

いつもの献立によりそう

献 な び

福祉施設向け
カタログ

2023



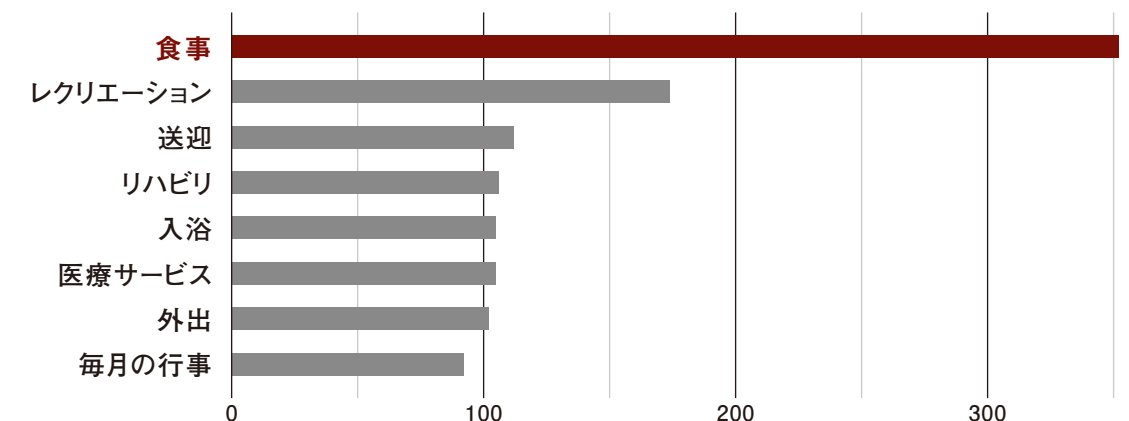
日本食研

つくるのも、食べるのも、 もっと満足して“いただきます”。

施設を利用される入居者様にとって、
食事は日々の生活の中で大切な楽しみのひとつです。
施設の皆様は、入居者様の期待に応えるため、
毎日の献立や調理に「飽きない工夫」や
「安定した美味しさ」を意識されているのではないのでしょうか。
日本食研は献立づくりのパートナーとして
「美味しく楽しく食べてもらいたい」という想いに寄り添い続けます。



\\ 施設の入居者様は、食事が楽しみ! //



■介護施設で、より充実させてほしいサービスは? ※複数回答可
出典：老人ホーム検索サイト「みんなの介護」

\\ 日本食研ならではの提案! //

全国の施設の献立情報を集めた「献立データ」、そして全国の営業網を通して蓄積した「お得意先様の声」をもとに、
独自の提案と豊富な商品群で、食事づくりの悩みや課題を解決いたします。

献立データ

全国の施設で実際に提供された
献立10,000食の情報を集めた
独自の集計データ

×

お得意先様の声

2,000名を超える全国の営業員が
日々の営業を通して蓄積した
お得意先様のリアルなご意見

×

豊富な商品群

ブレンド調味料や
仕込み済の食材など、美味しさと
使いやすさを兼ね備えた商品

contents

03 メインディッシュ“鶏と魚”いろいろどり

鶏肉バリエーションメニュー 食研仕込 ごろごろチキン
お魚バリエーションメニュー 食研仕込 切身魚

09 特別な日に、幸せ届けるハレの日メニュー

おついたち／ひな祭り／土用丑／敬老の日／お正月

15 福祉施設様おすすめ商品

もっと美味しく
もっと便利に

15 主菜(肉・魚・その他)
18 副菜
20 行事
21 調味料
24 デザート

メインディッシュ 鶏と魚 いろいろどり

たとえば **鶏** の
こんなお悩みも…



408890
食研仕込 ごろごろチキン 1kg 冷凍

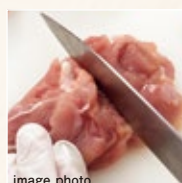
ごろごろ
チキンが
解決！

加熱不足に
気をつけないといけない

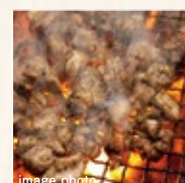
加熱すると
肉が縮んだり
硬くなってしまう

鶏肉特有の
臭いが気になる

加熱不足や肉の縮みの心配を解消



臭いの原因となる余分な脂を手作業で取り除き、中心までスチームで加熱しているので、生焼けや肉の縮みの心配がありません。



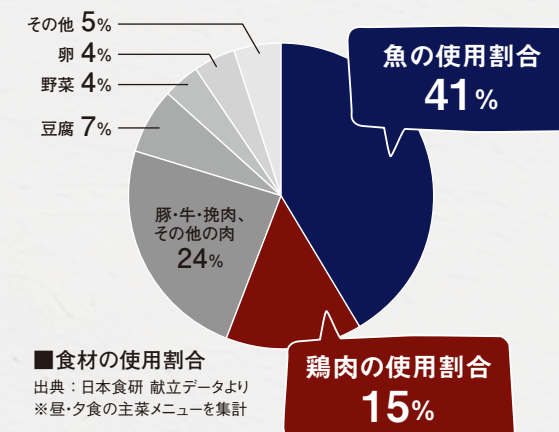
表面を炭火で焼き上げることで、鶏肉の臭みが少なく、ジューシーな食感に仕上げました。

