いつもの献立によりそう

# 南だなび

福祉施設向け カタログ **2023** 



# 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

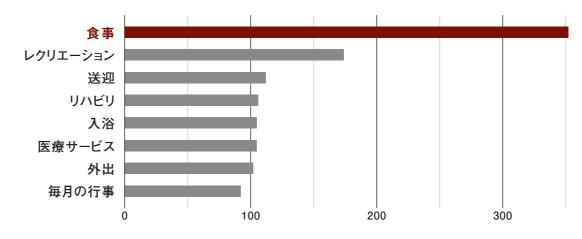
「安定した美味しさ」を意識されているのではないでしょうか。

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ご提案!//

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"いろとりどり
  - 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
- 0.9 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)
- 20 行事
- 21 調味料
- 24 デザート



たとえば <mark>渓鳥</mark> の こんなお悩みも…

加熱不足に 気をつけないといけない



ごろごろ チキンが 解決!

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

00

408890 食研仕込 ごろごろチキン 1kg 冷凍

# 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。



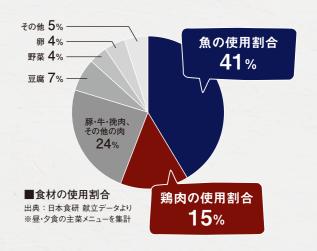
表面を炭火で焼き上げることで、 鶏肉の臭みが少なく、ジューシー な食感に仕上げました。

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。



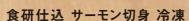
とうばんの

こんなお悩みも・・・

魚は下処理に 手間がかかる 奥みがあると 残食につながってしまう

> 食研仕込 切身魚で 解決ノ







加熱したときの

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

ご飯にのせても美味しい

# 親子煮



たれ落ちを抑え、 見栄えの良い

焼鳥のたれ艶 2kg [使用量目安] 12g/1人前 ※具材の20%量

仕上がりに

13211211







スパイシーな香りが食欲をそそる

# タンドリーチキン

10種類以上のスパイスの 豊かな香り

タンドリーチキンオイル 700g [使用量目安]6g/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

<sup>258209</sup> 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





[使用量目安] 3ヶ(約60g)/1人前

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

<sup>234508</sup> 鶏も<mark>もバジ</mark>ルソテーオイル

[使用量目安]6g/1人前





旨みは強く、塩味は優しく

# 塩こうじ焼

かつお節と さば節による

食研つゆ 1L

豊かなだしの香り

[使用量目安]30g/1人前 ※つゆ:水=1:3

糀のチカラでしっとり 柔らかく仕上げる

生塩糀 400g

[使用量目安]6g/1人前







定番人二 1 美味 は 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

味噌煮のたれ 2kg

[使用量目安]50g/1人前







衣をまとってふっくら仕上がる

# 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

香草ミックス 1kg [使用量目安]6g/1人前

食研仕込 七刀身無いろとりどり



# 鮭のちゃんちゃん焼

爽やかなレモン風味でさっぱりと

サバのレモングリル

すっきりとした味わい

[使用量目安]6g/1人前

239863 レモンペッパー焼オイル 700g

レモンピールとコショウが効いた







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 食研白だし 1L

[使用量目安] 10g/1人前

かつおの旨みと 梅のまろやかな酸味 梅だれ 1.1kg [使用量目安] 10g/1人前

甘酒使用で深い甘み <sup>256485</sup> 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



こんなメニューも できちゃいます!

#### 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

西京漬の素 1kg [使用量目安] 18g/1人前 ※具材の30%量







# 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





食研だしパック 500g

### 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





# 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

### 簡単で食べやすい「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



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。



具を細かく刻んでいるので 混ぜやすく、食べやすいです。



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 ばしい仕上がりです。



# 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



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。



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。



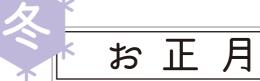
海水養殖で、旨み・甘みをたくさ ん蓄えたえびを、鮮度良く仕込 んでいます。



<sup>257127</sup> 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。





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

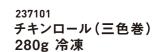
コクある味わいに仕上げています。 余分な脂を取り除き、時間が経っ ても脂浮きしにくいです。



