



当社ホームページにアクセスできます。



おうちの暮らし応援!

お店の味をお家で楽しもう!

おうちdeカフェ



テイクアウトやデリバリーメニューにお手軽に活用できる便利な商品をご紹介します。

たっぷりおろしの唐揚げ弁当



具材たっぷりおろしの旨たれ
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。肉や魚、野菜にも合う汎用性のある旨たれです。
参考価格 830円/1120g×12本
[52-0011] 常温

チーズミートソースパスタ



ミートソース
牛と豚の合挽肉と野菜をじっくり煮込んだ、具たくさんで食べごたえのあるミートソースです。
参考価格 1.670円/3kg×4PK [57-0601] 常温
参考価格 620円/1kg×10PK [57-0602] 常温

ごろごろ牛タンカレー



牛タンカレー
仙台名物“牛タン”を使用し、存在感のある角切りにして煮込んだ深いコクのある中辛カレー。
参考価格 380円/200g×40袋
[57-0612] 常温

ローストチキンのスパイシーカレー



ローストチキンカレー
骨付鶏手羽元をじっくりローストし、独自にブレンドした香辛料で辛口仕上げました。
参考価格 280円/200g×40袋
[57-0611] 常温

ジューシーハンバーグのジャンバラヤ



ジューシーふっくらハンバーグ
粗挽き肉を使用し、しっかりとした肉感に仕上げた、肉汁たっぷりのポイルタイプのハンバーグ。
参考価格 150円/130g×20ヶ×2台
[81-0033] 冷凍 ※60g、110g、160gがあります。

豚マヨ生姜焼き丼



国産豚の生姜焼
国産豚肉を使用し、特製のタレで香り豊かに焼き上げました。湯煎調理で手軽に出来上ります。
参考価格 2,150円/(110g×10)×5袋×2台
[80-0063] 冷凍

牛カルビのサラダナムル丼



国産牛のカルビ焼
コクと旨みのある国産牛肉を使用し、特製のタレで焼き上げました。湯煎調理で簡単に出来上ります。
参考価格 2,720円/(100g/10)×5袋×2台
[80-0062] 冷凍

漬け鮭の明太玉子丼



気仙沼発漬け丼の具
キハダ鮭を、鯉・昆布エキスの入ったしょうゆベースのタレに漬け込みました。便利な個食パックです。
参考価格 1,740円/(80g/10)×2袋×5台
[80-0071] 冷凍

テイクアウトパッケージ | Take Out Package

KP KM140-750
本体 白・黒・茶
●φ140×75mm
KP KM140 蓋
●φ150×20mm
参考価格 本体1,250円、蓋940円/各50ヶ×12袋

SDピストM24-18 BK身
●240×180×40mm 50ヶ×9袋
SDピストM24-18 蓋
●232×172×25mm 50ヶ×9袋
参考価格 身1,190円、蓋1,170円

断熱カップ9オンス シルバー・ブラウン
参考価格 460円/50ヶ×20袋
シルバー:26-0012
ブラウン:26-0013

SM-275D 蓋
参考価格 320円/50ヶ×60袋
[26-1091]

デリメイト TK125嵌合容器付 クラフト・ぼらむ・ブラウン
●嵌合容器125×125×35mm
●紙容器110×110×110mm ●底寸(90×90)
参考価格 クラフト1,450円、ぼらむ・ブラウン1,520円/20ヶ×12袋

KP KM54 ホワイト・ブラック
●245×162×51mm
参考価格 ホワイト1,230円、ブラック1,290円/25枚×12袋

*詳しいレシピは担当営業までお問合せください。



肉フェスタ

牛! 鶏! 豚! ガッツリお肉でスタミナアップ!!
Meat Festa!