鶏肉メニューが広がります ▶P.5-6

献立の主役になる鶏と魚 美味しさもメニューバリエーションも こだわりたい

使用頻度が高い「鶏肉」「魚」は、メニューのマンネリ化や下処理の手間など、悩みの多い素材でもあります。

下処理を軽減し、豊富なメニューで提供できる「食研仕込」で悩みを解決します。



たとえば **魚** の
こんなお悩みも…

加熱したときの
パサつきが気になる

臭みがあると
残食につながってしまう

魚は下処理に
手間がかかる

食研仕込
切身魚で
解決！



食研仕込 サーモン切身 冷凍



407759
食研仕込 サワラ切身 冷凍



407758
食研仕込 サバ切身 冷凍

丁寧な仕込みで身をふっくら、魚の臭みを軽減



〔清酒〕
身をふっくら

image photo



〔昆布〕
旨みを増幅

image photo



〔酢〕
臭みをとる

image photo

清酒と昆布の旨みを含む仕込み液に漬け込むことで、魚の旨みを際立たせ、身をふっくら仕上げました。
仕上げに酢で洗うことで臭みを取り除いています。

お魚メニューが広がります ▶P.7-8

鶏肉の定番メニュー

照り焼き

たれ落ちを抑え、
見栄えの良い
仕上がりに

242417
焼鳥のたれ艶 2kg
【使用量目安】12g／1人前
※具材の20%量



ご飯にのせても美味しい

親子煮

かつお節と
さば節による
豊かなだし香り

402571
食研つゆ 1L
【使用量目安】30g／1人前
※つゆ：水＝1：3



鶏肉メニューが広がる！

食研仕込 ごろごろ チキン いろいろどり



【使用量目安】
3ヶ(約60g)／1人前

野菜と煮込むボリュームメニュー

トマト煮

果肉感のある完熟トマトを
贅沢に使用

258209
トマト煮込みソース 2kg
【使用量目安】40g／1人前
※ソース：水＝2：1



バジル香る洋風メニュー

バジル焼

こんなメニューも
できちゃいます！

オイルのコーティングで
しっとり仕上がる

234508
鶏ももバジルソテーオイル
700g
【使用量目安】6g／1人前
※具材の10%量



定番メニューは
安定して美味しく

旨みは強く、塩味は優しく

塩こうじ焼

糀のチカラでしっとり
柔らかく仕上げる

407070
生塩糀 400g
【使用量目安】6g／1人前
※具材の10%量



定番メニューは
安定して美味しく

和食の定番

サバの味噌煮

水を加えるだけでコクのある
味噌煮が簡単に

228759
味噌煮のたれ 2kg
【使用量目安】50g／1人前
※たれ：水＝2：1



爽やかなレモン風味でさっぱりと

サバのレモンゲリル

レモンピールとコショウが効いた
すっきりとした味わい

239863
レモンペッパー焼オイル 700g
【使用量目安】6g／1人前
※具材の10%量



衣をまといふっくら仕上がる

サーモンのパン粉焼



野菜・香草・チーズを
ブレンドした
見栄え良いパン粉

261193
香草ミックス 1kg
【使用量目安】6g／1人前
※具材の10%量



お魚メニューが広がる！

食研仕込
切身魚
いろいろ



【使用量目安】
各1切（約60g）／1人前



北海道のご当地メニュー

鮭のちゃんちゃん焼



梅の風味でいつもと違う煮付けに

サワラの梅煮



香り高く力強いだし感

400383
食研白だし 1L
【使用量目安】10g／1人前
※だし：水＝1：7



かつおの旨みと
梅のまろやかな酸味

264127
梅だれ 1.1kg
【使用量目安】10g／1人前



甘酒使用で深い甘み

256485
西京漬の素 1kg
【使用量目安】35g／1人前
※切身の25%量、野菜の15%量



味噌味でコク深く

サワラの西京焼

素材の旨みをのがさず
しっとり仕上がる

256485
西京漬の素 1kg
【使用量目安】
18g／1人前
※具材の30%量



こんなメニューも
できちゃいます！

特別な日に、幸せ届ける

ハレの日 メニュー

特別な日のお食事を、
効率よく、美味しく提供できる「ヒント」を
お届けします。

月の節目をお祝い

おついたち

毎月1日に新たな月を

幸福、健康、無事に過ごす願いを込めた「おついたち」。

“まめに働けるように”と豆ご飯を食べていたのが風習の始まり。

月日の変化を感じられる「おついたち」を始めてみませんか？

ハレの日に欠かせない「赤飯」も 手間いらずで美味しく

国産もち米、北海道産大納言小豆を100%使用。

モチモチの食感と小豆の風味が美味しい赤飯です。



400234
赤飯早炊米 1kg

POINT!

水を加えて炊くだけ

小豆やもち米の下処理不要。炊飯器だけでなく、スチームコンベクションでの調理も可能です。



409502
食研だしパック 500g
※お吸い物に使用

美味しさを支える 芳醇なだし

鰹節の香りと味を大切に、薄く削った荒節と枯節を使用しています。

5分煮出すだけで、簡単に美味しいだしがとれます。

POINT!