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





ふっくら柔らかで 照り艶よい

401135 丹波種黒豆 1kg

主菜へそ

の他

菜

行

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

食研仕込 ごろごろチキン 1kg 冷凍

●特定原材料7品目:小麦 ●エネルギー(100gあたり): 211kcal

ケース入数:6袋 ●食塩相当量(100gあたり):0.4g

商品コード 402217

商品コード 408890

#### 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。

【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

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

# 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、

福祉施設様おすすめ商品

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。

Menu ▶ P5,6

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

【スチームコンベクション調理】冷凍のまま オーブンモードにて180°C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 【雷子レンジ調理】冷凍のままラップをして 1枚の場合600Wで4分 ※約150g~165g/枚

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

ケース入数:

商品コード 407694

#### 食研から揚げ 1kg 冷凍



肉の中心部を生のままで凍結 しているので、揚げる瞬間ま 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。

【場げる】冷凍のまま170℃の油で約8.5分 ※肉の中心部を生のままで仕上げています。 中心部まで十分に加熱してお召し上がり

●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



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、 天ぷらバッターをくぐらせて、170℃の油 で約3.5分

の味を活かしたシンプルな味

●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



ロールキャベツ 冷凍

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

担当営業員にお問い合わせください。

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。

#### ハンバーグ 80g 冷凍

商品コード 407715



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 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°Cで10分 ※80g以上/ヶ

冷凍 365日 ケース入数: 10<sub>ケ</sub>×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): 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



食研仕込 サワラ切身 冷凍

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/τ

●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

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、

【焼く】冷凍のままオーブン・コンビモードに

【煮る】冷凍のままスチームモードにて

より美味しく仕込みました。

※加熱してお召し上がりください。

●特定原材料7品目:-

て260℃で約8.5分

※600g/袋(10切)

100℃で約10分

商品コード 407759

Menu ▶ P7,8,10

#### 食研仕込 サバ切身 冷凍

商品コード 407758

冷凍

ケース入数:

24<sub>5</sub>×6袋

10切×8袋

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

\_ ※エリアによって商品が異なります。詳細は

Menu ▶ P7,8

担当営業員にお問い合わせください。

【焼く】冷凍のままオーブン・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:-●エネルギー(100gあたり): 274kcal ●食塩相当量(100gあたり): 0.6g

パサつきやすいサーモンを、

清酒などでしっとりと仕込み

【焼く】冷凍のままオーブン・コンビモードに

【煮る】冷凍のままスチームモードにて

※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。

て260℃で約8.5分

100℃で約10分 ※加熱してお召し上がりください。 ※600g/袋(10切)

Menu ▶ P7,8

商品コード 407754

Menu ▶ P11,13

●エネルギー(100gあたり): 88kcal

●食塩相当量(100gあたり): 0.4g

#### 食研仕込 蒸しえび500g 冷凍 食研仕込 サーモン切身 冷凍



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。

白然解凍 ※バナメイエビ使用、100±10尾/袋

ケース入数:5袋

10切×8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

15

菜 〈魚〉

主菜へその他

味

菜

行

味

料

菜

内

主菜

魚

主菜へその

商品コード 407872

#### 食研仕込 ごろごろ海鮮500g 冷凍



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。

※約500g/袋

540日

●特定原材料7品目:えび

●エネルギー(100gあたり): 83kcal ケース入数: 10袋 ●食塩相当量(100gあたり): 0.5g

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 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

【揚げる】冷凍のまま170℃の油で3分 ※280g/トレー(10尾)

ケース入数 10尾×10トレー ●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

ケース入数 20<sub>ケ</sub>×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

#### つみれ(いわし) 冷凍

商品コード 409801



角のすり身をバランス良く加 えることで、食感の良いだし の染み出るつみれに仕上げ ました。

Menu ▶ P11

※加熱してお召し上がりください。 ※約21~26g/ヶ

●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

商品コード 409382

Menu ▶ P13

#### 食研仕込 伸ばしえび(21-25) 冷凍

50<sub>ケ</sub>×4袋



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

【揚げる】冷凍のまま170℃の油で6.5分

※550g/袋(10枚)