メキシカン牛の スモークステーキ

ステーキ醤油 燻製仕立て
参考価格 400円/580g×12本
[52-1361] 常温

■牛肉をチップで燻製に。燻製仕立てのステーキソースが風味をひき立てます。

たっぷりおろしの旨たれ スターキッセン

ガーリックライスの上にステーキをのせて、たっぷりの大根おろしと旨たれの味わいがやみつきに!

具材たっぷりおろしの旨たれ
参考価格 830円/1,120g×12本
[52-0011] 常温

タワーオブビーフ
ローストビーフ

スパイシーオーロラソース
参考価格 450円/500ml×12本
[50-0413] 常温

■薄くスライスしたローストビーフをマッシュポテトのタワーに貼りつけ、オーロラソースをかけて出来上がり。

スパイシー麻辣のグリル

セレクトトッピング 麻辣テイスト
参考価格 770円/100g×10袋
[47-2258] 常温

■香ばしく焼き上げた豚肉に麻辣テイストのスパイスをトッピング。辛さと旨みが絶妙です。

フリフリチキン

クラシックBBQソース
参考価格 550円/590g×15本
[52-5637] 常温

■ハーベキューソースに漬けた鶏肉をオーブンで焼き上げ、野菜で彩りを添えて提供。

肉フェスタおすすめ商品!!



Beef 1
肉質が柔らかいとされている雌牛のみ。厚切りでも柔らかい味わいです。
メキシカン牛 ストリップロイン
参考価格 2,160円/kg/約12kg
[84-3123] 冷凍



Beef 2
ニュージーランド産原料の牛肉。柔らかくジューシーに仕上がります。
HHサーロイン 牛脂加工
参考価格 2,360円/kg/約4kg
[84-1901] 冷凍



Beef 3
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。
CTローストビーフ
参考価格 2,230円/kg/不定量
[85-3294] 冷凍



Pork 4
さつまいもをブレンドした飼料で肥育したチルフロの豚肉。
カナダ産さつまいも豚ロース
参考価格 780円/kg/約17kg
[83-2613] 冷凍



Chicken 5
亜麻仁を飼料に加え必須脂肪酸のオメガ6系とオメガ3系を含む、美味しさに健康をプラスした鶏肉。
あまに鶏もも正肉 240/260
参考価格 1,150円/袋/2kg×6袋
[82-0371] 冷凍

Eggs & Dressing

サラダにたまごをプラスして栄養バランスをアップ



生ハムとたまごのサラダパフェ

グラスにグラノーラ、トレビス、アボカド、白玉、ミニトマトを重ね、角切りにした玉子焼きとバラに見立てた生ハムを飾ればポップでかわいいサラダパフェのできあがり。

Take Out
テイクアウト

好評発売中!!

だしの風味にこだわって焼き上げた玉子焼き。ポイルすることで玉子焼きがだしを吸う特殊製法仕上げ。
だし香るしっとり玉子焼き
参考価格 380円 / (180g/2) × 25PK
[80-0021] 冷蔵



Take Out
テイクアウト

近日発売

ふわふわとした食感でだれにでも、適度な固形感と自然な鶏卵の色にこだわっています。
卵を味わうスクランブルエッグ
参考価格 700円 / 1kg × 10袋
[80-0011] 冷蔵

スクランブルエッグと彩り野菜のホットサラダ

キャベツ、筍、菜の花、枝豆などの温めた野菜とペンネの上にふわふわのスクランブルエッグをのせた色鮮やかなホットサラダ。



Take Out
テイクアウト

6種野菜のカラフル畑サラダ

ポテトサラダと雑穀をしきつめた畑の上に色とりどりの野菜とたまごを並べた遊び心たっぷりのカラフルサラダです。

耐熱性のある半熟卵商品。スライスカット状に仕上げられています。
スライスたまご(半熟風)
参考価格 150円 / (7g × 15枚) × 20PK
[80-2272] 冷蔵

当社管理栄養士
おすすめ!!

