だし香る
金目鯛の和風パスタ

①金目鯛はスライスしておき、三つ葉5g、紅芯大根5gは適度な大きさにカットしておく。②だしでポイルしたパスタを器に盛り、金目鯛、野菜を盛りつけ、かぼすこしょうをのせ、白ごま、小葱を散らす。③風味の雫かつお10cc、白だし30ccを水270ccで希釈して温めておき、仕上げにかける。

風味の雫 かつお

参考価格 2,820円 / 1kg×6本

[51-1591] 冷蔵

金目鯛(刺身)フィレ

参考価格 kg:2,880円 / 5kg×2合 1枚:300~500g

[87-1107] 冷蔵

鱈・腹骨除去済みの使いやすい仕様。自然解凍でお召し上がりいただけます。(中骨は除去していません)

鯛の旨みを引立てるだしの風味

HCF
オリジナル

ORIGINAL FOOD

こだわりの新商品をご紹介します

新発売!!



3種の柑橘とだしの旨み



にんじんとシーフードの旨だしマリネ

千切りにしたにんじん300gとポイルしたシーフードミックス100gを和風旨だしドレッシング100gに漬け込み、一晚冷蔵庫で味をなじませる。水菜やフレッシュなどを添えて提供する。



マリネにも最適!!

NEW!

大根おろしがたっぷり、圧倒的な具材感!!



具材たっぷりおろしの旨たれ

参考価格 1本:830円 / 1,120g×12本

[52-0011] 常温

大根おろしをたっぷり使い、たまり醤油と五穀酢を加えました。肉はもちろん魚や野菜にも合う汎用性のある旨たれです。レモンやゆずこしょうなどをプラスすることで、味のバリエーションが広がります。

焼魚のたれにアレンジ!



業務用100レモン
参考価格 1本:930円 / 720ml×6本
[08-7612] 常温



肉のソースにアレンジ!



九州産 柚子こしょう
参考価格 1本:620円 / 130g×12本
[46-3712] 常温

NEW!



和風旨だしドレッシング
3種の柑橘果汁入り

参考価格 1本:330円 / (490ml×12本)
[54-4112] 常温

かつおだしの風味と旨みを効かせ、3種類の柑橘果汁(柚子、グレープフルーツ、ライム)ときざみ玉ねぎを加えました。コクがありすっきりとした味わいのオリジナル和風ドレッシングです。

Cheese
とろ〜りチーズ

トッピングのための極細チーズ

色鮮やかで見栄えがする2色のチーズです。サラダ、ホットドックなどにそのままご使用いただけます。極細で溶けやすいので、カレー・ラーメン・スープなど温かい料理のトッピングにもおすすめです。

そのまま使える2色の極細チーズ
参考価格 910円 / 500g×20袋
[40-0201] 冷蔵



温かいメニューのトッピングにもおすすめ!



Recipe とろ〜りチーズのタッカルビ

①鶏もも肉350gとくし切り玉ねぎ200g、一口大にカットしたキャベツ200gを、油を熱したフライパンで炒め、サムジャン180gをからめる。②鉄板に①の具材、シュレッドチーズセレーノ300gをのせ提供する。

シュレッドチーズセレーノ
参考価格 1,250円 / 1kg×10袋
[40-0805] 冷蔵

加熱するとほどよく伸びてコクがあり、非常にバランスの良いミックスチーズです。

Cake | 濃厚シリーズ | フリーカットでアレンジ自由自在!濃厚な味が人気です

好評発売中!



New

北海道産大豆を使用した上品な香りのきな粉で仕立てた濃厚ホワイトチョコムースに、香ばしいきな粉ガナッシュが調和した芳醇な香りと味わいの和風ケーキです。

濃厚きな粉のホワイトショコラ

参考価格 1,200円 / 370g×9本×2合、長さ約34cm

[70-0028] 冷蔵



濃厚フロマージュ

参考価格 1,200円 / 400g×9本×2合、長さ約34cm

[70-0026] 冷蔵

濃厚ガナッシュショコラ

参考価格 1,200円 / 400g×9本×2合、長さ約34cm

[70-0027] 冷蔵



01 サラダ用ケール

参考価格 200円 / 1袋(10枚)×15袋

レッド68-7391 宮城

グリーン68-7390 冷蔵

ビタミンA、カルシウムが非常に豊富で、ミネラル、葉緑素(クロロフィル)、GABA(ギャバ)、食物繊維、葉酸、たんぱく質など単一野菜では最高クラスの栄養価です。青汁の材料としてよく知られています。