美味しいだしの取り方



水にだしパック1個を入れて沸騰させます。



沸騰後、弱火にして5分煮出し、火を止めます。



煮出したら、袋はしばらくに取り出してください。

献立

- 赤飯
- サワラの西京焼
- 紅白なます
- お吸い物
- 桜小餅



- 献立
- 手まりずし
 - つみれ汁
 - 菜の花のおひたし
 - 牛乳プリン

春 ひな祭り

定番のちらしずしを手まりずしにアレンジ
春らしい彩りで、食事を華やかにします

簡単に食べやすい「ちらしずしの素」と、
解凍するだけで使えるトッピングで調理をお助け



124699
ちらしずしの素 1升用 1kg
5種類の具材を使用。特製酢に昆布と鯛の旨みを効かせています。



旨みが強く、色鮮やか
バラ凍結で
ロスなく使える
407754
食研仕込 蒸しえび
500g 冷凍



脂のりが良く赤色の濃い
サーモントラウト
236516
スモークサーモン
500g 冷凍



- 献立
- うな重
 - 酢の物
 - お吸い物
 - フルーツゼリー

夏 土用丑

スタミナをつけてもらいたいこの時期は
食欲を刺激する、うなぎを贅沢に味わえるメニューを

こだわりのたれで丁寧に焼き上げたうなぎは、
肉厚で皮まで柔らかい



うなぎ長蒲焼 無頭 冷凍
うなぎを引き立てる自社特製たれを使用。
4度の付け焼きで、じっくりと見栄えよく香ばしい仕上がりです。



自社 うなぎ長蒲焼
皮面をしっかり焼き、丁寧に蒸し上げているのでふっくらと皮まで柔らかくなります。

一般的なうなぎ蒲焼
皮面の焼きがあまいものは臭みが残ったり、皮の食感も硬くなります。



献立

- 赤飯
- 天ぷら（えび・野菜）
- えびの湯葉巻き
- 牛肉のごぼう巻き
- 茶碗蒸し
- 抹茶水ようかん

秋 敬老の日

長寿を祝う大切な行事だからこそ、人気の高い「天ぷら」を提供
主役の「えび」にこだわり、満足度をあげましょう

素材の良さを活かした伸ばしえびと軽い衣の天ぷら粉で、
一口目から美味しいえび天を



409382
食研仕込 伸ばしえび (21-25) 冷凍

殻むき、背ワタ取り、筋切り、伸ばし等の仕込みを丁寧に行っています。保水処理をしないえびの自然な食感が楽しめます。



海水養殖で、旨み・甘みをたくさん蓄えたえびを、鮮度良く仕込んでいます。



257127
食研天ぷら粉 1kg

小麦粉のブレンドにこだわり、誰でも職人技の天ぷらが簡単に揚げられます。



献立

- チキンロール
- 豚の角煮
- 黒豆
- サーモンの錦糸巻き
- 数の子
- 紅白かまぼこ

冬 お正月

縁起のよい品々を揃え
美味しく見栄えの良いおせちでお祝いを

人手が不足しがちな年末年始でも、
仕込みや調理の手間をかけずに提供可能



75302
豚角煮 1kg 冷凍

コクある味に仕上げています。余分な脂を取り除き、時間が経っても脂浮きしにくいです。



じっくり時間をかけて煮込むことで、箸で切れるほどの柔らかさに仕上げています。



3種の野菜で
豊かな彩り

237101
チキンロール (三色巻)
280g 冷凍

ふっくら柔らかで
照り艶よい

401135
丹波種黒豆 1kg



福祉施設様おすすめ商品

もっと美味しく もっと便利に

日々の食事において、大量調理による味ブレや提供時の品質、
人手不足による調理負担やメニューの制約など、様々な課題を感じられているかと思います。
日本食研は、味・食感・見栄えにこだわり、使いやすさを兼ね備えた商品を取り揃え、
「美味しい食事を届けたい」という想いに応えます。

商品コード 408890 Menu ▶ P5,6

食研仕込 ごろごろチキン 1kg 冷凍



一元管理した鶏肉を使用しました。余分な脂を手作業で取り除き、炭火で焼成して仕込みました。

自然解凍
【スチームコンベクション調理】冷凍のままオープンモードにて180℃で7分
【揚げる】自然解凍後170℃の油で約2分
【電子レンジ調理】冷凍のままラップをして3ヶの場合600Wで3分

冷凍 540日
ケース入数：6袋

- 特定原材料7品目：小麦
- エネルギー（100gあたり）：211kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.4g

商品コード 402217

鶏しんじょう 1kg 冷凍



ふっくら柔らかい食感の中に、鶏の旨みと野菜（キャベツ、人参、たまねぎ）の具材感が楽しめます。

冷蔵庫解凍
【スチームコンベクション調理】冷凍のままスチームモードにて約7分
※約30g／ヶ、32～34ヶ／袋

冷凍 366日
ケース入数：6袋

- 特定原材料7品目：小麦、卵、乳成分
- エネルギー（100gあたり）：218kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.9g

商品コード 248529

チキンステーキ（炙り焼き）冷凍



炭火で焼き上げ、肉と皮の間の余分な脂を落としているので、冷めても香ばしい味わいです。

【スチームコンベクション調理】冷凍のままオープンモードにて180℃で11分
【スチームコンベクション調理】冷凍のままコンビモードにて180℃で7分
【電子レンジ調理】冷凍のままラップをして1枚の場合600Wで4分
※約150g～165g／枚

冷凍 540日
ケース入数：10枚×4袋

- 特定原材料7品目：ー
- エネルギー（100gあたり）：217kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.5g

商品コード 407694

食研から揚げ 1kg 冷凍



肉の中心部を生そのまま凍結しているため、揚げの瞬間まで肉の水分や食感をキープし、ジューシーに仕上がります。

【揚げる】冷凍のまま170℃の油で約8.5分
※肉の中心部を生そのまま仕上げています。中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

冷凍 540日
ケース入数：6袋

- 特定原材料7品目：小麦
- エネルギー（100gあたり）：185kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：1g

商品コード 410671

食研仕込 鶏天 1kg 冷凍



しっとり柔らかな食感で、素材の味を活かしたシンプルな味付けに仕上げました。

【揚げる】冷凍のまま、打ち粉を付けた後、天ぷらバターをくぐらせて、170℃の油で約3.5分

冷凍 540日
ケース入数：6袋

- 特定原材料7品目：小麦、卵
- エネルギー（100gあたり）：112kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.5g

食研とんかつ 冷凍



冷凍 365日

低温熟成チルドポークを使用。豚肉本来の食感と味わいを楽しめます。

【揚げる】冷凍のまま170℃の油で約10分
※中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

※エリアによって商品が異なります。詳細は担当営業員にお問い合わせください。

ロールキャベツ 冷凍



冷凍
ケース入数：24ヶ×6袋

粗挽きの豚肉をキャベツで包み柔らかく仕上げました。かんぴょう不使用です。

【ボイル】20分

※エリアによって商品が異なります。詳細は担当営業員にお問い合わせください。

商品コード 407758

Menu ▶ P7,8

食研仕込 サバ切身 冷凍



冷凍 540日
ケース入数：10切×8袋

旬の脂乗りの良い大西洋サバを使用。和食の伝統的な手法になぞらえ、丁寧に仕込みました。

【焼く】冷凍のままオープン・コンビモードにて260℃で約8.5分
【煮る】冷凍のままスチームモードにて100℃で約10分
※加熱してお召し上がりください。
※600g／袋（10切）

