

夏に欠かせないアイスコーヒーとデザートをご紹介します。

Coffee 夏のアレンジコーヒー!



Recipe 01 塩ずんだアイスコーヒーラテ

①グラスに塩ずんだシロップ50ccを入れ、水を入れる。②層ができるように牛乳30cc、服部 無糖アイスコーヒー70ccの順に静かに注ぎ入れる。

Recipe 02 モヒートコーヒーニック

①グラスにミントとスライスしたレモン2枚を入れる。②氷を入れ、層ができるようにトニックウォーター130cc、服部 無糖アイスコーヒー120ccの順に静かに注ぎ、仕上げにミント、レモンをトッピングする。

Recipe 03 アイス・カフェモカ

①グラスの内側にチョコレートシロップ8gでデコレーションをする。②氷を入れ、層ができるように牛乳30cc、服部 無糖アイスコーヒー60ccの順に入れ、上にホイップ25gとチョコシロップ5gをトッピングして模様をつけ、仕上げにココアパウダーをふる。

コクと香りがストレートに味わえます!



“夏に欠かせない”アイスコーヒー

自社で焙煎したコーヒーをネルドリップで丁寧に抽出。深いコクと香りが自慢のアイスコーヒーです。
無糖アイスコーヒー 参考価格380円/1L×12本 [07-0106] 常温

Fruits Cake 素材にこだわって仕上げたケーキ

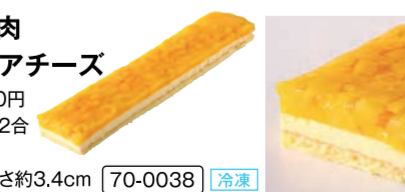
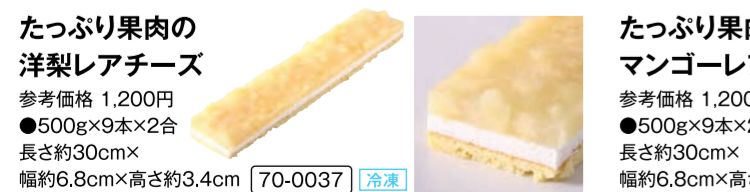


Recipe マンゴーと洋梨のフルーツケーキパフェ

①デザートベース100gと牛乳100ccを合わせて冷やしておく。②グラスにストロベリーソース40g、①のベース100g、フルーツグラノーラ40gを入れ、ホイップ20g、カットしたHCFたっぷり果肉のマンゴーレアチーズと、HCFたっぷり果肉の洋梨レアチーズのケーキをのせる。③仕上げにマカロン、フルーツ、ハーブをトッピングする。

洋梨風味のチーズムースにジュシーな洋梨の果肉をたっぷりデコレーションしました。

マンゴー風味のチーズムースに果肉をデコレーション。濃厚なマンゴーの味わいを詰め込みました。



ノンアル Summer Drinks
夏のドリンクに最適!!!
キューブアイスを使ってノンアルドリンクを作ろう!!

ひとくちマンゴー 参考価格 1,920円 [角:18-7437] [丸:18-7440]

ひとくちレモン 参考価格 2,000円 [角:18-7438] [丸:18-7441]

●各(16ml/60)×2袋 冷蔵

Non Alcoholic Cocktail

ノンアルのスパークリングワインとひとくちサイズのシャーベットアイスでフルーツカクテルに!

オレンジ&マンゴー

アメリカノ スプリッツ ミニ
ハーブ、スパイス、ブラッドオレンジフレーバーをブレンドしたノンアルスパークリングワイン。
[19-6086]

ピーチ&レモン

ベリーニ ミニ
ピーチフレーバーをブレンドしたノンアルスパークリングワイン。
[19-6090]

ライム&マンゴー

フーゴミニ
フレッシュメント、ライムフレーバーをブレンドしたノンアルスパークリングワイン。
[19-6088]

●参考価格 各330円/200ml×24本 常温 ※750mlボトルもあります。

Sweets & Charge!!
夏のスイーツ&チャージ!
夏のオススメスイーツ!