“かんたん調理”でシニア向け
カラダにやさしい食事



塩分オフ



根菜類を食べやすいやわらかさに仕立てたサラダ。塩分が気になる方におすすめ。
やわらかごぼうサラダ
焙煎胡麻風味
100g当たり食塩相当量1.0g
参考価格 440円 / 500g × 10袋 [68-6291] 冷蔵



食べやすいやわらかさに仕立てた3種の根菜(れんこん、ごぼう、にんじん)に赤・黄ピーマン、ひじきをプラス。
やわらか根菜の彩りサラダ
100g当たり食塩相当量0.7g
参考価格 440円 / 500g × 10袋 [68-6298] 冷蔵



原材料に食塩を使わない、健康に配慮したふくら食感のうどんです。
食塩ゼロやわらかうどん
100g当たり食塩相当量0g
参考価格 820円 / (200g × 5) × 4袋 × 2合 [74-2704] 冷蔵



天然だしと蒸野菜を使用し保存料は不使用。減塩対応のおひたしベースです。
冷凍おひたしベース
ほうれん草・小松菜 他
100g当たり食塩相当量0.6g
参考価格 690円 / 600g × 12袋 [ほうれん草・80-0811] 冷蔵

糖質オフ



雑穀(十六穀)を穀類中約50%配合。具材感、彩りに拘った和風ご飯です。糖質35%オフ。
十六穀米の直火炊きひじきごはん
100g当たり糖質22.5g
参考価格 400円 / 600g × 10袋 × 2合 [74-0265] 冷蔵



小麦粉の代わりに大豆粉・小麦ふすまなどを配合。白ごま・ひまわりの種・大豆グリッツを練り込み、香ばしい風味です。
TF糖質ケアロール
1ヶ(38g)当たり糖質4.5g
参考価格 68円 / 38g × 36ヶ [71-4493] 冷蔵



個食タイプの食べ切りサイズで定番のパナラ味。1カップ(70ml)あたり糖質5g、乳酸菌100億個配合。
低糖質アイスパナラ
1ヶ(70ml)当たり糖質5g
参考価格 67円 / 70ml × 6ヶ × 8入 [18-4883] 冷蔵



白菜等の葉野菜をしっかり配合し、糖質量をおさえています。野菜由来の食物繊維・カルシウムが手軽に摂れる野菜汁100%ジュース。
糖質オフ野菜ジュース
1本(200ml)当たり糖質3.6g
参考価格 83円 / 200ml × 12本 × 2合 [07-1481] 常温

カロリーオフ



カロリーOFF
フルーツみつ豆
1缶当たり50kcal
参考価格 150円 / M2 × 24缶 [12-4372] 常温



カロリーOFF
フルーツミックス
1缶当たり61kcal
参考価格 150円 / M2 × 24缶 [12-4031] 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、油を減らしたライトタイプのドレッシング。
HCF ホワイトドレッシング
100g当たり92kcal
参考価格 370円 / 1L × 9本 [54-0204] 常温



麺は個食タイプで特有の蕎麦臭がなく、ソフトな食感が特徴。通常の Pasta に比べ、糖質・カロリーが約75%カット。
なにこれPasta 麺のみ
100g当たり39kcal
参考価格 220円 / 140g × 50PK [43-8251] 常温

サラダがひきたつオリジナルドレッシング

大葉と玉葱のクリーミードレッシング
参考価格 630円 / 1L × 10本 [54-4111] 常温

クリーミートマトドレッシング
参考価格 390円 / 1L × 10本 [54-4114] 常温

すりおろし野菜ドレッシング
参考価格 390円 / 500ml × 12本 [54-0211] 常温

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。
北海道ビーフハンバーグ
参考価格 120円 / 枚 / (80g × 20) × 4cs [81-1508] 冷蔵

