

事業所給食様向けお役立ち情報のご紹介

<2020年8月号>



くらしに笑顔を

ニチレイフーズ

新しい生活様式で求められることは？

新型コロナウイルスの対策は長丁場になると言われており、
引き続き新しい生活様式を実践し、
感染対策に取り組んでいくことが必要です。
社員食堂などでの取り組みとして、
「密閉」「密集」「密接」の“三密”を避けるために、
席を間引いてのソーシャルディスタンス対応、仕切板の設置、
そして『**お弁当形式での提供**』などに取り組んでいらっしゃる事業所の方々も多いでしょう。



“皿盛り”とは違った、社員食堂ならでの
「お弁当形式での提供のポイント」として

- ① **小さめおかずを見映え良く盛りつけ！**
- ② **アイキャッチシールの活用で中身も分かりやすく！**
- ③ **ちょっと豪華な唐揚げで「プチ・ハレの日」演出！**

をご提案いたします！

お弁当形式での提供のポイント①

ポイント!

揚げ物・焼き物・煮物などの小さめおかずを彩りよく配置すると見映えもよく、栄養バランスも整い、あれこれ少しずつ食べたい女性にも喜ばれます。



① ① 特 厚焼卵

500g/10袋

調理方法 **ボイル**

商品特徴 ●鉄鍋を使った独自の焼成技術で、ふんわりとして手作り感あふれる厚焼卵です。

② えび串だんご

5Kg(100本入り)

調理方法 **揚げる**

商品特徴 ●えびの旨味を活かした、すり身だんごです。
●ごま、白、あおさの3種類

③ 小えびと里芋の揚げだんご

860g(24個入)×4袋＋
タレ215g×4袋/2合

調理方法 **揚げる** **ボイル** 凍ったまま天ぷら粉をつけ揚げる。
タレはボイルする

商品特徴 ●蒸してから粗砕きした里芋に小えびを入れて和風に仕上げました。里芋のもっちりした食感と、こくのある白ごま入りタレの相性がピッタリです。

お弁当形式での提供のポイント②

ポイント!

商品に添付されている「アイキャッチシール」を活用いただくと、どのようなメニューが入っているお弁当なのかが分かりやすく訴求することができます!



北海道産たらこ入りポテトの チーズソース包み揚げ

NEW

1600g(20個入)/3袋×2合 調理方法 **揚げる**

- 商品特徴
- とろ〜りとしたチーズソースをたらこ入りのポテト生地で包んだ2層仕立てのコロッケです。
 - 北海道産たらこ、北海道産男爵いも、北海道産チーズを使用。
 - アイキャッチシール付きです。

使用食材 (特)厚焼卵、安心逸品®大焼売(肉)(安心逸品®チキンブイヨン入り)



北海道産かぼちゃとチーズソースの 包み揚げ(栗かぼちゃ使用)

Re

1600g(20個入)/3袋×2合 調理方法 **揚げる**

- 商品特徴
- とろ〜りとしたチーズソースを甘いかぼちゃで包んだ2層仕立てのコロッケです。
 - 北海道産栗かぼちゃ、北海道産チーズを使用。
 - アイキャッチシール付きです。

使用食材 ミニオムレツ、おさつスティック、合鴨パストラミ、そのまま使える ブロッコリー(エクアドル産)

お弁当形式での提供のポイント③

ポイント!

好感度が上昇中の有名「唐揚げ専門店」の監修唐揚げをつかって、いつもより“ちょっと豪華な”おかずで、「プチ・ハレの日」を演出してみてもいいでしょうか!

※この商品は事業所給食等に販売ルートを限定しています。詳細は営業担当・卸店様へご確認ください



【唐揚げ専門店】諭吉のからあげ監修 鶏もも香味醤油唐揚げ

1Kg/6袋×2合

調理方法 **揚げる**

商品特徴 ●もも肉を中津の唐揚げの特徴である「にんにく風味の醤油だれ」ベースに香味野菜を加えた店主こだわりの調味だれに漬け込み、薄衣をつけて揚げました。●醤油と香味野菜の香ばし感が特徴の商品です。●アイキャッチシール付きです。(生産国:タイ)



【唐揚げ専門店】からあげ!ごっち監修 鶏もも塩唐揚げ

1Kg/6袋×2合

調理方法 **揚げる**

商品特徴 ●もも肉を塩にんにくだれに漬け込み、サクとした食感が特徴の馬鈴薯でん粉ベースの薄衣をつけて揚げました。●店主のこだわりのナツメグを隠し味に使用しています。●アイキャッチシール付きです。(生産国:タイ)

「ボイルでサクッと®」シリーズのご提案

ポイント!

