



テイクアウト・デリバリー向け メニューのご提案





簡単オペレーション!まずは定番メニュー

ポイント!

調理方法が「自然解凍」「ボイル」「レンジ」ですので、簡単便利にメニューが作ることができます

ロコモコ弁当



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

調理方法 **ボイル**

その他食材 「ランチウェッジ」



チキンステーキのトマトソース弁当



Gグリルチキン
ステーキ(レギュラー)

600g(5枚入)/8袋×2合

調理方法 **電子レンジ** **オーブン**

その他食材 「ランチウェッジ」「そのまま使える ブロッコリー(エクアドル産)」



使用トレイ:中央化学 CTガチ弁 IK23-20C2 BK



簡単オペレーション! 丼メニューを品揃え

ポイント!

調理方法が「自然解凍」「ボイル」「レンジ」ですので、簡単便利にメニューが作ることができます

炭火焼鶏の親子丼



炭火焼 鶏ももカットIQF

500g/12袋×2合

調理方法 **自然解凍** **電子レンジ** **蒸す** **煮る** **オーブン** **揚げる**



使用トレイ: 中央化学 CTいぶき丼M19 めぐりR-BK

炭火焼つくね丼



クイックメイド 炭火焼鶏つくね丼の具 (なんこつ入り)

140g/5袋×6袋×2合

調理方法 **蒸す** **ボイル**



使用トレイ: 中央化学 CTいぶき丼M19 さいがGN-BK

簡単オペレーション! 丼メニューを品揃え



クイックメイド
炭火焼鶏丼の具(塩味)

140g/5袋×6袋×2合

調理方法 **蒸す** **ボイル**



クイックメイド
炭火焼鶏丼の具(たれ味)

140g/5袋×6袋×2合

調理方法 **蒸す** **ボイル**



クイックメイド
8品目の中華丼の具

180g/5袋×4袋×2合

調理方法 **蒸す** **ボイル**



クイックメイド
チキン南蛮丼の具

140g/5袋×6袋×2合

調理方法 **蒸す** **ボイル**



簡単オペレーション! 調理が便利な自然解凍商品



若鶏の照り焼き
(甘辛醤油仕立て)

500g/8袋×2合

調理方法 **自然解凍** **蒸す** **オーブン**



炭火焼
鶏ももカットIQF

500g/12袋×2合

調理方法 **自然解凍** **電子レンジ** **蒸す**
煮る **オーブン** **揚げる**



甘酢さっぱり
たれづけ唐揚げ
(アセロラピューレ入り)

1Kg/8袋

調理方法 **自然解凍** **電子レンジ**



かにの
ふわふわ豆腐

※「枝豆」「桜海老」「舞茸」バージョンもございます

500g(20個入)/8袋×2合

調理方法 **自然解凍** **蒸す** **揚げる**

働く人たちのランチ外食事情

※2019年ニチレイフーズ調べ

人気の定食メニュー

男性

| | | | |
|---|--------|-----|---------|
| 1 | 生姜焼き定食 | 4位 | 焼肉定食 |
| 2 | トンカツ定食 | 5位 | 焼き魚定食 |
| 3 | からあげ定食 | 6位 | 野菜炒め定食 |
| | | 7位 | ラーメン定食 |
| | | 8位 | ハンバーグ定食 |
| | | 9位 | 天ぷら定食 |
| | | 10位 | 刺身定食 |

【特徴】

今後食べたい定食メニューとしては、「生姜焼き」「トンカツ」「からあげ」「焼肉」と「**ガッツリした肉系定食**」を挙げる方が目立つ。

特に肉系のガッツリ定番定食メニューを希望

女性

| | | | |
|---|---------|-----|---------|
| 1 | パスタセット | 4位 | 生姜焼き定食 |
| 2 | ハンバーグ定食 | 5位 | 焼き魚定食 |
| 3 | からあげ定食 | 6位 | チキン南蛮定食 |
| | | 7位 | 刺身定食 |
| | | 8位 | 天ぷら定食 |
| | | 9位 | 焼肉定食 |
| | | 10位 | ミックスフライ |

【特徴】

今後食べたいメニューとしては、「パスタ」「ハンバーグ」「からあげ」といった「**比較のカジュアル(軽め)な定食**」意向者多め。

少しカジュアル(軽め)な定食メニューも希望

たくさん食べたい! ボリュームを重視

ポイント!

小さめ容器でご飯におかずをのせたり、大きめ容器に色々な食材を少しずつ入れたりするなど、ボリューム感を出しましょう!