- 特定原材料7品目：ー
- エネルギー（100gあたり）：274kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.6g

Menu ▶ P7,8

食研仕込 サーモン切身 冷凍



冷凍 540日
ケース入数：10切×8袋

パサつきやすいサーモンを、清酒などでしっとり仕込みました。

【焼く】冷凍のままオープン・コンビモードにて260℃で約8.5分
【煮る】冷凍のままスチームモードにて100℃で約10分
※加熱してお召し上がりください。
※600g／袋（10切）

※エリアによって商品が異なります。詳細は担当営業員にお問い合わせください。

商品コード 407715

ハンバーグ 80g 冷凍



冷凍 365日
ケース入数：10ヶ×6袋

お箸で切れる柔らかさに仕上げています。お肉の美味しさと食感のバランスを楽しめます。

【スチームコンベクション調理】スチームモードにて100℃で10分
【スチームコンベクション調理】コンビモードにて200℃で10分
※80g以上／ヶ

- 特定原材料7品目：小麦、卵、乳成分
- エネルギー（100gあたり）：187kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：1.2g

商品コード 244772

餃子（焼き目入り）冷凍



冷凍 540日
ケース入数：40ヶ×6袋

旨みたっぷりの肉餡を薄皮で包みました。

【スチームコンベクション調理】冷凍のままコンビモード120℃で6分
【電子レンジ調理】冷凍のままラップをして5ヶの場合600Wで1.5分
※22～24g／ヶ

- 特定原材料7品目：小麦
- エネルギー（100gあたり）：197kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：2g

商品コード 407759

Menu ▶ P7,8,10

食研仕込 サワラ切身 冷凍



冷凍 540日
ケース入数：10切×8袋

淡白な味わいのサワラを、昆布などの旨みを加えることで、より美味しく仕込みました。

【焼く】冷凍のままオープン・コンビモードにて260℃で約8.5分
【煮る】冷凍のままスチームモードにて100℃で約10分
※加熱してお召し上がりください。
※600g／袋（10切）

- 特定原材料7品目：ー
- エネルギー（100gあたり）：88kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.4g

商品コード 407754

Menu ▶ P11,13

食研仕込 蒸しえび500g 冷凍



冷凍 540日
ケース入数：5袋

色が濃く旨みの強いえびを蒸して仕込みました。色鮮やかなもののみを選別しています。

自然解凍
※バナメイエビ使用、100±10尾／袋

- 特定原材料7品目：えび
- エネルギー（100gあたり）：91kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.3g

商品コード

407872

食研仕込 ごろごろ海鮮500g 冷凍



冷凍

540日

ケース入数：10袋

●特定原材料7品目：えび

●エネルギー（100gあたり）：83kcal

●食塩相当量（100gあたり）：0.5g

赤みが強い新鮮なえびと、船上凍結した鮮度の良いイカ、粒が大きく旨みのあるアズマニシキ貝のそれぞれを大切に仕込みました。

自然解凍
※約500g／袋

商品コード

400425

まるごとカレイ 冷凍



丁寧に中骨を除去することで、まるごと食べられるように仕上げました。

【揚げる】冷凍のまま、水溶きしたから揚げ粉にくぐらせて、170℃の油で7分
【煮る】コンビモード130℃で30分
※660g／袋（6枚）

冷凍

540日

ケース入数：6枚×8袋

- 特定原材料7品目：卵
- エネルギー（100gあたり）：88kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.4g

商品コード

410405

えびフライ 冷凍



新鮮なえびを1尾ずつ手作業でパン粉付け。旨みが強く身が詰まったえびフライを楽しめます。

【揚げる】冷凍のまま170℃の油で3分
※280g／トレイ（10尾）

冷凍

540日

ケース入数：10尾×10トレイ

- 特定原材料7品目：えび、小麦、卵
- エネルギー（100gあたり）：152kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.9g

商品コード

108570

揚げ豆腐（野菜入）75g 冷凍



豆腐に野菜（人参・たまねぎ・青ねぎ）を加え、ふんわりとした食感に仕上げました。

【揚げる】冷凍のまま170℃～180℃の油で3.5～4分

冷凍

365日

ケース入数：20ヶ×4袋

- 特定原材料7品目：小麦
- エネルギー（100gあたり）：205kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：1.1g

商品コード

409801

Menu ▶ P11

つまれ（いわし） 冷凍



冷凍

365日

ケース入数：50ヶ×4袋

●特定原材料7品目：小麦、卵

●エネルギー（100gあたり）：170kcal

●食塩相当量（100gあたり）：1.6g

魚のすり身をバランス良く加えることで、食感の良いだしの染み出るつまれに仕上げました。

※加熱してお召し上がりください。
※約21～26g／ヶ

商品コード

409382

Menu ▶ P13

食研仕込 伸ばしえび（21～25） 冷凍



海水育ちの甘みや旨みが豊富なえびを、丁寧に仕込んでいます。

※170g／袋（10尾）

冷凍

540日

ケース入数：10尾×20袋

- 特定原材料7品目：えび
- エネルギー（100gあたり）：91kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.3g

商品コード

410384

サーモンフライ 冷凍



新鮮なピンクサーモンを使用することで、魚の臭みも無く、サーモンの美味しさがギュッと詰まったフライに仕上げました。

【揚げる】冷凍のまま170℃の油で6.5分
※550g／袋（10枚）

冷凍

730日

ケース入数：10枚×10袋

- 特定原材料7品目：小麦、卵
- エネルギー（100gあたり）：176kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.8g

