

食肉加工品

ハンバーグ

肉の食感、旨味、ジューシーさが違います。
手作り感を大切に個性のあるメニューをご用意しています。

グレイビーハンバーグ 100 | 120

下記をご覧ください



●植物性たん白を使用せず、牛肉・豚肉のみで仕上げました。●肉本来のおいしさを追求するために、肉を挽く際の温度や挽き目・塩練時間・成型条件にこだわり、味付けはあっさり仕上げました。●ステーキ屋さんのハンバーグのようなジューシーで弾力のある肉のおいしさをお楽しみください。

100g



120g



オープン 100g...180℃で約13分
120g...180℃で約15分
電子レンジ 100g...2分40秒/1個(500W)
4分30秒/2個(500W)
2分20秒/1個(600W)
4分00秒/2個(600W)
120g...3分/1個(500W)
5分00秒/2個(500W)
3分/1個(600W)
4分30秒/2個(600W)

焼く 解凍後、フライパンで焼く
煮る 温めたソースに凍ったまま入れ加熱
蒸す 100g...約12分
120g...約13分



【規格】

100g 1kg(10個入)/6袋×2合 W:375×D:227×H:192mm W:375×D:227×H:384mm
120g 1200g(10個入)/5袋×2合 W:375×D:227×H:192mm W:375×D:227×H:384mm

【荷姿寸法】

100g 品目コード:3281000 JANコード:4902130 328107 ITFコード:1 4902130 328104
120g 品目コード:3280700 JANコード:4902130 328077 ITFコード:1 4902130 328074

グリエハンバーグ 30 | 60 | 80 | 120 | 150

下記をご覧ください



●マルチスチーム製法でふんわりとほぐれ感の良いハンバーグに仕上げました。●ダブルベルトグリルで両面を一気に焼き上げ、ブイオンジュレを配合する事により、ふっくらジューシー。●肉粒感とジューシー感にこだわった、牛肉と豚肉のハンバーグです。

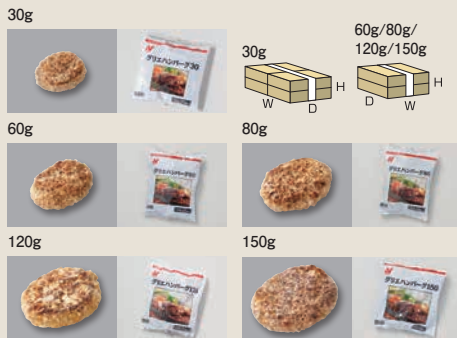
オープン 60g... 180℃で約11分
80g... 180℃で約12分
120g... 180℃で約14分
150g... 180℃で約16分

揚げ 30g... 約150℃で4分半～5分
60g... 約150℃で約5分半
80g... 約150℃で約6分

焼く 解凍後、フライパンで焼く

煮る 煮込みソースに入れて加熱

蒸す 30g... 約6分
60g... 約9分
80g... 約11分
120g... 約12分
150g... 約13分



【規格】		【荷姿寸法】	
30g	750g (25個入) / 4袋×4合	W:210×D:305×H:160mm	W:420×D:305×H:320mm
60g	1500g (25個入) / 4袋×2合	W:410×D:275×H:160mm	W:410×D:275×H:320mm
80g	1600g (20個入) / 3袋×2合	W:430×D:248×H:136mm	W:430×D:248×H:272mm
120g	1200g (10個入) / 5袋×2合	W:375×D:227×H:192mm	W:375×D:227×H:384mm
150g	900g (6個入) / 6袋×2合	W:430×D:240×H:160mm	W:430×D:240×H:320mm
30g	品目コード: 3035300 JAN コード: 4902130 303531 ITF コード: 1 4902130 303538		
60g	品目コード: 3037000 JAN コード: 4902130 303708 ITF コード: 1 4902130 303705		
80g	品目コード: 3037200 JAN コード: 4902130 303722 ITF コード: 1 4902130 303729		
120g	品目コード: 3037300 JAN コード: 4902130 303739 ITF コード: 1 4902130 303736		
150g	品目コード: 3037600 JAN コード: 4902130 303760 ITF コード: 1 4902130 303767		

グリルドハンバーグ 30 | 60 | 80 | 120 | 150

下記をご覧ください



●マルチスチーム製法でふんわりとほぐれ感の良いハンバーグに仕上げました。●ダブルベルトグリルで両面を一気に焼き上げ、ブイオンジュレを配合する事により、ふっくらジューシー。●素材を活かしたシンプルな味付けです。●豚肉と牛肉のハンバーグです。