Cheese Tea

チーズクリームの作り方
フィラデルフィア クリームチーズ
フィラデルフィア クリームチーズ50g、シャンティホイップ50g、牛乳10cc、コンデンスミルク20g、塩1gを合わせて混ぜる。 参考価格 430円/200g×24PK [40-3303] 冷蔵

フィラデルフィア クリームチーズ
参考価格 430円/200g×24PK [40-3303] 冷蔵

アイスティーダーズリン 無糖
参考価格 230円/1L×12本 [05-0012] 常温

コーヒーゼリーの チーズミルクティー

(材料一覧)
●アイスティーダーズリン 無糖100cc
●牛乳50cc ●ガムシロップ5cc
●コーヒーゼリー30g
●チーズクリーム65g
●エディブルフラワー、ミント、
●超微粉グラインド 杜の香り適宜

コーヒーゼリー
参考価格 380円/1kg×12本 [14-0001] 冷蔵

マンゴーチーズティー

(材料一覧)
●アイスティーダーズリン 無糖70cc
●氷35g ●もぎたてマンゴー35g
●チーズクリーム65g
●マンゴーソース14g
●エディブルフラワー、ミント、
●ローストココナッツ

もぎたてマンゴーハーブファクト
参考価格 880円/500g×5袋×4合 [72-2004] 冷蔵

ピタヤチーズティー

(材料一覧)
●アイスティーダーズリン 無糖80cc
●氷40g
●たっぷり果実のドラゴンフルーツソース40g
●チーズクリーム65g
●ドラゴンフルーツ、デンファール

たっぷり果実のドラゴンフルーツソース
参考価格 600円/500g×6袋 [16-0680] 冷蔵

Smoothie

黒ごまスムージー

(ベースの作り方)
●黒ごまラテ80g
●北海道オリジナル1L
※上記を混ぜ合わせ、フローズンマシンでスムージーを作る。

(トッピング)
●金ごま、ホイップ、ミント

黒ごまラテ
参考価格 520円/300g×12袋 [43-2662] 常温

スムージーボンボン

(ベースの作り方)
●レモネードベース1L
●シャーベットベース2L
※上記を混ぜ合わせ、フローズンマシンでレモンスムージーを作る。

(トッピング)
●チョコバウンドケーキ、ホイップ、フルーツソース他

シャーベットベース(プレーン)
参考価格 5,120円/CS 1L×6本 [17-1031] 常温

ほろにがコーヒーソフトの ショコラパフェ

(ベースの作り方)
●フェリーナ1L
●超微粉グラインド 杜の香り15g
※上記を混ぜ合わせ、フリーザーでソフトクリームを作る

(トッピング)
●チョコバウンドケーキ、オレンジ、超微粉グラインド 杜の香り他

超微粉グラインド杜の香り
参考価格 1,000円/180g×24缶 [01-8081] 常温

Coffee Soft

Deco Soft

ストロベリーデコソフト

チョコでコーティングしたソフトクリームにカラフルな飾りをトッピングする。

ソフトミックス北海道オリジナル
参考価格 1,000円/1L×10本 [70-0155] 冷蔵

北海道産の乳原料を使用し、フレッシュな味わいにこだわった冷凍タイプのソフトミックスです。



たっぷりの野菜を使って色どりの良いひと皿に ベジコンボでカラフルプレート!

Recipe
〈カリフラワーライス〉
 ●カリフラワーチップ100g ●ご飯100g
 ●HCF和風旨だしドレッシング3種の柑橘40g
 ※上記を混ぜ合わせる。
〈トッピング〉
 ●サンチュ ●スライス玉ねぎ
 ●角切りトマト
 ●アボカドスライス
 ●枝豆
 ●レモンスライス
 ●ドラゴンフルーツ
 ●HCFあごだし厚焼玉子
 ●HCF鯖漬けの具
 ●フライドオニオン、スリムネギ、黒ごま他
気仙沼発 鯖漬けの具
 参考価格 1,850円 / (80g/10)×2袋×5合
80-0071 冷蔵



Vege Combo ベジコンボとは
 ごはん・パン・麺などの主食を雑穀、豆類、野菜で代替しながら肉・魚・卵などのおかずと一緒に盛られた、野菜をたのしみ新しいスタイルです。容器に盛付けてテイクアウトにもご活用ください。

Recipe
 ●HCFジューシーふくらハンバーグ1枚 (トマトソース)
 ●HCF万能ベースソース完熟トマト10g
 ●水10cc
 ※上記を合わせて温める。
〈タコ唐サラダ〉
 ●HCFブリッとタコ唐揚げ3枚
 ●ケール30g
 ●紅芯大根・セロリ各5g
 ●HCFホワイトドレッシング (付け合せ)
 ●ポテトサラダ ●キャロットサラダ
 ●フィジサラダ
ジューシーふくらハンバーグ
 参考価格 155円 / 130g×20枚×2合
81-0033 冷蔵