商品コード

404084

豆腐ハンバーグ 冷凍



豆腐に鶏肉・すり身・野菜・ひじきを合わせ、ふんわり柔らかに仕上げた、彩りの良い具だくさんの豆腐ハンバーグです。

【揚げる】冷凍のまま170℃の油で4分
【揚げる】自然解凍後170℃の油で2分
【蒸す】冷凍のまま蒸し器で10分

冷凍

365日

ケース入数：10ヶ×6袋

- 特定原材料7品目：小麦
- エネルギー（100gあたり）：177kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：1.2g

商品コード

241269

ソフラ ごぼうの鶏そぼろ和え 500g



常温

180日

ケース入数：1袋×16

●特定原材料7品目：小麦

●エネルギー（100gあたり）：118kcal

●食塩相当量（100gあたり）：0.8g

斜めにスライスしたごぼうと、いちょう切りの人参をじっくり煮込んで柔らかくし、鶏そぼろで旨みを加えています。

※固形量：約450g以上／袋

商品コード

241303

ソフラ 金時豆 500g



金時豆を崩れる直前まで炊き上げ、しっとり柔らかい食感に仕上げました。ほど良い甘さの味付けです。

※固形量：約360g以上／袋

常温

90日

ケース入数：1袋×15

- 特定原材料7品目：ー
- エネルギー（100gあたり）：163kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.2g

商品コード

241270

ソフラ 昆布豆 500g



豆の甘みを引き立てた優しい味付けで、しっとり柔らかく仕上げています。

※固形量：約430g以上／袋

常温

90日

ケース入数：1袋×15

- 特定原材料7品目：ー
- エネルギー（100gあたり）：170kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.2g

商品コード

401054

鰯の香梅煮 400g



サイズの揃ったマイワシを使用。柔らかく煮込んでいるので、骨を気にせず食べられます。

※約32～38尾／袋

常温

365日

ケース入数：1袋×20

- 特定原材料7品目：小麦
- エネルギー（100gあたり）：221kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：1.2g

商品コード

241272

ソフラ きんぴらごぼう 500g



常温

180日

ケース入数：1袋×20

●特定原材料7品目：小麦

●エネルギー（100gあたり）：111kcal

●食塩相当量（100gあたり）：1.5g

しっとりした食感で、口の中で潰せる柔らかさに仕上げています。甘めの優しい味わいです。

※固形量：約400g以上／袋

商品コード

241273

ソフラ ひじき煮 500g



ひじき・人参・大豆・こんにゃく・ぜんまいの5種類の具材を、食感柔らかく、ごはんのすすむ味付けで仕上げました。

※固形量：約400g以上／袋

常温

240日

ケース入数：1袋×20

- 特定原材料7品目：小麦
- エネルギー（100gあたり）：60kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：1.2g

商品コード

407441

ほぐし鶏 500g 冷凍



肉の繊維に沿って丁寧に手でほぐすことで食感良く仕上げました。

自然解凍

冷凍

540日

ケース入数：12袋

- 特定原材料7品目：卵
- エネルギー（100gあたり）：90kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.4g

商品コード

404450

にしん煮付 450g



一口サイズにカットしたにしんを醤油ベースのたれで煮込みました。骨まで柔らかく、しっとりした食感です。

※入数：18ヶ／袋

常温

365日

ケース入数：1袋×15

- 特定原材料7品目：小麦
- エネルギー（100gあたり）：194kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：1.8g

商品コード225950

さつまいも甘露煮 1kg 冷凍



冷凍730日

ケース入数：6袋

●特定原材料7品目：－
●エネルギー（100gあたり）：150kcal
●食塩相当量（100gあたり）：0.04g

自然解凍
※約50～70ヶ／袋

商品コード232627

焼なす 300g(5本入) 冷凍



冷凍540日

ケース入数：20袋

●特定原材料7品目：－
●エネルギー（100gあたり）：19kcal
●食塩相当量（100gあたり）：0g

流水解凍
【電子レンジ調理】冷凍のまま1本の場合
500Wで約2分
【ボイル】冷凍のまま袋ごと5～6分
※約12cm／本、53～67g／本

商品コード408808

食研仕込 なめこ水煮 1.2kg





常温365日

ケース入数：1袋×10

新鮮な国産なめこを丁寧に仕込むことで、なめこ本来の風味や食感を味わえるよう仕上げました。
※固形量:1kg以上／袋

●特定原材料7品目：－
●エネルギー（100gあたり）：9kcal
●食塩相当量（100gあたり）：0.2g

＜なめこおろし＞にも



●特定原材料7品目：－
●エネルギー（100gあたり）：43kcal
●食塩相当量（100gあたり）：0.2g

＜なめこ白和え＞にも



商品コード249744

彩り野菜ミックス 500g 冷凍



冷凍540日

ケース入数：10袋

●特定原材料7品目：－
●エネルギー（100gあたり）：40kcal
●食塩相当量（100gあたり）：0.2g

4種の野菜を彩り良く組み合わせているので、揚げ物、惣菜パン、スープ等に加えるだけで、料理が鮮やかになります。
自然解凍
※4種の野菜:ズッキーニ、赤パプリカ、黄パプリカ、ナス

商品コード406033

揚げなす 500g 冷凍



冷凍540日

ケース入数：10袋

●特定原材料7品目：－
●エネルギー（100gあたり）：79kcal
●食塩相当量（100gあたり）：0g

あく抜きなどの丁寧な下処理を行って油で揚げています。皮も柔らかく素材本来の味を引き出しました。
自然解凍
【スチームコンベクション調理】冷凍のままコンビモードにて180℃で5.5分
【電子レンジ調理】冷凍のままラップをして100gの場合600Wで2.5分
【揚げる】冷凍のまま170℃の油で1.5分