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

●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



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

●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

商品コード 241303

#### ソフラ 金時豆 500g

1袋×16



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

●特定原材料7品日:-

●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

●特定原材料7品目:-

●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

1袋×15

#### 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

●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

#### ソフラ きんぴらごぼう 500g

商品コード 241272



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

●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

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

●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。



白然解凍

●特定原材料7品目:卵 ●エネルギー(100gあたり): 90kcal

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

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

17

行

事

味

料

主菜へその他

主菜〈肉

主菜

魚

商品コード 225950

#### さつまいも甘露煮 1kg 冷凍



さつまいもの甘みと柔らかさ を活かしながらレモン風味の 味付けで仕上げました。

※約50~70ヶ/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

商品コード 232627

#### 焼なす 300g(5本入) 冷凍



食べ頃に熟したなすを直火 で香ばしく焼き上げました。

【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

冷凍 540日

●特定原材料7品目:-

●エネルギー(100gあたり): 19kcal

ケース入数: 20袋 ●食塩相当量(100gあたり): 0g

商品コード 408808

#### 食研仕込 なめこ水煮 1.2kg



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

常温 365日

●特定原材料7品目:-●エネルギー(100gあたり): 9kcal ケース入数: 1袋×10 ●食塩相当量(100gあたり): 0.2g





#### 彩り野菜ミックス 500g 冷凍



▲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

> ※4種の野菜:ズッキーニ、赤パプリカ、黄 パプリカ、なす

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

商品コード 406033

商品コード 249744

#### 揚げなす 500g 冷凍



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°C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

●特定原材料7品目:-●エネルギー(100gあたり): 79kcal ケース入数:10袋 ●食塩相当量(100gあたり):0g

商品コード 245954

#### きのこミックス(5種) 1.2kg



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

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

商品コード 400424

#### ねばねば野菜(モロヘイヤとオクラ)冷凍



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

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

#### 赤飯早炊米 1kg

商品コード 400234



ケース入数 1袋×12

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。

Menu ▶ P9,13

【スチームコンベクション調理】スチーム 【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

●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

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

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

商品コード 237101 Menu ▶ P14

#### チキンロール(三色巻) 280g 冷凍



●特定原材料7品目:小麦、卵 ●エネルギー(100gあたり): 128kcal ケース入数: 20本 ●食塩相当量(100gあたり): 2.2g

※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



5種類の具材(人参、かんぴょう、椎茸、蓮根、筍)を使 用し、特製酢に昆布と鯛の旨みを効かせています。

混ぜこみ ※固形量:約700g

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

商品コード 6661

Menu ▶ P11,12

#### 錦糸卵 500g



トッピングとして手軽にお使いいただけます。

しっとり柔らかく仕上げた錦糸卵です。ちらしずし等の

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

Menu ▶ P14

商品コード 75302

#### 豚角煮 1kg 冷凍



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。

白然解凍 【ボイル】冷凍のまま15~20分 ※固形量:約700g ※約20~21ヶ入/袋



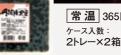
●特定原材料7品目:小麦 ●エネルギー(100gあたり): 324kcal ●食塩相当量(100gあたり): 2.1g

商品コード 401135 Menu ▶ P14

#### 丹波種黒豆 1kg



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。



●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

菜

味

菜

内

主菜

魚

主菜〈その他

商品コード 236516

#### スモークサーモン 500g 冷凍

12トレー



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。

Menu ▶ P11

冷蔵庫解凍 ※約48~68枚/トレー



●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プリプリ のえびを加え、湯葉で巻いて 仕上げました。断面の綺麗な

【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

ケース入数: 10本×12袋 ※42~44g/本

●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

Menu ▶ P5,13

#### 食研つゆ 1L

商品コード 402571



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。

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





#### スモークサーモンの錦糸巻 150g 冷凍



商品コード 237502

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。

Menu ▶ P14

※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

●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

Menu ▶ P13

商品コード 402203

#### 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:

●特定原材料7品目:小麦.酮、到成分 ●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



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。

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



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

#### 食研ぽん酢 1L

商品コード 260401



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。

柚子の力強い香りとだいだい



●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

Menu ▶ P5

#### 生塩糀 400g

商品コード 407070



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 上がります。

<使用量目安>具材重量の10%

1袋×20

●特定原材料7品日:-●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



ケース入数 1本×12

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): 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、 華咲が良く、サクッと軽い食 感の衣に揚がります。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

●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

#### 西京漬の素 1kg

商品コード 256485



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%

Menu ▶ P7,8,10

●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%

●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

●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 1本×6

商品コード 242417

1本×6

#### 焼鳥のたれ艶 2kg



のたれです。たれを塗ってか ら焼いてください。

Menu ▶ P5

<使用量目安>具材重量の20%

●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

21

菜

行

菜

肉

主菜

魚

主菜へその他

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 で使用ください。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

●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

#### 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

●特定原材料7品目:小麦、乳成分 ●エネルギー(100gあたり): 496kcal ケース入数: 1kg×10 ●食塩相当量(100gあたり): 4.1g





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%

15×12

●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

#### 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

商品コード 258527

Menu ▶ P6

#### タンドリーチキンオイル 700g



●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

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%

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>旦材重量の10%

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 るので、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%