東北の大地が育んだ
素材そのままの味
彩り豊かな新鮮野菜。



02 生鮮パプリカ 赤 68-7222
参考価格 3,750円 黄 68-7223
ミックスのみ 3,940円 / 橙 68-7224
各5kg / 箱 冷蔵 冷蔵 冷蔵
ミックス 68-7221

オランダ産の種苗を輸入し、オランダ式のガラスハウスで再生可能なエネルギーを使用して育成した肉厚でみずみずしい国産(宮城県産)パプリカです。色は赤、黄、橙の3色があり、出荷時期は1月～9月頃まで、安定した出荷が可能です。



03 ベビーリーフ
参考価格 kg: 2,500円 / 不定賞

68-7125 冷蔵 宮城

有機JAS認証を受けた宮城県産のベビーリーフです。独自の還元水と天然の多元素ミネラルを与えて手間をかけ育てましたので、葉がやわらかいのにも夏の暑さにも負けないしっかりとした幼葉に育っています。



04 ブロッコリースプラウト
参考価格 kg: 5,000円 / 不定賞

68-7127 冷蔵 宮城

05 レッドキャベツスプラウト
参考価格 kg: 6,250円 / 不定賞

68-7128 冷蔵 宮城

スプラウトは野菜の新芽のこと。新芽になって伸びていくときに最大のパワーを発揮するため、成長したものとより栄養が豊富です。



06 ホワイトセロリ
参考価格 90円 / 1袋(50g)×15袋

68-7392 冷蔵 宮城

一般的なセロリよりも2倍多くビタミンCを含んでいます。食べやすく、スープやサラダに最適な野菜です。

産地よりお届け!
話題の野菜



Vegetable 大地の恵みをたっぷりと

味わい深い舞茸や、栄養価の高い自然薯などを、新鮮なまま産地から直接お届けします。



麗上舞茸

参考価格 kg: 1,250円 / 不定賞

68-7152 冷蔵 宮城

宮城県大和町で栽培した肉厚の舞茸。芳醇な香りとシャキシャキした歯ごたえが特徴です。



雪室貯蔵で熟成した味に

雪国育ちの自然薯 生芋

参考価格 kg: 2,500円

山形 常温

1kg 68-7171

2kg 68-7172

5kg 68-7173

2m程の積雪の土の中で熟成するため、とても甘くコクのある味です。

◎出荷時期: 11月～翌年10月頃まで



Gelato & Sherbet

素材を生かしたフレッシュな味わい!



青森産白桃の上品な香りと甘みのシャーベット

白桃 青森産

参考価格 2,300円

18-2162 冷凍 青森

国産牛乳から作ったクリームチーズを使用した

ジェラート クリームチーズ

参考価格 2,300円

18-2189 冷凍 宮城

◎いずれも2L×6本

クリアな後味の山形産ラフランスのシャーベット

ラフランス

参考価格 2,300円

18-2196 冷凍 山形



Sparkling Water

奥会津が生んだ幻の名水!

日本国内で珍しい、自然と炭酸ガスが含まれて湧きだした、天然炭酸の水。自然豊かな奥会津の地で、長い年月をかけてじっくりと育まれてきた、隠れた名水です。

奥会津金山 天然炭酸の水

参考価格 220円 / 赤 330ml×24本

参考価格 各330円 / 金・赤 各500ml×12本

参考価格 各480円 / 金・赤 各720ml×12本

常温 福島

赤330ml 19-2441

金500ml 19-2442

赤500ml 19-2443

金720ml 19-2444

赤720ml 19-2445





おいしい東北発見
Meat

国産熟成豚「時のゆめ」

特殊なウェットエイジングで肉の鮮度を保ちながら35~40日以上熟成させました。やわらかな食感と濃厚な旨味をもつ理想の熟成肉です。



国産熟成豚「時のゆめ」
ロース
参考価格 7,070円 / 2kg 定員
83-4001 秋田 冷蔵

国産熟成豚「時のゆめ」
バラ
参考価格 5,640円 / 2kg 定員
83-4002 秋田 冷蔵

※両方共に全国一律送料800円(税抜)