商品コード245954

きのこミックス(5種) 1.2kg



常温240日

ケース入数：1袋×10

●特定原材料7品目：－
●エネルギー（100gあたり）：28kcal
●食塩相当量（100gあたり）：0.7g

5種類の国産きのこ（舞茸・エリンギ・ぶなしめじ・なめこ・えのき）を使用。加熱済みなので、そのままお使いいただけます。
※固形量:約1,000g～1,050g／袋

商品コード400424

ねばねば野菜(モロヘイヤとオクラ) 冷凍



冷凍540日

ケース入数：10袋

●特定原材料7品目：小麦
●エネルギー（100gあたり）：128kcal
●食塩相当量（100gあたり）：2.2g

モロヘイヤとオクラをバランスよくミックスし、最低限の加熱と急速冷凍で、色鮮やかな濃い緑色に仕上げました。
自然解凍
※500g以上／袋

商品コード400234

Menu ▶ P9,13

赤飯早炊米 1kg



常温180日

ケース入数：1袋×12

●特定原材料7品目：－
●エネルギー（100gあたり）：253kcal
●食塩相当量（100gあたり）：0.7g

国産もち米、北海道産大納言小豆を100%使用。炊飯器で簡単に炊くことができ、保管場所に困らない常温流通商品です。
【スチームコンベクション調理】スチームモードで25分
【炊飯器】約30分
※炊飯器の種類により炊き上がり時間は異なります。
【蒸し器】約40分
※炊き上がり:約1.4kg

Menu ▶ P12

うなぎ長蒲焼 無頭 冷凍



養殖、選別にこだわり、4度の付け焼きでじっくりと見栄え良く焼き上げました。
※サイズ:35尾・40尾・50尾・60尾・70尾

冷凍730日

ケース入数：5kg

●特定原材料7品目：小麦
●エネルギー（100gあたり）：303kcal
●食塩相当量（100gあたり）：1.3g

うなぎ白醤油焼 無頭 冷凍

※サイズ:40尾・50尾・60尾

冷凍730日

ケース入数：5kg

●特定原材料7品目：小麦
●エネルギー（100gあたり）：311kcal
●食塩相当量（100gあたり）：0.8g

商品コード237101

Menu ▶ P14

チキンロール(三色巻) 280g 冷凍



冷凍365日

ケース入数：20本

●特定原材料7品目：小麦、卵
●エネルギー（100gあたり）：128kcal
●食塩相当量（100gあたり）：2.2g

3種類の野菜(ごぼう・いんげん・人参)を丁寧に巻き込み、カット断面を見栄え良く仕上げました。
自然解凍
※長さ:約17cm、太さ:約4.5cm

商品コード124699

Menu ▶ P11

ちらしずしの素 1升用 1kg



常温180日

ケース入数：1袋×6

●特定原材料7品目：小麦
●エネルギー（100gあたり）：84kcal
●食塩相当量（100gあたり）：3.6g

5種類の具材(人参、かんぴょう、椎茸、蓮根、筍)を使用し、特製酢に昆布と鰯の旨みを効かせています。
混ぜこみ ※固形量:約700g

商品コード6661

Menu ▶ P11,12

錦糸卵 500g



常温360日

ケース入数：1袋×6

●特定原材料7品目：卵
●エネルギー（100gあたり）：459kcal
●食塩相当量（100gあたり）：3.3g

しっとり柔らかく仕上げた錦糸卵です。ちらしずし等のトッピングとして手軽にお使いいただけます。

商品コード75302

Menu ▶ P14

豚角煮 1kg 冷凍



冷凍365日

ケース入数：6袋

●特定原材料7品目：小麦
●エネルギー（100gあたり）：324kcal
●食塩相当量（100gあたり）：2.1g

豚バラ肉を柔らかくなるまでじっくり煮込みました。余分な脂を取り除いているため、時間が経っても脂浮きしにくいです。
自然解凍
【ボイル】冷凍のまま15～20分
※固形量:約700g
※約20～21ヶ入／袋

商品コード401135

Menu ▶ P14

丹波種黒豆 1kg



常温365日

ケース入数：2トレ×2箱

●特定原材料7品目：小麦
●エネルギー（100gあたり）：175kcal
●食塩相当量（100gあたり）：0.1g

丹波種黒大豆(中国産)を丁寧に炊くことでふっくら柔らかく、照り艶よく仕上げています。

19

20

商品コード 236516 Menu ▶ P11

スモークサーモン 500g 冷凍



サーモントラウトの頭と尾の部分を使用せず、柔らかな食感に仕上げました。
冷蔵庫解凍
※約48～68枚／トレイ

冷凍 365日
ケース入数：12トレイ
●特定原材料7品目：－
●エネルギー（100gあたり）：149.3kcal
●食塩相当量（100gあたり）：0.6g

商品コード 400302 Menu ▶ P13

湯葉巻（えび入り） 冷凍



イトヨリ鯛のすり身にブリブリのえびを加え、湯葉で巻いて仕上げました。断面の綺麗な商品です。
自然解凍
【ボイル】冷凍のまま袋ごと中火で15分
【電子レンジ調理】冷凍のままラップをして3本の場合600Wで2.5分
※42～44g／本

冷凍 540日
ケース入数：10本×12袋
●特定原材料7品目：えび、小麦
●エネルギー（100gあたり）：169kcal
●食塩相当量（100gあたり）：1.2g

商品コード 402571 Menu ▶ P5,13

食研つゆ 1L



焼津産かつお節と国産さば節を使用し、キレ・コク・味の厚みが特長の三種類のだしで豊かな香りと奥行きのある味わいに仕上げました。
常温 365日
ケース入数：1本×8
●特定原材料7品目：小麦
●エネルギー（100gあたり）：111kcal
●食塩相当量（100gあたり）：12.1g