●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

#### プリンミックス 500g

商品コード 255188



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。

加熱不要で水と牛乳で作れ

<使用量目安>本品1に対し水1と牛乳4

●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

15×15



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

ケース入数

●特定原材料7品日:-●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

牛乳プリンの素 500g

#### Menu ▶ P11



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 単にお作りいただけます。

<使用量目安>本品1に対し水1と牛乳4

●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

#### おはぎ(きなこ) 25g 冷凍

1ヶ×15



めのおはぎです。 外箱から出して冷蔵庫解凍

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

●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 20ヶ×10トレー

#### 杏仁豆腐ミックス 500g

商品コード 257217



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

●特定原材料7品目:乳成分 ●エネルギー(100gあたり): 439kcal ケース入数

●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

15×15



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

●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

#### 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



●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

Menu ▶ P9

商品コード 401395

#### 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

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

#### 国内274カ所・海外51カ所、世界に拡がる充実のネットワーク



#### 日本食研ホールディングス株式会社

■愛媛本社 〒799-1582 愛媛県今治市富田新港一丁目3番地 TEL:0898-24-1881(大代表) ■東京オフィス・東京開発センター 〒112-0004 東京都文京区後楽二丁目6番1号 飯田橋ファーストタワー32階・33階 TEL:03-5805-1881(代) ■四国物流センター 〒794-0801 愛媛県今治市東鳥生町五丁目26番地 TEL:0898-22-2271(代) ■シドニー支店 Suite 11, 16-18 Malvern Ave, Chatswood, NSW 2067, Australia TEL:61-2-8440-7711(代)

■香港支店 香港筲箕灣興民街68號海天廣場11樓1101-03室

TEL:852-2967-5811(代) ■バンコク事務所

B.B.Building, 21fl., Room #2111, 54 Sukhumvit 21 (Asoke) Road, Klong Toeynua, Wattana, Bangkok, 10110 Thailand TEL:66-2-260-7001 (代)

■パリ支店 84 Avenue du Général Leclerc, 92100 Boulogne-Billancourt, France TEL:33-1-81-89-29-41(代)

日本食研製造株式会社

■本社・K O宮殿工場 〒799-1582 愛媛県今治市富田新港一丁目3番地 TEL:0898-33-2011(代) ■ハム研究工場

〒799-1582 愛媛県今治市富田新港一丁目3番地 TEL:0898-47-1881(代)

#### 米国ニッポン食研株式会社 (NIPPON SHOKKEN U.S.A. INC.)

■本社・工場・ウェストサクラメント営業所 2970 Ramco St., West Sacramento, CA 95691 U.S.A. TEL:1-916-371-1621(代) ■ロサンゼルス支店・ロサンゼルス第一営業所・ロサンゼルス第二営業所 3450 Fujita St., Torrance, CA 90505 U.S.A. TEL: 1-310-618-8411 ■シカゴ党業所 1305 Wiley Rd., Ste. 129, Schaumburg, IL 60173 U.S.A. TEL: 1-630-283-0921 ■ニューヨーク支店・ニューヨーク第一営業所・ニューヨーク第二営業所

560 Sylvan Ave., Suite 3080, Englewood Cliffs, NJ 07632 U.S.A. TEL:1-201-568-7441

〒270-1501 千葉県印旛郡栄町矢口神明三丁目1番地

TEL:0476-95-8501(大代表) ■大阪開発センター

〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原四丁目6番18号 新大阪和幸ビル3階 TEL:06-6150-1161(代)

■先進技術研究所

〒799-1582 愛媛県今治市富田新港一丁目3番地 TEL:0898-47-1881(代)

■ソウル支店

5F, DuamBD, 61, Yanghwa-ro, Mapo-qu, Seoul, Republic of Korea 04037 TEL:82-2-795-0811(代)

■シンガポール支店

No.5 Harper Road, #04-02, Singapore 369673 TEL:65-6777-7771(代)

■デュッセルドルフ支店・デュッセルドルフ営業所 Am Seestern 4, 40547 Düsseldorf, Deutschland

TEL:49-211-499751(代) ■ロンドン支店

1st Floor Camrose House, 2a Camrose Avenue, Edgware, London HA8 6EG, UK TEL:44-20-8801-7541(代)