オープン 60g... 180℃で約11分
80g... 180℃で約12分
120g... 180℃で約14分
150g... 180℃で約16分

揚げ 30g... 約150℃で4分半～5分
60g... 約150℃で約5分半
80g... 約150℃で約6分

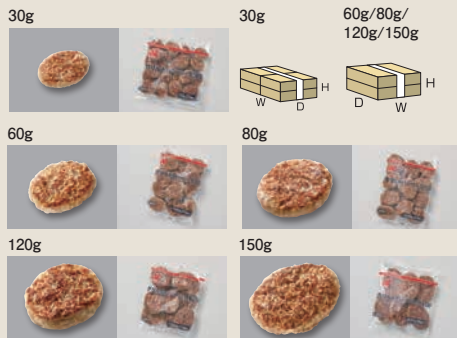
焼く 解凍後、フライパンで焼く

煮る 煮込みソースに入れて加熱

蒸す 30g... 約6分 60g... 約9分
80g... 約11分 120g... 約12分
150g... 約13分

袋のまま(※袋の中で商品が重ならないように注意)
30g... 約40分 120g... 約45分
150g... 約55分

電子レンジ 30g... 1分(500W)



【規格】		【荷姿寸法】	
30g	750g (25個入) / 4袋×4合	W:210×D:305×H:160mm	W:420×D:305×H:320mm
60g	1500g (25個入) / 4袋×2合	W:410×D:275×H:160mm	W:410×D:275×H:320mm
80g	1600g (20個入) / 3袋×2合	W:430×D:248×H:136mm	W:430×D:248×H:272mm
120g	1200g (10個入) / 5袋×2合	W:375×D:227×H:192mm	W:375×D:227×H:384mm
150g	900g (6個入) / 6袋×2合	W:430×D:240×H:160mm	W:430×D:240×H:320mm
30g	品目コード: 3049010 JAN コード: 4902130 304903 ITF コード: 1 4902130 304900		
60g	品目コード: 3049110 JAN コード: 4902130 304910 ITF コード: 1 4902130 304917		
80g	品目コード: 3774500 JAN コード: 4902130 377457 ITF コード: 1 4902130 377454		
120g	品目コード: 3042110 JAN コード: 4902130 304217 ITF コード: 1 4902130 304214		
150g	品目コード: 3049810 JAN コード: 4902130 304989 ITF コード: 1 4902130 304986		

やわらかディッシュハンバーグ® 30 | 60 | 80 | 100 | 120 | 150

下記をご覧ください



●両面を高温で一気に焼き上げるダブルベルトグリルの焼き温度を見直し、こんがりとしたシズル感のある見た目に致しました。●肉の焼き目を粗く、独自技術のブイオンジュレを量増することで、ほぐれ感のあるふっくらジューシーなハンバーグに仕上げました。●幅広い食シーンでご利用いただけるよう30g～150gまで各種規格を取り揃えております。

オープン 60g... 200℃で約6分
80g... 200℃で約7分
100g... 200℃で約8分
120g... 200℃で約9分
150g... 200℃で約10分

揚げ 30g... 約150℃で4分半～5分
60g... 約150℃で4～4分半
80g... 約150℃で4分半～5分

焼く 解凍後、フライパンで焼く

煮る 煮込みソースに入れて加熱

蒸す 60g... 約6分
80g... 約7分
100g... 約8分

袋のまま(※袋の中で商品が重ならないように注意)
30g... 約40分
120g... 約45分
150g... 約45分

電子レンジ 30g... 1分(500W)
120g... 3分半(500W)



【規格】		【荷姿寸法】	
30g	750g (25個入) / 4袋×4合	W:210×D:305×H:160mm	W:420×D:305×H:320mm
60g	1500g (25個入) / 4袋×2合	W:410×D:275×H:160mm	W:410×D:275×H:320mm
80g	1600g (20個入) / 3袋×2合	W:430×D:248×H:136mm	W:430×D:248×H:272mm
100g	1500g (15個入) / 4袋×2合	W:410×D:275×H:160mm	W:410×D:275×H:320mm
120g	1200g (10個入) / 5袋×2合	W:375×D:227×H:192mm	W:375×D:227×H:384mm
150g	900g (6個入) / 6袋×2合	W:430×D:248×H:163mm	W:430×D:248×H:326mm
30g	品目コード: 3065040 JAN コード: 4902130 306501 ITF コード: 1 4902130 306508		
60g	品目コード: 3065340 JAN コード: 4902130 306532 ITF コード: 1 4902130 306539		
80g	品目コード: 3538440 JAN コード: 4902130 353840 ITF コード: 1 4902130 353847		
100g	品目コード: 3625240 JAN コード: 4902130 362521 ITF コード: 1 4902130 362528		
120g	品目コード: 3066440 JAN コード: 4902130 306648 ITF コード: 1 4902130 306645		
150g	品目コード: 3066940 JAN コード: 4902130 306693 ITF コード: 1 4902130 306690		