商品コード 237502 Menu ▶ P14

スモークサーモンの錦糸巻 150g 冷凍



サーモントラウトと酢漬けしたわらびと玉ねぎを錦糸卵で巻いた、カット断面が美しい巻物です。

冷蔵庫解凍
※半解凍でカットすると、きれいに切れます。
※長さ約18～20cm、直径約3～3.3cm、重量：150～170g／本

冷凍 365日
ケース入数：2本×10袋
●特定原材料7品目：小麦、卵
●エネルギー（100gあたり）：133kcal
●食塩相当量（100gあたり）：2.6g

商品コード 402203 Menu ▶ P13

牛肉ごぼう巻 冷凍



下味付けしたごぼうを牛肉で丁寧に手巻きし、特製調味料を塗って焼き上げました。

流水解凍 30～60分
【ボイル】冷凍のまま袋ごと10分
※約105g／本

冷凍 365日
ケース入数：5本×10袋
●特定原材料7品目：小麦、卵、乳成分
●エネルギー（100gあたり）：154kcal
●食塩相当量（100gあたり）：1.5g

商品コード 400383 Menu ▶ P8

食研白だし 1L



焼津産かつお節・日高昆布を使用し、瀬戸内産いりこだしで味に厚みを持たせています。

常温 365日
ケース入数：1本×8
●特定原材料7品目：小麦
●エネルギー（100gあたり）：58kcal
●食塩相当量（100gあたり）：11.7g

商品コード 409502 Menu ▶ P9,11,13

食研だしパック 500g



鰹節の香りと味を大切にするため、薄く削った荒節と枯節を使用しています。じっくり寝かせた道南産真昆布で深みのある味に仕上げました。

<使用量目安>水2.5～5ℓに対し本品1個
※50g×10個／袋

常温 365日
ケース入数：1袋×10
●特定原材料7品目：－
●エネルギー（100gあたり）：331kcal
●食塩相当量（100gあたり）：1.7g

商品コード 260401

食研ぽん酢 1L



柚子の力強い香りとだいだいのすっきりとした甘み、かぼすの爽やかな酸味をバランスよく引き立てました。

常温 270日
ケース入数：1本×12
●特定原材料7品目：小麦
●エネルギー（100gあたり）：66kcal
●食塩相当量（100gあたり）：6.3g

商品コード 407070 Menu ▶ P5

生塩糀 400g



生の糀により、素材の旨みを引き出し、しっとり柔らかく仕上がりします。

<使用量目安>具材重量の10%

常温 180日
ケース入数：1袋×20
●特定原材料7品目：－
●エネルギー（100gあたり）：193kcal
●食塩相当量（100gあたり）：9.2g

商品コード 264127 Menu ▶ P8

梅だれ 1.1kg



爽やかな酸味と梅の粒々入りで、梅のほのかな風味が楽しめます。

常温 180日
ケース入数：1本×12
●特定原材料7品目：小麦
●エネルギー（100gあたり）：114kcal
●食塩相当量（100gあたり）：5.7g

商品コード 257127 Menu ▶ P13

食研天ぷら粉 1kg



小麦粉のブレンドにこだわり、華味が良く、サクッと軽い食感の衣に揚げられます。誰でも職人技の天ぷらが簡単に揚げられます。

<使用量目安>水1.6ℓに本品1kgを加え溶いてください。

常温 360日
ケース入数：1袋×10
●特定原材料7品目：小麦
●エネルギー（100gあたり）：346kcal
●食塩相当量（100gあたり）：1.3g

商品コード 256485 Menu ▶ P7,8,10

西京漬の素 1kg



甘酒を使用した深みのある甘みの味噌漬けの素です。素材本来の旨みを逃しません。

<使用量目安>具材重量の30%

常温 150日
ケース入数：1ヶ×12
●特定原材料7品目：小麦
●エネルギー（100gあたり）：195kcal
●食塩相当量（100gあたり）：6.5g

商品コード 240020

香味焼オイル青紫蘇風味 700g



程よい酸味と青紫蘇の風味でさっぱりと美味しくお召し上がりいただけます。

<使用量目安>具材重量の10%

常温 360日
ケース入数：1ヶ×12
●特定原材料7品目：小麦
●エネルギー（100gあたり）：685kcal
●食塩相当量（100gあたり）：16.8g

商品コード 228759 Menu ▶ P7

味噌煮のたれ 2kg



赤味噌をベースに白味噌をバランスよくブレンド。甘味の中にもしっかりとコクが感じられる煮込み用調味料です。

<使用量目安>本品2に対し水1

常温 150日
ケース入数：1本×6
●特定原材料7品目：小麦
●エネルギー（100gあたり）：191kcal
●食塩相当量（100gあたり）：4.5g

商品コード 242417 Menu ▶ P5

焼鳥のたれ艶 2kg



炭火の風味が香ばしい焼鳥のたれです。たれを塗ってから焼いてください。

<使用量目安>具材重量の20%

常温 270日
ケース入数：1本×6
●特定原材料7品目：小麦、乳成分
●エネルギー（100gあたり）：189kcal
●食塩相当量（100gあたり）：4.5g

商品コード

258209

Menu ▶ P6

トマト煮込みソース 2kg



肉・魚・野菜などの煮込みにご使用ください。果肉感のある完熟トマトをたっぷり使用しています。

＜使用量目安＞本品2に対し水1

常温

120日

ケース入数：
1本×6

- 特定原材料7品目：小麦、乳成分
- エネルギー（100gあたり）：149kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：3.2g