ローストチキンカレーと彩り野菜のベジコンボ



Recipe
 ●HCFローストチキンカレー1袋
 ●黒米ともち麦ごはん100g
 ●ミックスビーンズ50g
〈付け合せ〉
 ●サラダ用ケール
 ●ミニトマト
 ●ブロッコリー
 ●キウイ
 ●パプリカ(ソテー)
 ●HCFごまクリームドレッシング
ローストチキンカレー
 参考価格 330円 / 200g×40袋
57-0611 常温



ジューシーハンバーグのベジコンボ



茹でて、焼いて、揚げて、いち押しつまみに! ギョーザ & から揚げ!



とろ〜りチーズの肉餃子

国産豚肉、鶏肉を使用したこんがり焼き目の焼き済み餃子。冷めても硬くならない皮です。電子レンジでの調理も可能。

袋のまま スチコンで焼餃子(肉)
 参考価格 200円 / (17g/10)×24PK×2合 **75-0353 冷蔵**



ジュレッド エクセレント
 参考価格 1,200円 / 1kg×10袋 **40-0870 冷蔵**

芳醇 ビネガーソース ハーブ&ワイン
 参考価格 600円 / 1160g×6本 **55-5215 常温**



もっちり水餃子のトマト醬

国産豚肉を使用し、やわらかくジューシーな具をもちもちの皮で包んだ餃子です。
もちもち水餃子
 参考価格 530円 / 1kg×6袋×2合 **75-5715 冷蔵**

トマト醬の作り方
 万能ベースソース完熟トマト40g、刻んだ長ネギ40g、生姜みじん切り5g、おろしんにんにく3g、ごま油、白ごま少々を入れて合わせる。



鉄板餃子
 参考価格 350円 / (25g/20)×12袋×2合 **75-5712 冷蔵**

ステーキ醬油 和山椒風味
 参考価格 420円 / 580g×12本 **52-1330 常温**



梅おろし唐揚げ
 大根おろしと梅だれマッぱり!
彩り梅だれ
 参考価格 550円 / 585g×12本 **52-0144 常温**



甘辛タルタル唐揚げ
クリーミィタルタルソース
 参考価格 750円 / 1L×9本 **54-0431 常温**



揚げずにオープン焼きにも!!
Recipe カリカリジューシーなクランチチキン
 ●ホットドッグレリッシュ
 参考価格 340円 / 400g×12本 **61-4602 常温**

解凍して揚げるだけの手間なし唐揚げ
バター漬け唐揚げ用鶏肉
 参考価格 910円 / 1kg×12袋 **78-7270 冷蔵**
 唐揚げ用バター漬けのカット鶏もも肉。解凍して揚げるだけでジューシーな唐揚げをお手軽に提供できます。



簡単オペレーションで時短と人手不足に対応 万能ベースソースで夏のメニュー!



冷製パスタ トマトと生ハムの
Recipe
 ●HCF万能ベースソース完熟トマト75g、水75cc、オリーブオイル大さじ1、ペレグリーノオイル小さじ1/2を合わせておく。玉ねぎのみじん切りは水にさらして辛みを取っておく。●カップペーニ80gをお湯で4分茹でて冷水で冷やして水気をきり、①のソース、玉ねぎと合わせる。●器にパスタを盛り、角切りにしたモッツレラ20g、生ハム3枚、トマト(乱切り)、ペペーリーフをのせ、仕上げにオリーブオイル4gにバジルペースト2gを合わせたバジルオイルと黒コショウをふる。



万能ベースソース 完熟トマト
 参考価格 1,100円 / 1L×15本 **52-0052 常温**



明太豆腐 サラダうどん
Recipe
 ●HCF釜あげうどん1食をポイルし、冷水にさらして水気を切り、器に盛る。●万能ベースソース3種の貝エキス15g、豆乳105ccを合わせたつゆを注ぎ、レタス、角切りトマト、水菜、スライス玉ねぎ、わかめ、大葉、辛子明太をのせる。●仕上げにフライドレンコン、きざみりの、白ごまをトッピングする。



万能ベースソース 3種の貝エキス
 参考価格 1,400円 / 1L×15本 **52-0051 常温**

カンタン調理で人手不足を応援!! 手間いらずで、すぐに出来る商品を集めました。忙しい朝食やランチタイムに活躍します!