ランチディッシュ® バーク 30 | 60 | 80 | 120 | 150

下記をご覧ください



●冷めてもやわらかい食感が特徴のランチディッシュ®バークです。●ハンバーグは両面焼き製法にて肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法にてふっくらやわらかく仕上げております。●幅広い食シーンでご利用いただけるよう、30g・60g・80g・120g・150g規格をご用意しております。

揚げ 30g... 約150℃で4分半～5分
60g... 約150℃で約5分半
80g... 約150℃で約6分

オープン 60g... 180℃で約11分
80g... 180℃で約12分
120g... 180℃で約14分
150g... 180℃で約16分

焼く 解凍後、フライパンで焼く

煮る 煮込みソースに入れて加熱

蒸す 30g... 約6分 60g... 約9分
80g... 約11分 120g... 約12分
150g... 約13分

袋のまま(※袋の中で商品が重ならないように注意)
30g... 約40分 120g... 約45分
150g... 約55分



【規格】		【荷姿寸法】	
30g	750g (25個入) / 4袋×4合	W:210×D:305×H:160mm	W:420×D:305×H:320mm
60g	1500g (25個入) / 4袋×2合	W:385×D:290×H:160mm	W:385×D:290×H:320mm
80g	1600g (20個入) / 3袋×2合	W:430×D:248×H:136mm	W:430×D:248×H:272mm
120g	1200g (10個入) / 5袋×2合	W:375×D:227×H:192mm	W:375×D:227×H:384mm
150g	900g (6個入) / 6袋×2合	W:430×D:240×H:160mm	W:430×D:240×H:320mm
30g	品目コード: 3538700 JAN コード: 4902130 353871 ITF コード: 1 4902130 353878		
60g	品目コード: 3538800 JAN コード: 4902130 353888 ITF コード: 1 4902130 353885		
80g	品目コード: 3538900 JAN コード: 4902130 353895 ITF コード: 1 4902130 353892		
120g	品目コード: 3539100 JAN コード: 4902130 353918 ITF コード: 1 4902130 353915		
150g	品目コード: 3539500 JAN コード: 4902130 353956 ITF コード: 1 4902130 353953		

安心逸品 国産ミートのハンバーグ 40 | 50 | 60 | 80 Ca&Fe(豚肉・鶏肉・たまねぎ・国産)

下記をご覧ください



●「着色料・香料・化学調味料」を使用していない安心逸品。シリーズです。●豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料に關しましては国産原料を使用●ハンバーグは両面焼き製法にて肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法にてふっくらやわらかく仕上げております。●お子様に不足しがちなカルシウム、鉄分と食物繊維を加えました。(100gあたりカルシウム310mg、鉄分7.9mg、食物繊維4.9g)
●原料に小麦粉、卵、牛乳を使わずにつくりました。●「安心逸品」チキンブイヨンを使用、おいしさはそのままに、食塩相当量の値にも配慮しました。(100gあたり食塩相当量0.6g)

オープン	40g...180℃で約7分 50g/60g...180℃で約8分 80g...180℃で約9分
揚げる	40g...150~160℃で約3分 50g/60g...150~160℃で約3分半 80g...150~160℃で約4分
焼く	解凍後、フライパンで焼く
煮る	煮込みソースに入れて加熱



【規格】	40g 1kg(25個入)/4袋×2合 50g 1250g(25個入)/4袋×2合 60g 1500g(25個入)/2袋×2合 80g 1600g(20個入)/2袋×2合	【荷姿寸法】 W:315×D:215×H:165mm W:315×D:215×H:330mm W:365×D:235×H:165mm W:365×D:235×H:330mm W:305×D:225×H:140mm W:305×D:225×H:280mm W:300×D:220×H:150mm W:300×D:220×H:300mm
------	--	--

40g	品目コード:3603000 JANコード:4902130 360305 ITFコード:1 4902130 360302
50g	品目コード:3603700 JANコード:4902130 360374 ITFコード:1 4902130 360371
60g	品目コード:3604200 JANコード:4902130 360428 ITFコード:1 4902130 360425
80g	品目コード:3604300 JANコード:4902130 360435 ITFコード:1 4902130 360432