■シェーンブルン宮殿工場

〒794-8565 愛媛県今治市クリエイティブヒルズ2番地1 TEL:0898-77-1881(代) ■千葉工場

〒270-1501 千葉県印旛郡栄町矢口神明三丁目1番地 TEL:0476-95-8441(代)

■サンフランシスコ支店・サンフランシスコ第一営業所・サンフランシスコ第二営業所 20949 Cabot Blvd., Hayward, CA 94545 U.S.A. TEL:1-510-780-0831 ■ヒューストン営業所

11241 Richmond Ave., Suite E100, Houston TX 77082 U.S.A. TEL:1-281-759-5601 ■オーランド営業所

1228 Winter Garden Vineland Rd., Suite 112, Winter Garden, FL 34787 U.S.A. TEL: 1-407-512-9811

#### 蘇州食研食品有限公司

■本社・工場

#### 食研食品(中国)有限公司

■本社・工場・南通営業所 226010 中华人民共和国江苏省南通市经济技术开发区林荫路30号 TEL:86-513-8558-1881(代) ■天津営業所 300074中华人民共和国天津市南开区水上公园北道绿荫里1号鲁能国际中心1502室 TFL:86-22-5828-0181

■書鳥堂業所 266034 中华人民共和国山东省青岛市市北区龙城路31号卓越世纪中心4号楼2417室 TEL:86-532-5878-0801

■蘇州営業所

215126 中华人民共和国江苏省苏州市苏州工业园区同胜路107号 TEL:86-512-6287-7881(代)

■広州営業所

510630 中华人民共和国广东省广州市天河区天河北路365号寰城中心广场3303-04室 TEL:86-20-8759-1171

#### ■北京支店・北京特販営業所

100024 中华人民共和国北京市朝阳区常惠路6号楼北辰福第V中心 E座717室 TEL:86-10-8530-2741

■大連営業所

116006中华人民共和国辽宁省大连市中山区世纪街26号时代广场 B座2806 TFL:86-411-8462-5221

■ ト海党業所

200010 中华人民共和国上海市黄浦区复兴东路733号香港名都1203室 TEL:86-21-5298-9981

■台北支店・台北第一営業所・台北第二営業所・台北特販営業所

■杭州営業所

311203 中华人民共和国浙江省杭州市萧山区北干街道永久路288号万象汇B栋1408室 TEL:86-571-8255-7381

■深圳営業所

■台中営業所

518131 中华人民共和国广东省深圳市龙华区龙华街道人民路与八一路交汇处壹成环智中心 В座2006室 TEL:86-755-2941-0551

10565 中華民國台灣省台北市松山區東興路26號5樓 TEL:886-2-2747-1011(代)

40360中華民國台灣省台中市西區台灣大道二段573號9樓D室 TEL:886-4-2329-2901

#### 台湾食研食品股份有限公司

■太社・丁場・喜義堂業所 61145 中華民國台灣省嘉義縣鹿草鄉馬稠後園區一路12號 TEL:886-5-362-1081(代) ■桃園営業所

32056中華民國台灣省桃園市中壢區高鐵站前西路一段268號10樓之1 TEL:886-3-287-6521

80247 中華民國台灣省高雄市苓雅區新光路38號7樓之3 TEL:886-7-338-0831

#### タイ日本食研株式会社(NIPPON SHOKKEN (THAILAND) CO., LTD.)

25

B.B. Building, 21fl., Room #2111, 54 Sukhumvit 21 (Asoke)Road, Klong Toeynua, Wattana, Bangkok, 10110 Thailand TEL:66-2-260-7001 (代)

#### 日本食研株式会社

〒799-1582 愛媛県今治市富田新港一丁目3番地 TEL:0898-24-1881(大代表)

■札幌支店・札幌営業所・札幌特販営業所・札幌外食特販営業所

〒006-0002 北海道札幌市手稲区西宮の沢二条二丁目4番1号 TEL:011-662-7271(代)

〒080-2472 北海道帯広市西二十二条南一丁目9番130号 TEL:0155-37-0701(代)

■青森支店・青森営業所 〒030-0856 青森県青森市西大野五丁目7番地7 TEL:017-762-2531(代)

■盛岡支店・盛岡営業所・盛岡特販営業所

〒020-0866 岩手県盛岡市本宮六丁目24番35号 TEL:019-656-5811(代)
■仙台支店・仙台営業所・仙台特販営業所・仙台外食特販営業所

〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町三丁目4-6 TEL:022-782-8051(代)