メンチカツのシャケ弁



ふっくら ジューシーメンチカツ90

900g(10個入)/5袋×2合

調理方法 **揚げる**

その他食材 「**特厚焼卵**」

使用トレイ: 中央化学 CT千歳 K20A赤 - BK

豪華ハンバーグ弁当



ランチディッシュ®バーグ120

1200g(10個入)/5袋×2合

調理方法 **オーブン** **フライパン** **煮る** **電子レンジ**

揚げる **蒸す**

その他食材 「ランチウェッジ」
「そのまま使える ブロッコリー(エクアドル産)」
「とうもろこしの香ばし揚げ」

使用トレイ: 中央化学 HS古今L-6 BK

チキン南蛮弁当



若鶏 しょうゆ香り揚げ75

750g(10個入)/6袋×2合

調理方法 **揚げる**

その他食材 「とうもろこしの香ばし揚げ」

使用トレイ: 中央化学 CT Lランチ おかずBK

健康に気を遣う!ヘルシー弁当

ポイント!

「雑穀米」「炊き込みご飯」「混ぜご飯」などにするとヘルシー感が出ます。
また「揚げ物」を少なくし、「野菜類(豆類)」や「魚介系」を多くしましょう!

豆腐ハンバーグと二色ご飯



7品目具材の 豆腐ハンバーグ30(たれ無し)

900g(30個入)/6袋×2合

調理方法 **揚げる** **オーブン** **蒸す**
その他食材 「**特厚焼卵**」
「枝豆とうもろこしのつまみ揚げ」
「かにのふわふわ豆腐」

使用トレイ:中央化学 CT千歳 K20A赤-BK

ローストサラダチキンとあじ入りさんの弁当



ロースト サラダチキン30

900(30個入)/6袋×2合

調理方法 **揚げる** **ボイル** **蒸す** **電子レンジ**
その他食材 「安心逸品®焼売(えび)」
「そのまま使える カットほうれん草IQF」
「安心逸品®国産あじ入りさんがCa40」

梅としらすご飯弁当



レストランユース 梅としらすのピラフ(五穀入り)

250g/20袋×2合

調理方法 **電子レンジ** **蒸す** **フライパン**
その他食材 「**特厚焼卵**」
「枝豆のふわふわ豆腐」

使用トレイ:中央化学 CT千歳 K20A木理筆R-BK

やっぱり見映えが重要！見た目重視派

ポイント！

「赤」「黄」「緑」など三色以上の食材を使い、
ご飯をあまり見せないように盛り付けて立体感を出しましょう！

フライドチキンのおにぎらず弁当



フライドチキン
フィレ(骨なし)

750g(10枚入)/6袋×2合

調理方法 **揚げる**

使用トレイ：中央化学 SDピストロ PAN25 - 13W

オムハンバーグ弁当



グリエ
ハンバーグ60

1500g(25個入)/4袋×2合

調理方法 **オーブン** **フライパン** **煮る**

その他「RUチキンライス」
食材

使用トレイ：中央化学 TA DINER M25-15W

たれづけ唐揚げサンド



甘酢さっぱり
たれづけ唐揚げ
(アセロラピューレ入り)

250g/20袋×2合

調理方法 **自然解凍** **電子レンジ** **蒸す**

食欲をそそる!〇〇風メニュー

ポイント!

「〇〇風」「限定」などを謳うと、お客様が選ぶ時のポイントにもなります!

大分風とり天丼



大分風とり天M

900g(30枚入)/6袋×2合

調理方法 **揚げる**

使用トレイ: 中央化学 どんぶり特中 赤-ねごろ

北海道ザンギ風唐揚げ弁当



ご当地シリーズ唐揚げ (北海道ザンギ風)

1Kg/6袋

調理方法 **揚げる**

その他食材 「衣がサクサクのコロケ70(牛肉入り)」「**特**厚焼卵」「とうもろこしの香ばし揚げ」

使用トレイ: 中央化学 SDエブリ24 - 20 C BK

テイクアウト・デリバリーを始める飲食店の方々へ

【衛生管理にご注意ください】

テイクアウトやデリバリーは、
調理してからお客様が召し上がるまでの時間が、
店内で提供する料理と比較して長くなります。
またこれからの時期は気温が上がるにつれ湿度もあがり、
食中毒のリスクが高まっていきます。
テイクアウトやデリバリーではお店での
料理提供以上に衛生管理にご注意ください。

【手続きについて】

基本的に現在店内メニューとして提供している
食品のテイクアウトやデリバリーはできます。
しかしメニューにない食品や店内メニューでも販売方法・規模によっては
新たな許可が必要になる場合もあります。
詳細の規則や条件は自治体によって変わる可能性がありますので、
ご不明な点は最寄りの保健所にお問い合わせください。