ボイル調理だけでコロッケがサクッと仕上がります!!
 ●ボイルでサクッとコロッケ(牛肉入り・カニ入り)
 3個入 195g×18袋×2合
 牛肉参考価格 370円 **77-0352 冷蔵**
 カニ参考価格 370円 **77-0354 冷蔵**
 ※5個入もあります。



加熱不要! 流水解凍そのまま使える冷凍麺「涼自慢シリーズ」
 ●ラーメン 参考価格 560円 / (200g/5)×4袋 **74-8411 冷蔵**
 ●うどん 参考価格 540円 / (250g/5)×4袋 **74-8412 冷蔵**
 ●日本そば 参考価格 570円 / (200g/5)×4袋 **74-8413 冷蔵**



●コーンスローサラダコーン入
 参考価格 350円 **80-3128**
●大根と人参のサラダみかん入
 参考価格 260円 **80-3129**
●胡瓜と鶏肉の棒棒鶏
 参考価格 440円 **80-3126**
●三陸産若芽と胡瓜の酢の物
 参考価格 990円 **80-3127**
 ●各300g×10袋 **冷蔵**



東北の自然豊かな大地から
丹精込めて育てた新鮮野菜を
お届けします。



01 | カラフルパプリカの肉詰め

02 | ミニルッコラと白身魚の
彩りカルパッチョ

03 | まるごとトマトの
タワーサラダ、野菜のソース

04 | 新鮮野菜と生ハムの
ピンチョスロール



山形県河北町で収穫された旬のイタリア野菜を5~6種類詰め合わせたサラダ用セットです。イタリア野菜がもつ個性的な味わいをお楽しみいただけます。

イタリア野菜サラダセット

参考価格 440円 / 150g [68-7551] 冷蔵 山形
※季節によりセット内容が変わります。



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月頃までです。

生鮮パプリカ

参考価格 3,750円・ミックスのみ 3,940円/各5kg/箱
赤 68-7222 黄 68-7223
橙 68-7224 ミックス 68-7221 冷蔵 宮城



バランスのよい酸味が特徴の宮城県石巻産のトマトです。果肉はしっかりと厚く、ゼリーも崩れにくいためスライスしてサンドイッチの具材にもおすすめです。出荷時期は11月~6月頃までです。

生鮮トマト 参考価格 1,630円/4kg [68-7226] 冷蔵 宮城



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。

サラダ用ケール 参考価格 200円/1袋(10枚)×15袋

レッド68-7391 グリーン68-7390 冷蔵 宮城



ゴマを思わせる特有の香りが凝縮されたミニサイズのルッコラ。濃い香りはピッツアや肉料理の引き立て役におすすめです。

ミニルッコラ

参考価格 320円/30g [68-7510] 冷蔵 岩手



小さいながらもさわやかな香りと淡い辛み、ほろ苦さをしっかりと感じられます。肉料理、魚料理の薬味としてもおすすめです。

ソフトクレソン

参考価格 94円/50g [68-7511] 冷蔵 岩手



宮城県栗原市一迫、栗駒山のふもとの清流で育まれたサンチュです。地下水を利用した水耕ハウスで栽培され、柔かな葉と独特のほろ苦さはお肉との相性も抜群です。

サンチュ

参考価格 120円/10枚×20PK [68-7394] 冷蔵 宮城

RECIPE

01 カラフルパプリカの肉詰め
①パプリカを輪切りにし、服部ハンバーグを詰め、油を熱したフライパンで焼き上げる。②皿に盛付け、サラダ野菜を添え、バジルオイルとローズマリーをトッピングする。

02 ミニルッコラと白身魚の彩りカルパッチョ
①白身魚をスライスし、器に並べて黒コショウを振る。②ミニルッコラ、ペピーリーフ、紅芯大根を盛付け、HCFすりおろし野菜ドレッシングを添えて提供する。

03 まるごとトマトのタワーサラダ、野菜のソース
①トマトを横にスライスし、間にモzzarellaとアボカドを交互にサンドし、器に盛る。②2種のケールとセルフィユを盛り、仕上げにHCF和風イタリアンドレッシングと刻んだ野菜を合わせたソースを添える。

04 新鮮野菜と生ハムのピンチョスロール
①きゅうりはリボン状にスライスし、表面に生ハムをのせてクリームチーズを塗り、サンチュ、パプリカ、ソフトクレソンをのせてロール状にする。②オリーブと共にピンチョス串を刺し、器に盛付ける。