■郡山支店•郡山特販堂業所 〒963-8053 福島県郡山市八山田西一丁目279 TEL:024-927-4231(代)

■水戸支店・水戸営業所 〒310-0842 茨城県水戸市けやき台一丁目55番3号 TEL:029-248-3821(代)

■高崎支店・高崎(第一・第二)営業所・高崎特販(第一・第二)営業所 〒370-3522 群馬県高崎市菅谷町20-230 TEL:027-360-6151(代)

■さいたま支店・さいたま営業所・さいたま特販営業所

〒331-0822 埼玉県さいたま市北区奈良町109-3 TEL:048-664-4551(代)
■成田支店・成田(第一・第二)営業所・成田特販(第一・第二)営業所 〒270-1501 千葉県印旛郡栄町矢口神明三丁目1番地 TEL:0476-95-8221(代)

■船橋支店・船橋営業所・船橋特販営業所

〒274-0060 千葉県船橋市坪井東三丁目13番14号 TEL:047-407-5121(代) ■東京支針

東京特販一部【特販(第一・第二・第三・第四)営業所】・東京特販二部【特販(第一・第二・第三)営業所・メーカー開発営業所】 東京特販三部【特販(第一・第二・第二・第四)営業所】・東京特販四部【特販(第一・第二・第二・第四)営業所】

東京外食特販部【外食特販(第一・第二・第三・第四)営業所】 〒112-0004 東京都文京区後楽二丁目6番1号 飯田橋ファ

■新宿支店·新宿営業所·新宿外食特販営業所 〒161-0034 東京都新宿区上落合一丁目16番7号 エヌケイビル3階 TEL:03-3366-0551(代)

■東久留米支店・東久留米営業所・東久留米特販営業所 〒203-0054 東京都東久留米市中央町二丁目1番46号 TEL:042-476-3451(代) ■横浜港北営業所

〒222-0033 神奈川県横浜市港北区新横浜二丁目3番19号 プライム新横浜ビル2階 TEL:045-474-5951(代) ■横浜泉支店・横浜泉営業所・横浜泉特販営業所

〒245-0015 神奈川県横浜市泉区中田西二丁目8番地11号 TEL:045-801-9811(代) ■新潟支店·新潟営業所·新潟特販(第一·第二)営業所

〒950-0941 新潟県新潟市中央区女池五丁目2番17号 TEL:025-283-5751(代) ■長野支店

〒381-2213 長野県長野市広田103番地 TEL:026-286-2801(代) ■甲府支店・甲府営業所

〒400-0053 山梨県甲府市大里町字北耕地5273番 TEL:055-241-4771(代) ■静岡支店·静岡営業所·静岡特販営業所·静岡外食特販営業所

〒422-8064 静岡県静岡市駿河区新川一丁目11番21号 TEL:054-654-3081(代) ■岐阜支店・岐阜営業所

〒500-8268 岐阜県岐阜市茜部菱野三丁目156番地1号 TEL:058-274-9641(代) ■名古屋支店・名古屋営業所・名古屋特販営業所・中部メーカー営業所 〒452-0808 愛知県名古屋市西区宝地町333番 TEL:052-501-5301(代

■名古屋支社 名古屋特販一部【特販(第一・第二)営業所】 名古屋特販二部【特販(第一・第二)営業所・外食特販(第一・第二)営業所 〒450-0003 愛知県名古屋市中村区名駅南一丁目11番5号エステート名古屋ビル3階 TEL:052-581-7511(代)

■富山支店·富山営業所·富山特販営業所 〒930-0835 富山県富山市上冨居二丁目2番32号 TEL:076-452-1821(代)

■福井支店·福井営業所 〒918-8237 福井県福井市和田東一丁目216番地 TEL:0776-24-9851(代)

■京都支店・京都営業所・京都特販営業所・京都外食特販営業所・北関西メーカー営業所 〒612-8445 京都府京都市伏見区竹田浄菩提院町103番地 TEL:075-603-7031(代) ■奈良支店·奈良営業所

〒630-8146 奈良県奈良市八条町358番地の1 TEL:0742-33-3711(代)

■東大阪支店・東大阪営業所 〒577-0063 大阪府東大阪市川俣一丁目8番25 TEL:06-4308-3301(代) ■大阪支社 大阪特販一部【特販(第一・第二・第三・第四・第五)営業所】 大阪特販二部【外食特販(第一・第二)営業所・メーカー開発営業所】

