

- シェフ監修
- 誰でも調理
- 時短
- 広い厨房不要
- 長期保管

Service サービス



Menu メニュー

- ロス削減
- 豊富なメニュー
- 衛生安全
- 小ロットOK
- OEM対応

フライパン、湯せん、電子レンジで簡単調理。さまざまな業種業態の

ニーズに、本格レストランの料理でお応えし、課題を解決します。

- 本格的な料理を提供したい
- 誰が作っても同じクオリティを保ちたい
- 仕込みの手間や提供の時間を減らしたい
- 売れ残りなどによる料理の廃棄ロスをなくしたい
- 豊富なバリエーションのなかから選びたい

- 狭い厨房でも無理なく作れるメニューがほしい
- 長期保管し、使いたいときに使えるようにしたい
- 安全安心な料理を提供したい
- 一度にあまり量は必要ない
- 自店オリジナルメニューをつくってほしい

簡単ひと手間ミールキット (業務用・一般家庭用)

ほんのひと手間、本格料理。

「DUCCA」「壱門」「DI VERDE」など、お客様に愛されるお店を続けて50年以上。それを支えるシェフの味をご家庭で簡単にお楽しみいただけるよう、厳選された素材と特別なレシピで丁寧に美味しく仕上げました。食材は、味だけでなく彩りも楽しめるよう工夫しているほか、ソースも、試行錯誤とアレンジを重ね、レストランならではのプロフェッショナルな味わいを実現しています。

フライパンや湯煎、電子レンジで、手軽にいつでもレストランの味を実現できるミールキットです。

※ このほか、多数のバリエーションを展開予定です。



特製ソースのやわらか牛たんシチュー



彩り野菜と鶏肉のソテー タンドリー風



豚肉と彩り野菜のガーリックソテー



鶏肉と彩り野菜のトマトソース炒め



鶏肉と彩り野菜のバジル炒め

シェフのこだわりハンバーグ (業務用)

肉の種類とサイズにこだわったハンバーグの甘み・ジューシーさを引き出すために豚の粗挽きを絶妙な配合でブレンド。プロのシェフがこだわったレストランの味をお楽しみいただけます。

付け合わせの野菜もセットにできます。



和牛入りハンバーグ プレーン



和牛入りハンバーグ ビーフシチューソース



和牛入りハンバーグ ポルチーニクリームソース



和牛入りハンバーグ 濃厚チーズソース

※ それぞれ「固め」「柔らかめ」があります。このほか豚肉、鶏肉をつかったハンバーグなど多数のバリエーションを展開予定です。

冷凍お弁当 (業務用・一般家庭用)

レンジで簡単! 豊富な10種のラインナップ



運営店舗でも人気の高いメニューをヘルシー弁当にアレンジしました。新たな顧客層の呼び込みに、バリエーション豊かな健康志向のメニューをすぐに取り入れることができます。



鶏もも肉のハーブロースト

鶏の粗挽きハンバーグ 和風山椒ソース

豚挽肉のバジリコ香るケチャップ炒め

鶏もも肉のローストチリソース

豚キムチ炒め



和牛入りハンバーグ 南イタリア風トマトソース



鶏の粗挽きハンバーグ にんにく香るトマトソース



豚バラ肉とイカの八宝菜



揚げないジューシー油淋鶏長葱ソース



鶏もも肉のローストリヨン風

冷凍食品のOEM製造 (オーダーメイド) も承ります

長年愛され続ける飲食店のノウハウを生かし、熟練のシェフの味で、お客様のご要望をカタチにします。

飲食のプロの方々からの「小ロットの特注商品を作ってほしい」というご要望に応えるため、当社では冷凍食品のOEM(受託)製造や原材料の調達を提案しています。幅広いジャンルの商品開発に迅速に対応できる企画提案型のサービスを行っています。(くわしくは裏面をご覧ください)

● 既存メニューの製品化

お客様のメニューの味・品質を保ちつつ、冷凍食品のノウハウを活かし製品化します。

既存の人気メニューの味や品質を維持しながら、オペレーションを簡便にするための冷凍製品を作ります。人材不足の課題解決や、人件費高騰の対策としても成果が期待できます。

☞ このようなお客様に

- 提供までの作業の効率化を図りたい
 - ・仕込みの手間や時間を減らしたい
 - ・人材不足による不安を解消したい
 - ・オペレーションを簡単にしたい
- 味や品質を均一化したい
 - ・誰が調理しても同じクオリティになるようにしたい

● オリジナル商品の開発・製造

レシピ開発から製造まで、国内のセントラルキッチンにて一貫生産で対応します。

厨房のスペックやスタッフの人数などはそのままに、新メニューを導入することで、より広い顧客の獲得が可能です。厨房の負担を増やすことなく導入できるメニューを提案します。

☞ このようなお客様に

- メニューのバリエーションを増やしたい
 - ・多数のメニュー展開で幅広い顧客を獲得したい
 - ・自店のみではメニューがワンパターンになりがち
 - ・新メニューを考える時間がない
- テストマーケティングをしてみたい
 - ・小ロットからまずは試してみたい