レストランユース グレイビーハンバーグ 80 | 110 | 130 | 160

下記をご覧ください



●「グレイビーハンバーグ」の真空タイプです。
●ハンバーグ本来の美味しさを追求するために、植物性たん白を使用せず、肉は牛肉・豚肉のみを使用しております。●肉の塩練時間にこだわり、高温で表面を一気に焼き上げ、蒸し焼きすることで、ふっくらジューシーなハンバーグに仕上げました。●焼きたてのハンバーグのような香ばしさも特徴的です。●素材を活かしたあっさりとした味付けは、洋風・和風等様々なソースにマッチします。●個包装・ポイル調理タイプの商品です。

ポイル	80g...9分 110g...12分 130g...14分 160g...16分
電子レンジ	80g...2分40秒(500W) 2分(600W) 110g...3分20秒(500W) 2分30秒(600W) 130g...4分20秒(500W) 3分40秒(600W) 160g...5分(500W) 4分10秒(600W)



【規格】	80g 80g /24個×2合 110g 110g /24個×2合 130g 130g /24個×2合 160g 160g /24個×2合	【荷姿寸法】 W:390×D:260×H:102mm W:390×D:260×H:204mm W:400×D:260×H:117mm W:400×D:260×H:234mm W:390×D:260×H:124mm W:390×D:260×H:248mm W:394×D:262×H:130mm W:394×D:262×H:260mm
------	--	--

80g	品目コード:3466610 JANコード:4902130 346668 ITFコード:1 4902130 346665
110g	品目コード:3466710 JANコード:4902130 346675 ITFコード:1 4902130 346672
130g	品目コード:3467210 JANコード:4902130 346729 ITFコード:1 4902130 346726
160g	品目コード:3467310 JANコード:4902130 346736 ITFコード:1 4902130 346733

レストランユース グレイビーハンバーグ(デミグラスソース) 140

140g(ハンバーグ100g+デミソース40g)/24個×2合



●ハンバーグ本来の美味しさを追求するために、植物性たん白を使用せず、肉は牛肉・豚肉のみを使用しております。●肉の塩練時間にこだわり、高温で表面を一気に焼き上げ、蒸し焼きすることで、ふっくらジューシーなハンバーグに仕上げました。●焼きたてのハンバーグのような香ばしさも特徴的です。
●自社製のデミグラスソースは、ソテーオニオン、ワイン、野菜ペースト、ラードを加えて濃厚に仕上げました。●個包装・ポイル調理タイプの商品です。

ポイル 約13分



【荷姿寸法】 W:400×D:260×H:124mm
W:400×D:260×H:248mm

品目コード:3470010 JANコード:4902130 347009 ITFコード:1 4902130 347006

レストランユース ハンバーググロッツ® 60 | 80 | 110 | 130 | 160

下記をご覧ください



●牛肉と豚肉を使用し、焼き立てのような香ばしさとジューシー感が特徴のハンバーグです。●肉の塩練時間にこだわり、高温で表面を一気に焼き上げ、蒸し焼きにすることでふっくらとジューシーなハンバーグに仕上げました。●素材を活かしたあっさりとした味付けは、洋風・和風など様々なソースにマッチします。●個包装入り商品です。

ポイル	60g...袋のまま約8分 80g...袋のまま約9分 110g...袋のまま約10分 130g...袋のまま約12分 160g...袋のまま約14分
電子レンジ	60g...2分20秒/1個(500W) 80g...2分40秒/1個(500W) 110g...3分20秒/1個(500W) 130g...4分10秒/1個(500W) 160g...4分50秒/1個(500W)



【規格】	60g 60g/30個×2合 80g 80g/24個×2合 110g 110g/24個×2合 130g 130g/24個×2合 160g 160g/24個×2合	【荷姿寸法】 W:390×D:260×H:98mm W:390×D:260×H:196mm W:390×D:260×H:102mm W:390×D:260×H:204mm W:400×D:260×H:117mm W:400×D:260×H:234mm W:390×D:260×H:124mm W:390×D:260×H:248mm W:394×D:262×H:130mm W:394×D:262×H:260mm
------	--	--

60g	品目コード:3657900 JANコード:4902130 365799 ITFコード:1 4902130 365796
80g	品目コード:3462000 JANコード:4902130 346200 ITFコード:1 4902130 346207
110g	品目コード:3462100 JANコード:4902130 346217 ITFコード:1 4902130 346214
130g	品目コード:3462200 JANコード:4902130 346224 ITFコード:1 4902130 346221
160g	品目コード:3462300 JANコード:4902130 346231 ITFコード:1 4902130 346238