ボイル調理でまるで揚げたてのサクッと感を実現した「ボイルでサクッと®」シリーズです。
袋のまま加熱できますので簡単に調理でき、また人手に触れる回数も減り衛生対策にも便利です!



商品ラインアップ

ボイルでサクッと® コロッケ(牛肉入り)

325g (5個入)/12袋×2合
195g (3個入)/18袋×2合

調理方法 **ボイル** **煮る** 袋のまま

商品特徴 ●1個約65gと食べごたえがあり満足感のあるコロッケです。●食塩相当量0.5g/100gと塩分にも配慮しました。●北海道産じゃがいもを限定で使用。じゃがいもの旨み・風味を感じられる牛肉入りのコロッケです。

ボイルでサクッと® メンチカツ

300g (5個入)/12袋×2合
180g (3個入)/18袋×2合

調理方法 **ボイル** **煮る** 袋のまま

商品特徴 ●1個約60gと食べごたえがあり満足感のあるメンチカツです。●食塩相当量0.9g/100gと塩分にも配慮しました。●牛肉と豚肉を使用し、たまねぎと牛脂を加えました。

ボイルでサクッと® クリームコロッケ(かに入)

300g (5個入)/12袋×2合
180g (3個入)/18袋×2合

調理方法 **ボイル** **煮る** 袋のまま

商品特徴 ●1個約60gと食べごたえがあり満足感のあるクリームコロッケです。●食塩相当量0.6g/100gと塩分にも配慮しました。●北海道産牛乳を使用した、まろやかで濃厚なソースで仕上げたかに入りクリームコロッケです。

新型コロナウイルスの流行は完全に終息はしておらず、第2波・第3波も警戒されており、
今までのように気軽に旅行をしたり、旅行の楽しみである「その地域の飲食・グルメ」を
十分には満喫できない状況がしばらく続く可能性があります。

旅行に行った気分になれるその地域ならではのフェアメニュー企画で社員食堂を盛り上げていきませんか。

フェア企画



地域のおなじみ食材を使った カレーフェア企画のご提案①

ポイント!

アレンジが自在なカレーソースベースをご活用いただき、
日本全国その地域に旅行する気分を盛り上げる、カレーフェア企画はいかがでしょうか!



ボリューム満点!金沢風カレー



京野菜たっぷりカレー



チキンと野菜の北海道風スープカレー



笹かまぼこと牛たんのカレー



地域のおなじみ食材を使った カレーフェア企画のご提案②

ポイント!

アレンジが自在なカレーソースベースをご活用いただき、
日本全国その地域に旅行する気分を盛り上げる、カレーフェア企画はいかがでしょうか!

広島風カキフライカレー



牛肉と玉ねぎたっぷり関西風カレー



宮崎風チキン南蛮カレー



ランチョンミートとゴーヤの沖縄風カレー



地域のおなじみ食材を使った カレーフェア企画のご提案③

ポイント!

深いコクと豊かな風味が自慢のカレーです。



厨房マイスター® カレーソースベース(常温品)

3Kg/4袋

調理方法 **煮る** 鍋にあげ、
具材を加え煮込んでください

商品特徴 ●厨房での加工がしやすく、肉やシーフード、野菜など、どんな具材にも良く合うベーシックなカレーソースです。●黒酒を加え、自然なコクを出しました。●お好きな具材でお店ならではのカレー作りにお役立てください。



ご当地シリーズ 金沢風カレー(常温品)

1kg/6袋

調理方法 **ボイル** **煮る** 鍋にあげて煮込み

商品特徴 ●ご当地シリーズの金沢風カレーです。●炒めたルーに炒め玉ねぎの甘み、ココナッツミルク、豚肉の旨みとコクのある濃厚な味わいとドロツとしたソースが特徴のカレーです。●カツ等のトッピングに相性よく仕上げました。



RU牛たんカレー (常温品)

NEW

170g/30袋

調理方法 **ボイル** **電子レンジ** 容器に開けてレンジ

商品特徴 ●柔らかな牛たんの食感と旨味を活かしたカレーです。●牛たんは、食べ応えのある大きさにしています。●オールスパイスやブラックペッパーの辛味と香り、チャツネの酸味、玉ねぎの甘味を活かした味わい深いカレーに仕上げました。



くらしに笑顔を

ニチレイフーズ