※季節商品のため、在庫や出荷状況については、担当営業にお問合せください。※生鮮品の出荷については、天候によってお届け日に変更が生じる場合がございますので、あらかじめご了承ください。(産地よりお届けのため、別途送料が発生します。)



津軽海峡の荒波
が育てた極上の
純国産サーモン



津軽海峡の冷たい潮流と荒波で育てた純国産のサーモン。上品な脂乗りが締まった身質と相まって絶妙の味わいです。

海峡サーモンフィレ
参考価格 3,300円/kg(相場品) / 14kg

87-4761 冷蔵 青森



おいしい東北発見
Sea food

脂がのって
とろけるような
美味しマ!!

海峽サーモンスライス3種



**熟成生食用
スライス** 冷蔵
88-2172 青森



**マリネ・ディル
風味** 冷蔵
88-2173 青森



**生ハム
仕立て** 冷蔵
88-2174 青森



●参考価格 各600円 / 各80g×30PK

調味熟成した気仙沼産マカジキを桜のチップでスモークし、オリーブオイルに漬けて仕上げました。フレークタイプなので手軽にお使いいただけます。

**三陸産
かじきスモーク
オリーブオイル漬**
参考価格 380円 /
120g×10PK×4合

88-9229 冷蔵 宮城



気仙沼産かじき
スモークオイル漬け
のタルティユア!



さんまつみれ

女川産のさんまを原料に調味料や野菜を加えました。そのままスプーンに絞り出して使えます。

わが家のつみれさんま
参考価格 250円 / 150g×20PK×2合

88-1246 冷蔵 宮城

宮城県女川産の
さんまが原料!



生ピンチョウマグロの素材を活かし桜チップでスモーク(燻製)し、生ハム風に仕上げました。

**熟成マグロスモーク
ブロック**
参考価格 3,800円/kg
3kg箱 / 3合

88-9225 冷蔵 国産



新発売

おろしぼん酢で
まっぱり!
JAPAN Xの冷しやぶ!

植物性中心の飼料にこだわり、宮城蔵王山麓の豊かな自然の恩恵を受けて育ったJAPAN Xは豚特有の臭みがなく、本来の脂の旨みが際立ったブランド豚です。

JAPAN Xローススライス
参考価格 1,200円 / 500g×10PK

83-4051 冷蔵 宮城

※豚バラスライスもあります。

本醸造醤油をベースに、深みのある鰹と昆布のだしを効かせ4種の柑橘果汁(シークワーサー、ゆず、レモン、かぼす)で爽やかな風味を加えたまろやかでコクのあるだしぼん酢です。

**HCFだしぼん酢
(4種の柑橘入)**

参考価格 440円 / 1L×15本

53-0051 常温

絹の彩りウィンナー

宮城県産伊達ざくらポークのみを使用し、抗酸化野菜パウダーを加えて華やかな彩りに仕上げたソーセージです。

- ほうれん草 85-4401
- ごぼう 85-4402
- 赤パプリカ 85-4403
- かぼちゃ 85-4404
- バジル 85-4405
- ピーツ 85-4406

参考価格 720円 / 300g×10袋
冷蔵 宮城

「白金豚」
スライス特製
たれ漬

特製たれと
ジューシーな白金豚
の絶品焼肉!

岩手県花巻のブランド豚「白金豚」をオリジナルのたれに漬けて仕上げました。白金豚のジューシーな肉質と脂の甘さを香ばしいたれの風味が引き立てます。

**特製たれ漬
白金豚**
参考価格 870円 /
250g×40袋

80-7521 冷蔵 岩手

鶏スモーク ベーコン

素材と製法に
こだわった
スモーク3種!

鶏肉の原料は臭みの少ない岩手県産を使用し、柔らかくしっとりとした食感に仕上げました。ベーコンは豚バラ肉を1週間熟成し、岩手県産山桜のチップでじっくりスモーク。肉本来の旨味を最大限に引き出したこだわりの製品です。

鶏ムネ肉スモーク
参考価格 250円 / 100g×30PK
64-1581 冷蔵 岩手

手羽元スモーク
参考価格 360円 / 180g×20PK
64-1582 冷蔵 岩手

コロコロベーコン
参考価格 280円 / 100g×30PK
64-1586 冷蔵 岩手