アンガスビーフハンバーグ | アンガスビーフハンバーグ (トリュフ香るデミグラスソース)

1200g(10個入)/5袋×2合/ソース付:720g(6個入)×5袋+ソース180g×5袋/2合



●アンガス種の牛肉を使用し、香ばしい肉の香り豊かなビーフハンバーグに仕上げました。●高温で表面を一気に焼き上げ、蒸し焼きにすることで、洋食店で食べるようなほぐれ感のあるふっくらとしたジューシーなハンバーグに仕上げました。●デミグラスソースは、ブラウンルーにソテーオニオンなどの香味野菜と白トリュフオイルを加え、濃厚で香り豊かに仕上げました。

オープン 180℃で約15分
焼く 解凍後、フライパンで焼く
蒸す 約13分
電子レンジ 4分20秒/1個(500w)、
 6分10秒/2個(500w)、
 3分50秒/1個(600w)、
 5分20秒/2個(600w)

※ソースは沸騰したお湯で約10分ポイル



【荷姿寸法】

W:375×D:227×H:192mm
 W:375×D:227×H:384mm
 ソース付
 W:365×D:230×H:180mm
 W:365×D:230×H:360mm



品目コード:3628300 JANコード:4902130 362835 ITFコード:1 4902130 362832
 ソース付 品目コード:3627800 JANコード:4902130 362781 ITFコード:1 4902130 362788

Delicaバーグ (デミグラスソース)

720g(6個入)×6袋+ソース200g×6袋/2合



●両面を高温で一気に焼き上げるダブルベルトグリル製法でこんがりとしずる感のある見た目に致しました。●国産の鶏肉に牛脂・豚脂を加え、マルチスチーム製法で蒸し焼きする事でふっくらとジューシーに仕上げました。●デミグラスソースはトマトペースト、マッシュルーム、ソテーオニオンにワインを加え、野菜の旨味と豊かな香りが味わえるソースに仕上げました。

オープン 180℃で約14分
焼く 解凍後、フライパンで焼く
蒸す 約12分
 袋のまま約45分
 ※ソースは約10分ポイル



【荷姿寸法】 W:365×D:230×H:200mm
 W:365×D:230×H:400mm

品目コード:3694200 JANコード:4902130 369421 ITFコード:1 4902130 369428

Delicaバーグ (和風おろしソース)

720g(6個入)×6袋+ソース150g×6袋+大根おろし70g×6袋/2合



●両面を高温で一気に焼き上げるダブルベルトグリル製法でこんがりとしずる感のある見た目に致しました。●国産の鶏肉に牛脂・豚脂を加え、マルチスチーム製法で蒸し焼きする事でふっくらとジューシーに仕上げました。●しょうゆと砂糖をベースとしたシンプルなソースに大根おろしを添えて、さっぱりいただける和風おろしソースに仕上げました。

オープン 180℃で約14分
焼く 解凍後、フライパンで焼く
蒸す 約12分
 袋のまま約45分
 ※ソースは約10分ポイル
 大根おろしは流水解凍



【荷姿寸法】 W:365×D:230×H:200mm
 W:365×D:230×H:400mm

品目コード:3694300 JANコード:4902130 369438 ITFコード:1 4902130 369435

デミグラスソースのロコモコ丼キット

720g(6個入)×5袋+目玉焼き210g(6個入)×5袋+ソース180g×5袋/2合



●両面を高温で一気に焼き上げるダブルベルトグリルの焼き温度を見直し、こんがりとしずる感のある見た目に致しました。●肉の挽き目を粗く、独自技術のブイヨンジュレを増量することで、ほぐれ感のあるふっくらジューシーなハンバーグに仕上げました。●デミグラスソースと目玉焼きをセットしました。●デミグラスソースは一晩ねかせコクのあるソースに仕上げています。●ご飯の上に盛り付けるだけで、簡単にロコモコ丼が提供できます。

揚げる 170～180℃で約3分

※目玉焼き: 凍ったままの商品を170～180℃の油で40～60秒
 ※タレは凍ったまま袋ごと約10分ポイル



【荷姿寸法】 W:365×D:230×H:205mm
 W:365×D:230×H:410mm

品目コード:3279510 JANコード:4902130 327957 ITFコード:1 4902130 327954

ミートボール

1kg/6袋



●冷めてもソフト、表面はカラッとした食感のミートボールです。●素材の旨味を活かすため、香辛料・調味料を抑えて作りしました。

揚げる 約140℃で5～6分



【荷姿寸法】 W:426×D:246×H:159mm

品目コード:3876500 JANコード:4902130 387654 ITFコード:1 4902130 387651