JAいしのまき管内の野菜や果物をたっぷり使用し、野菜の旨みを生かした味に仕上げています。濃厚で肉との相性も抜群！焼肉はもちろん、他の料理にも使える万能タレです。

焼肉のタレ(醤油・味噌)

参考価格 580円 / 各300g×20本
82-6641 常温 宮城 味噌69-6642



熟成に時間をかけた深みのある味わい

生ハム、モルタデッラとともに、おおわに自然村の放牧豚「レトロポーク」を使用。熟成香と旨み、甘さが感じられる無添加・無着色で作った生ハムと、ハムの様な食感が楽しめるイタリア・ポローニャ地方の代表的なソーセージ、モルタデッラです。



ナッツやチーズのような熟成香と旨みが特徴の無添加・無着色で作った生ハムです。

生ハムスライス
参考価格 900円 / 70g×10PK
85-5734 冷蔵 青森



青森県産のんにくと黒胡椒が効いたハムの様な食感のソーセージです。

モルタデッラスライス
参考価格 900円 / 100g×10PK
85-5736 冷蔵 青森

宮城県産「一黒シャモ」



歯ごたえがあり、旨みがあふれているジュージュー



冷凍もも肉
参考価格 4,570円 / 1kg / 袋
82-1802

冷凍むね肉
参考価格 3,500円 / 1kg / 袋
82-1803 冷蔵

宮城県白石市で平飼いで飼育、生産を始めた地鶏ブランドです。



燻製卵

参考価格 600円 / 6個入り / PK
64-3411 常温 宮城

自社の竹林より竹炭を製造し飼料に配合することで卵独特の臭みがない清々しい味わいの卵をスモーク。



三陸産「ぶり炙り」



ぶり炙り
参考価格 kg: 2,800円 / 3kg (5~7サク) × 4cs
88-9224 冷蔵 岩手

鮮度が良い三陸産ぶりを使用。炭火で焼いたような香ばしい香りが漂います。



メカジキ チャンク
参考価格 kg: 3,300円 / 約6kg入
87-4721 冷蔵 宮城

気仙沼産の生メカジキを使用し、鮮度、脂のりの良い魚を厳選加工し急速凍結しました。



加熱しても身がふっくらと仕上がります



宮城県産ピンチョウマグロの素材を生かし桜チップでスモーク(冷燻)し生ハム風に仕上げたスモーク商品です。

熟成マグロスモークブロック
参考価格 kg: 3,600円 / 3kg×3cs
88-9225 冷蔵 宮城



三陸の育み味も鮮度も抜群の銀鮭です

宮城県北東部の牡鹿半島と網地島に挟まれた激しい潮流と低い水温で鍛えられ、引き締まった身質の牡鹿の銀鮭です。脂のりが良く、鮮やかな色合いが特徴で、春から初夏がおいしさの旬です。焼き物はもちろん、生食もおすすめ。



牡鹿の銀鮭 トリムE
参考価格 kg: 2,940円 / 約10kg (約14枚入)
87-4835 冷蔵 宮城

Scallops むつ湾ほたての濃厚な味わい

むつ湾で旬の時期に水揚げしたほたてをすぐにボイルし旨みを閉じ込め、生パン粉を丁寧に手付けしました。新鮮なほたての旨味がつまっています。

漁師のほたてフライ
参考価格 1,320円 / (400g=20ヶ) × 10PK×2合
78-2472 冷蔵 青森

むつ湾で旬の時期に収穫したベビーホタテを贅沢に使用。水揚げ後すぐにボイルし旨みを閉じ込め、漁師直伝の味で仕上げました。

お米に混ぜて炊飯器で炊くだけで出来上がり!!



ほたて飯の素 業務用
参考価格 1,600円 / 500g×10袋
80-7501 冷蔵 青森