大阪支店•大阪特販営業所•大阪外食特販営業所 〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原四丁目6番18号 新大阪和幸ビル3階・4階 TEL:06-6150-1161(代)

■和歌山支店·和歌山営業所·和歌山特販(第一·第二)営業所 〒640-8323 和歌山県和歌山市太田124番地1 TEL:073-473-4361(代) ■神戸支店·神戸営業所·神戸外食特販営業所

〒651-2142 兵庫県神戸市西区二ツ屋二丁目18番地10号 TEL:078-928-2991(代)

■鳥取営業所 〒680-0942 鳥取県鳥取市湖山町東三丁目55番1 TEL:0857-32-2261(代)

■岡山支店・岡山営業所・岡山特販(第一・第二)営業所 〒700-0952 岡山県岡山市北区平田174番地103 TEL:086-242-3811(代) ■広島支店・広島営業所・広島特販(第一・第二)営業所・広島外食特販営業所

〒731-0137 広島県広島市安佐南区山本二丁目1番22号 TEL:082-871-3481(代) ■高松支店·高松営業所·高松特販営業所

F761-0302 香川県高松市上林町685番地5号 TEL:087-888-4431(代) ■今治支店·今治営業所

〒794-0069 愛媛県今治市クリエイティブヒルズ2番地1 TEL:0898-31-7991(代) ■高知支店・高知営業所

〒783-0013 高知県南国市幸町一丁目1番4号 TEL:088-864-6361(代) ■福岡支店・福岡特販(第一・第二)営業所・福岡外食特販営業所・北部九州メーカー営業所 〒812-0037 福岡県福岡市博多区御供所町1-1 西鉄祇園ビル2階 TEL:092-282-0451(代) ■佐賀営業所

〒849-0937 佐賀県佐賀市鍋島六丁目14番1号 TEL:0952-32-3831(代) ■大分支店・大分営業所 〒870-0955 大分県大分市下郡南三丁目7番31号 TEL:097-567-4801(代)

■宮崎支店・宮崎特販営業所・南部九州メーカー営業所 〒880-0844 宮崎県宮崎市柳丸町40番地5 TEL:0985-26-4891(代)

〒900-0005 沖縄県那覇市字天久1068番9 TEL:098-860-7861(代)

■旭川支店・旭川営業所

〒079-8452 北海道旭川市永山北二条八丁目21番地6号 TEL:0166-49-7011(代)

■札幌南支店・札幌南特販営業所

〒061-1127 北海道北広島市新富町西三丁目1番14号 TEL:011-372-7571(代)

〒041-0812 北海道函館市昭和三丁目36番26号 TEL:0138-34-2711(代) ■八戸営業所

TO39-1101 青森県八戸市大字尻内町字鴨ヶ池115番地1 TEL:0178-70-1031(代) ■秋田支店·秋田営業所·秋田特販営業所 〒010-0802 秋田県秋田市外旭川字三千刈120-1 TEL:018-824-4881(代)

■山形支店・山形特販営業所・南東北メーカー営業所 〒990-0022 山形県山形市東山形一丁目11番10号 TEL:023-624-4071(代) ■いわき堂業所

〒970-8044 福島県いわき市中央台飯野四丁目1-12 TEL:0246-29-3401(代) ■宇都宮支店·宇都宮営業所·宇都宮外食特販営業所

〒320-0072 栃木県宇都宮市若草三丁目4番24号 TEL:028-627-5901(代) ■川口支店・川口営業所

〒333-0807 埼玉県川口市長蔵一丁目24番5号 TEL:048-291-1071(代) ■川越支店・川越営業所・川越特販(第一・第二)営業所

〒350-0822 埼玉県川越市大字山田1861-3 TEL:049-226-8521(代) ■千葉支店·千葉営業所·千葉特販営業所·千葉外食特販営業所

〒260-0025 千葉県千葉市中央区問屋町1番35号 千葉ポートサイドタワー 22階 TEL:043-301-7501(代) ■上野支店・上野営業所・上野特販営業所・上野外食特販営業所

〒110-0015 東京都台東区東上野二丁目7番5号 偕楽ビル9階 TEL:03-5816-1181(代)
■東京支店・東京特販(第一・第二・第三)営業所・東京外食特販営業所 〒170-0013 東京都豊島区東池袋二丁目60番3号 グレイスロータリービル8階 TEL:03-3980-2451(代)