商品コード

253959

Menu ▶ P6

ホワイトソースの素 1kg



本品に水を加え、混ぜるだけで簡単に本格的なホワイトソースが出来ます。

＜使用量目安＞グラタン等：5倍加水／煮込みソース：7～8倍加水

常温

360日

ケース入数：1kg×10

- 特定原材料7品目：小麦、乳成分
- エネルギー（100gあたり）：496kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：4.1g

＜カリフラワーとチキンのグラタン＞にも



＜サーモンとじゃがいものグラタン＞にも



商品コード

239863

Menu ▶ P8

レモンペッパー焼オイル 700g



挽き度合いの異なる2種類のペッパーにレモンピールを加えることで、すっきり爽やかなオイルソースに仕上げました。

＜使用量目安＞具材重量の10％

常温

390日

ケース入数：
1ヶ×12

- 特定原材料7品目：－
- エネルギー（100gあたり）：683kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：18.7g

商品コード

258527

Menu ▶ P6

食研ハンバーグソースデミグラス 1.1kg



牛肉の濃厚な旨みと香りを凝縮しました。直火釜で炒めたブラウンルーを加えた深みのあるソースです。

常温

390日

ケース入数：
1本×12

- 特定原材料7品目：小麦
- エネルギー（100gあたり）：179kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：2.1g

商品コード

237453

Menu ▶ P6

タンドリーチキンオイル 700g



10種類以上のスパイスの豊かな香りが食欲をそそります。

＜使用量目安＞具材重量の10％

常温

360日

ケース入数：
1ヶ×12

- 特定原材料7品目：小麦、乳成分
- エネルギー（100gあたり）：624kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：12.7g

商品コード

261193

Menu ▶ P7

香草ミックス 1kg



色鮮やかな野菜、香草とダイスカットチーズで見栄えが抜群です。まぶすだけの簡単作業です。

＜使用量目安＞具材重量の10％

常温

270日

ケース入数：
1袋×10

- 特定原材料7品目：小麦、乳成分
- エネルギー（100gあたり）：352kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：10.9g

商品コード

234508

Menu ▶ P6

鶏ももバジルソテーオイル 700g



ハーブ・香辛料を使用しているの、お肉の旨みが引き出された香りの良いバジルソテーが作れます。

＜使用量目安＞具材重量の10％

常温

390日

ケース入数：
1ヶ×12

- 特定原材料7品目：小麦、乳成分
- エネルギー（100gあたり）：688kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：14.4g

商品コード

255188

Menu ▶ P12

プリンミックス 500g



加熱不要で水と牛乳で作れるプリンの素です。濃厚なコクとなめらかな食感のプリンに仕上がります。

＜使用量目安＞本品1に対し水1と牛乳4

常温

270日

ケース入数：
1ヶ×15

- 特定原材料7品目：卵、乳成分
- エネルギー（100gあたり）：452kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：1.5g

商品コード

260760

Menu ▶ P12

ゼリーミックス 500g



加熱不要で水と果汁飲料を混ぜるだけで、お好みの味のゼリーが簡単に作れます。

＜使用量目安＞本品1に対し、水（又はお湯）3、お好みの果汁飲料6

常温

180日

ケース入数：
1ヶ×15

- 特定原材料7品目：－
- エネルギー（100gあたり）：347kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：6g

商品コード

265990

Menu ▶ P11

牛乳プリンの素 500g



加熱不要で水と牛乳を混ぜるだけで、滑らかなプリンを簡単に作りいただけます。

＜使用量目安＞本品1に対し水1と牛乳4

常温

180日

ケース入数：
1ヶ×15

- 特定原材料7品目：乳成分
- エネルギー（100gあたり）：444kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：1.4g

商品コード

401293

Menu ▶ P9

おはぎ（きなこ） 25g 冷凍



厳選した北海道産大納言小豆を柔らかいもち米で包み込みました。香ばしい深煎りした焙煎京きなこをまぶした甘さ控えめのおはぎです。

外箱から出して冷蔵庫解凍

冷凍

365日

ケース入数：
20ヶ×10トレー

- 特定原材料7品目：乳成分
- エネルギー（100gあたり）：201kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.1g

商品コード

257217

Menu ▶ P13

杏仁豆腐ミックス 500g



加熱不要で水と牛乳で作れる杏仁豆腐の素です。濃厚な味わいでとろける食感に仕上がります。

＜使用量目安＞本品1に対し水2と牛乳3

常温

360日

ケース入数：
1ヶ×15

- 特定原材料7品目：乳成分
- エネルギー（100gあたり）：439kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.8g

商品コード

265606

Menu ▶ P13

抹茶水ようかんの素 500g



柔らかく、なめらかな食感の水ようかんができます。

＜使用量目安＞本品1に対し熱湯5

常温

120日

ケース入数：
1ヶ×15

- 特定原材料7品目：－
- エネルギー（100gあたり）：389kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.7g

商品コード

401292

Menu ▶ P13

おはぎ（北海道） 25g 冷凍



ふっくら柔らかいもち米を厳選した北海道産小豆で包み込んだ甘さ控えめのおはぎです。

外箱から出して冷蔵庫解凍

冷凍

365日

ケース入数：
20ヶ×10トレー

- 特定原材料7品目：乳成分
- エネルギー（100gあたり）：194kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.2g

商品コード

401395

Menu ▶ P9

桜小餅 30g 冷凍



すっきりした甘さのあんこを桃色の柔らかい餅米で包み込んだ小さな和菓子です。

外箱から出して冷蔵庫解凍

冷凍

365日

ケース入数：
20ヶ×10トレー

- 特定原材料7品目：乳成分
- エネルギー（100gあたり）：216kcal
- 食塩相当量（100gあたり）：0.1g

おいしさ、まっすぐ

編集・発行 / 日本食研ホールディングス株式会社 外食事業部 上岡 良至
〒799-1582 愛媛県今治市富田新港一丁目3番地 ☎0898-24-1881(大代表)
発行日 / 2023年6月28日 ※禁無断転載