

飲食店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

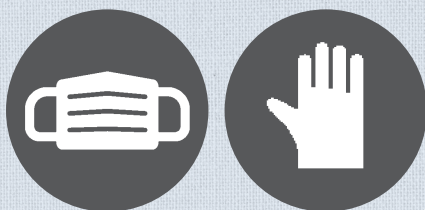
ニチレイフーズ

新しい生活様式で求められることは？

全国的な緊急事態宣言が解除されましたが、新型コロナウイルスへの対策は長丁場になると言われています。
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。特に「ビュッフェ形式」やこれから需要が高まる「大皿料理」は密を招きやすいために、一段と注意が必要です。

飲食店様の取り組み事例（ニチレイフーズ調べ）

使い捨て
手袋・マスク着用



ワゴンサービスで
席までお持ちする

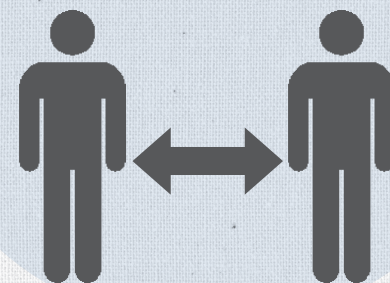


事前に小皿に
盛り付けたり、
取り分けやすい
メニューにする

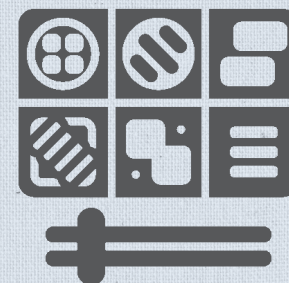


**特に取り分けやすい
メニュー作りがポイントです！**

席数を減らし、
ソーシャルディスタンス



定食・お膳スタイル
での提供



ビュッフェ形式・大皿料理向けメニューのご提案①

ポイント!

お客様に安心してご利用いただけるように、取り分けやすく盛り付けましょう!
「野菜を使って鮮やかな見た目に仕上げること」と「1個分と分かりやすくすること」がポイントです!

合鴨パストラミとミニトマトのピンチョス



合鴨スライスパストラミ **NEW**

500g/12袋×2合

調理方法 **自然解凍**

- 商品特徴
- 合鴨肉にスパイスをまぶしてから燻製し、パストラミに仕上げました。
 - 自然解凍するだけでお使いいただけます。

ラップ巻き一口チャーハン



炎の炒めチャーハン **NEW**

1Kg/6袋×2合

調理方法 **電子レンジ** **炒める** **蒸す**

- 商品特徴
- お米のパラパラ感と炒めた香りにこだわりました。
 - ホタテ風味の調味料を使い、コクと風味のある味わいに仕上げ、ゴロっとした見た目の焼き豚も特徴です。

ビーツのクリームチーズカナッペ



そのまま使える ビーツ

500g/20袋

調理方法 **自然解凍**

- 商品特徴
- ダイス状にカットしているため、カットの手間が無く、様々な料理に活用いただけます。
 - バラ凍結しているため、使いたい分だけご使用いただけます。

ビュッフェ形式・大皿料理向けメニューのご提案②

ポイント!

お客様に安心してご利用いただけるように、取り分けやすく盛り付けましょう!
「野菜を使って鮮やかな見た目に仕上げる」と「1個分と分かりやすくすること」がポイントです!

メンチカツのピンチョス仕立て



サクリのミニメンチカツ30

3600g(120個入)/3合

調理方法 **揚げる**

商品特徴 ●時間が経ってもサクとした食感を維持する衣が特徴のメンチカツです。
●鶏ひき肉と玉ねぎを使いソフトな食感に仕上げました。

たれづけ唐揚げとクリームチーズのカナッペ



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** **蒸す**

商品特徴 ●若鶏のもも肉の唐揚げを、アセロラピューレ入りですっきりとした酸味に仕上げた特製タレで和えました。 ●レンジで温めても自然解凍でもおいしく召し上がれます。

ハンバーグの田楽味噌添え



グリルドハンバーグ30

750g(25個入)/4袋×4合

調理方法 **揚げる** **煮る** **蒸す**
電子レンジ **オーブン** **焼き**

商品特徴 ●素材を活かしたシンプルな味付けの豚肉と牛肉のハンバーグです。 ●ふんわりとほぐれ感の良いハンバーグに仕上げました。 ●両面を一気に焼き上げ、ブイヨンジュレを配合することでよりふっくらジューシー。

食品ロスでお悩みではありませんか？

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、飲食店の方々では「ランチ営業」「時短営業」「テイクアウト・デリバリーサービスの実施」など、営業形態変更の工夫をされているかと思います。

しかし今まで通りの営業形態ではないため、実際の客数が読みにくく、
仕入れや調理時間の調整が難しくなっているために、
食品のロス・廃棄でお悩みではありませんか？

「色々なメニューに転用でき、様々な調理方法ができる食材」

「必要な分だけ使える冷凍野菜」

などを上手に活用いただくことで、食品ロス削減にお役立てください！



マルチユース・マルチオペレーション商品のご提案①

ポイント!

アレンジメニューの素材として様々なメニューにお使いいただくことができる仕様となっています!

丼

炭火焼鶏の親子丼



パスタ

炭火焼鶏とキノコの和風パスタ



ピザ

炭火焼鶏の照焼きピザ



おつまみ

炭火焼鶏のねぎ塩和え



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 オブン

蒸す 揚げる 煮る

商品特徴 ●一口サイズの鶏もも肉を炭火で香ばしく焼き上げました。 ●バラ凍結しているので、必要な分だけ調理可能です。 ●また、自然解凍するだけでもお使いいただけます。

マルチユース・マルチオペレーション商品のご提案②

ポイント!

アレンジメニューの素材として様々なメニューにお使いいただくことができる仕様となっています!

カレー

チキンと野菜のスープカレー



主 菜

チキンステーキの鉄板焼き



**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**

商品
特徴 ●鶏肉の美味しさを最大限に活かした製法の
ジューシーなグリルチキンステーキです。
●塩、こしょうをベースとしたシンプルな味付
けで色々なソースに合わせても美味しく召し上
がれます。

おつまみ

チキンステーキのナチョス風



丼

タイ風チキンステーキ丼



付け合わせにピッタリの冷凍野菜のご提案

ポイント!

IQF(バラ凍結)しているので、必要な分だけ無駄なくご使用いただけます



洋風野菜ミックス

1Kg/12袋

調理方法 **ボイル** **炒める**

商品特徴 色鮮やかな3種類の野菜(ブロッコリー、人参、カリフラワー)をミックスしています。中国産



豚汁用野菜ミックス

1050g/10袋

調理方法 **ボイル**

商品特徴 だいこん、さといも、たまねぎ、にんじん、ごぼうを食べやすい大きさにカットしました。中国産



そのまま使える カットほうれん草IQF

1Kg/10袋

調理方法 **自然解凍** **流水解凍** **ボイル** **電子レンジ**

商品特徴 約5cmにカットし、バラ凍結しています。自然解凍するだけでそのままお使いいただけます。中国産



そのまま使える ブロッコリー(中国産)

500g/20袋

調理方法 **自然解凍** **流水解凍** **ボイル** **電子レンジ**

商品特徴 花蕾がしまっており、しっかりと食感が残っています。自然解凍でそのままお使いいただけます。

冷凍野菜と生鮮野菜の調理時間と歩留まりを比較しています。ぜひこちらをご覧ください。

<https://www.nichireifoods.co.jp/product/business/recipe/>



くらしに笑顔を

ニチレイフーズ