■品川支店・品川営業所・品川特販営業所・品川外食特販営業所

〒141-0031 東京都品川区西五反田七丁目20番9号 KDX西五反田ビル2階 TEL:03-5719-7631(代) ■八王子支店・八王子営業所・八王子特販営業所

〒192-0364 東京都八王子市南大沢二丁目205番地の1 TEL:042-677-3811(代) ■横浜支店・横浜特販営業所・神奈川メーカー営業所

〒221-0834 神奈川県横浜市神奈川区台町17番地1 マストビル3階 TEL:045-311-7501(代) ■厚木支店・厚木営業所 〒243-0812 神奈川県厚木市妻田北三丁目13番3号 TEL:046-223-8891(代)

■津南営業所

〒949-8201 新潟県中魚沼郡津南町大字下船渡丁7841番地 TEL:025-765-2121(代) ■松本支店・松本営業所

F390-0842 長野県松本市征矢野一丁目2番43号 TEL:0263-27-4391(代) ■沼津支店·沼津(第一·第二)営業所·沼津特販営業所

〒410-0011 静岡県沼津市岡宮893-1 TEL:055-920-0551(代 ■浜松支店・浜松営業所・浜松特販営業所・名古屋特販二部特販第三営業所

〒433-8122 静岡県浜松市中区上島七丁目6番30号 TEL:053-476-5261(代) ■岡崎支店・岡崎営業所・岡崎特販営業所

■金沢支店・金沢営業所・金沢特販営業所

〒444-0212 愛知県岡崎市下和田町字神宮司16番地 TEL:0564-54-4661(代) ■名古屋緑支店·名古屋緑営業所·名古屋緑特販営業所

〒458-0047 愛知県名古屋市緑区古鳴海一丁目246番地 TEL:052-891-7191(代) ■津支店・津営業所

〒514-1113 三重県津市久居野村町494番地11 TEL:059-254-3111(代)

〒920-0348 石川県金沢市松村四丁目459番地 TEL:076-268-1531(代) ■滋賀支店・滋賀営業所・名古屋特販一部特販第三営業所 〒520-3024 滋賀県栗東市小柿一丁目8番12号 TEL:077-552-5271(代)

■福知山営業所 〒620-0871 京都府福知山市字岡ノ4番6号 TEL:0773-25-3081(代) ■摂津営業所

〒566-0011 大阪府摂津市千里丘東二丁目15番1号 TEL:072-621-7161(代) ■大阪中央支店・大阪中央営業所

〒540-6591 大阪府大阪市中央区大手前一丁目7番31号 大阪マーチャンダイズマートビル17階 TEL:06-6966-1871(代) ■堺支店・堺堂業所

〒591-8023 大阪府堺市北区中百舌鳥町二丁316番6 TEL:072-240-3411(代)

■西宮支店・西宮営業所

〒663-8107 兵庫県西宮市瓦林町5番26号 TEL:0798-64-6541(代)

■姫路支店・姫路営業所

〒672-8071 兵庫県姫路市飾磨区構四丁目30番 TEL:079-233-4611(代)

■松江支店·松江営業所 〒690-0045 島根県松江市乃白町2004番 TEL:0852-60-7501(代)

■福山支店·福山営業所 〒721-0952 広島県福山市曙町一丁目10番23号 TEL:084-954-5811(代)

■山口支店・山口営業所 〒754-0001 山口県山口市小郡上郷5248番地 TEL:083-973-6491(代)

■徳島支店・徳島堂業所 〒771-0138 徳島県徳島市川内町平石流通団地77-1 TEL:088-665-7701(代)

■松山支店・松山営業所・松山特販営業所・松山外食特販営業所

〒791-0213 愛媛県東温市牛渕1047-1 TEL:089-964-1371(代) ■北九州支店・北九州特販営業所

〒800-0254 福岡県北九州市小倉南区葛原元町三丁目3番15号 TEL:093-951-5021(代) ■福岡早良営業所

〒814-0032 福岡県福岡市早良区小田部七丁目9番16号 TEL:092-843-2001(代) ■長崎支店・長崎営業所・長崎特販営業所

〒854-0041 長崎県諫早市船越町493番地1 TEL:0957-35-7011(代) ■熊本支店・熊本営業所・熊本特販営業所

〒862-0962 熊本県熊本市南区田迎一丁目9番27号 TEL:096-378-4421(代) ■鹿児島支店·鹿児島(第一·第二)営業所·鹿児島特販営業所

■那覇支店・那覇営業所・那覇特販営業所・那覇外食特販営業所

おいしさ、まっすぐ