近日発売

使いやすい80gのハンバーグです。

信州戸隠 十割そば
日本三大そば長野県戸隠で製造している生冷凍十割そばです。
冷やしても、温めてもご利用いただけます。

近日発売

沸騰したお湯で、ざるは5分～5分半、かけは4分～4分半茹でてご利用ください。

信州戸隠 生冷凍十割そば
参考価格 840円 / (120g × 5) × 6袋 [74-0091] 冷蔵

大豆ミート
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。植物性タンパク質なのでヘルシーで、食物繊維が豊富です。ビタミンやミネラル、大豆イソフラボンなどの成分も含まれています。

大豆ミートソーセージ55
参考価格 380円 / 275g × 6袋 [80-6192] 冷蔵

大豆ミートハンバーグ100
参考価格 680円 / 600g × 6袋 [80-6191] 冷蔵

イートベジ5種の野菜のメンチカツ
参考価格 590円 / (900/10) × 4袋 × 3合 [78-1371] 冷蔵

大豆ミートのキーマカレー
参考価格 440円 / 180g × 30PK [57-8362] 常温

グルテンフリー
原料には玄米、米、白トウモロコシを使用。小麦粉を一切使用しないグルテンフリーのショートパスタです。
ルンモ グルテンフリーペンネリガータ
参考価格 440円 / 400g × 12袋 [42-5707] 常温



脂がのった旬の時期に水揚げ
濃厚な旨味のめかじき!

宮城県気仙沼産 めかじきスライス

宮城県気仙沼漁港で10月～3月に水揚げされためかじきのスライス。“冬メカ”と呼ばれる冬のめかじきは脂を蓄えて旨みがあり、生食でもいただけます。しゃぶしゃぶ、鍋の具材、カルパッチョ、野菜を巻いてのソテー等、ジャンルを問わずご使用出来ます。



めかじきスライス

参考価格 1,100円/10枚×5PK×5合 **87-4146** 冷蔵 宮城県

めかじきの旨みで
ごはんがすすむ!

**めかじきの
漬け丼**

- Recipe
- めかじきスライス 3枚
- [漬けだれ]
- ・しょうゆ 大さじ3
- ・みりん 大さじ1.5
- ・酒 大さじ2



津軽の荒波で育てた
純国産サーモン



青森県むつ産 海峡サーモン小フィレ半身

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。



海峡サーモン小フィレ
参考価格 2,690円/kg/不定貫
87-4762 冷蔵 青森県

宮城県塩釜産 脂がのった魚を秘伝のたれでほっくり煮あげた煮魚3種

生の魚とタレを真空パックしているので10分湯せんするだけで簡単に本格煮魚が完成します。



**ほっくり
銀たら(2切)**
参考価格 400円
88-2191



**ほっくり
めぬけ(2切)**
参考価格 320円
88-2192



**ほっくり
さば味噌(2切)**
参考価格 320円
88-2193



各120g×20PK 冷蔵 宮城県

柔らかさと
粘りが自慢
無添加製法

岩手県三陸産 アカモク(海藻)

岩手県地域認定指定食材であるあかもくは、内臓脂肪を燃やす効果のあるフコキサンチン成分を含んでいます。新製法にて柔らかさ、色あい、粘り、無添加製法を実現しました。

**三陸産
湯通しあかもく**
参考価格 670円/500g×20袋
88-9217 冷蔵 岩手県

宮城県石巻産 金華さばスモーク風味

三陸沖で獲れた脂ののった新鮮な真サバを使い、特製の燻製液に漬け込みふっくらと炙っているので小骨まで食べられます。サラダ、サンドイッチ、パスタにも。

金華さばスモーク風味
参考価格 300円/1枚×30PK×2合
63-2871 常温 宮城県

岩手県花巻産 「白金豚」

奥羽山脈の湧水を利用し、飼料には非遺伝子組換え穀物を与えて育てた安全で美味しいお肉。脂身の豊かな旨味が特徴です。

肉質がやわらかく
旨味あふれる豚肉

白金豚ロース
参考価格 2,670円/kg/不定貫
83-6022 冷蔵 岩手県

岩手県北上 「牛タン」ソーセージ

3種の味を手軽に盛合せ

仙台名物牛たんをたっぷり使用し、牛たんの食感を残した粗挽きタイプのソーセージ。ハーブ、チーズ、チヨリソーの3種類パック。

**牛たん3種
ソーセージ**
参考価格 170円/90g×100PK
85-4491
冷蔵 岩手県

Coffee bag & Drip Coffee

お湯を注ぐだけで手軽にどこでもコーヒー!

お湯を注ぐだけで、いつでも、どこでもお手軽にコーヒーを楽しめます。
お好みの濃さになるまでお湯に浸しておくだけのコーヒーバックタイプと、本格ドリップが楽しめる
かんたんドリップの2種。個包装なので持ち運びにも便利です。

在宅やテレワーク
の方におすすめ!!



お湯を注ぐだけ!

持ち歩いても!

オフィスでも!

コーヒーバックタイプ



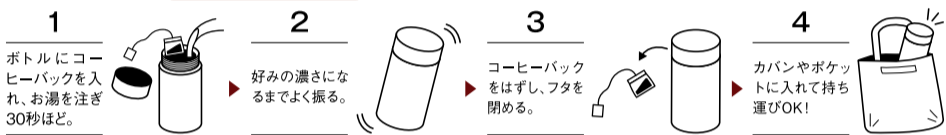
やわらかい酸味とコクが調和したコーヒー。
モカブレンド
参考価格 2,600円/箱
/6g×50ケ
01-8276 常温



口当たりのよい軽い苦味のコーヒー。
ヨーロッパ
参考価格 2,600円/箱
/6g×50ケ
01-8275 常温



ミニマグボトル コーヒーバックのおいしい飲み方



香り豊かな本格ドリップコーヒー をかんたんに楽しめます。

かんたんドリップタイプ



4種類のコーヒー豆をブレンド。深い味わいと後味の甘味が引き立ちます。
杜の香り
参考価格 700円 / (8g×10袋)×10袋
01-8533 常温



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。
ヨーロッパブレンド
参考価格 500円 / (8g×10袋)×10袋
01-8541 常温

Iced Coffee

“夏に欠かせない” アイスコーヒー

コクと香りが
ストレートに
味わえます!



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

チョコミント アイスモカ

- Recipe 01
- [材料]
- ★チョコミントアイス50g
- ★牛乳120ml
- ・氷85g
- ・無糖アイスコーヒー50ml
- [トッピング用]
- ・チョコミントアイス
- ・チョコレートシロップ
- ★はミキサーで攪拌する



ミントの香り
爽やかな初夏の
ドリンク

バナナとコーヒーが
コラボしたスムージー



ブラックファスト スムージーコーヒー&バナナ

- Recipe 03
- [材料]
- ・バナナフラッペベース30g
- ・シャンティホイップ30ml
- ・バナナフルーツミックス30ml
- ★
- ・氷180g
- ・無糖アイスコーヒー90ml
- ・カカオニブ2g
- ★はミキサーで攪拌する



ハニーシナモン アイスラテ

- Recipe 02
- [材料]
- ・無糖アイスコーヒー100ml
- ・牛乳50ml
- ・蜂蜜20g
- ・氷90g
- ・シャンティホイップ20g
- ・シナモンシュガーパウダー適宜

ハニー&ミルクの
甘い香りの冷たい
コーヒー

話題のバスク風チーズケーキ

なめらかな口どけと濃厚なチーズの味わいが人気です!



クリーミーでとろけるような食感と濃厚なチーズ
の風味をたっぷり味わえます。

チーズケーキバスク風

参考価格 1,470円 / 4号×24箱 70-0053 冷凍
※商品の性質上、非常に柔らかく仕上がっております。
※ケーキを紙から剥がす際にはゆっくりと静かに剥がしてください。

