飲食店様　事業所給食様　病院･高齢者福祉施設給食様　向け

お役立ち情報のご紹介

2021年1月号

くらしに笑顔を

ニチレイフーズ

© 2021 NICHIREI FOODS INC.

飲食店様向け テイクアウト・デリバリー需要はますます拡大

プラスワンオーダー 獲得に向け「サイドメニュー」が注目されています。

理由❶

デリバリーでの注文時に、配送料無料となる金額の到達に向けて、注文金額を調整することのできる、サイドメニューを展開することが有効です。

理由❷

GoTo Eatプレミアム付き食事券利用に備え、食事券の使用単位：500円・1000円を微妙に超える調整弁として、サイドメニューを展開することが有効です。

※プレミアム付き食事券は「おつり」が出ないため。
※プレミアム付き食事券については、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点を含め、各自治体による発信に基づきお取り扱いいただきますようお願い致します。

© 2021 NICHIREI FOODS INC.

「1個」、「2個」と使い方は自由自在。
ニチレイフーズのお手頃お勧め商品をご紹介。

テータースティック

1Kg/12袋

調理方法	揚げる
商品特徴	手軽なスティックタイプのハッシュドポテトです。本数を選んで売価を設定することで調整が可能です。 アメリカ産。 ●66本前後:袋 ●想定売価:30円／本

3種のチーズロール

330g（10本入）/6袋×4合

調理方法	揚げる
商品特徴	とろっとコクのあるチーズソースを、サクッとした食感の皮で包みました。 シェアしやすいミニタイプです。 ●想定売価:100円／本

パンケーキ（メープルクリーム）

16個入（448g）/8袋×2合

調理方法	自然解凍 電子レンジ
商品特徴	中にメープルクリームと、生地は全粒粉を使用し焼き上げました。表面にバターを塗っておりそのまま召し上がれます。 ●想定売価:100円／個

© 2021 NICHIREI FOODS INC.

事業所給食様向け

2021年も引き続き、旅行へのハードルは高い

新型コロナウイルスの流行は終息はしておらず、
特に「**海外旅行**」に対するハードルは
今後も高いものになっていくことが想定されます。
また、世界の人との交流が深まる、
東京での一大イベントも予定されております。

今まで通りに、気軽に旅行を楽しめない状況ですが…

↓

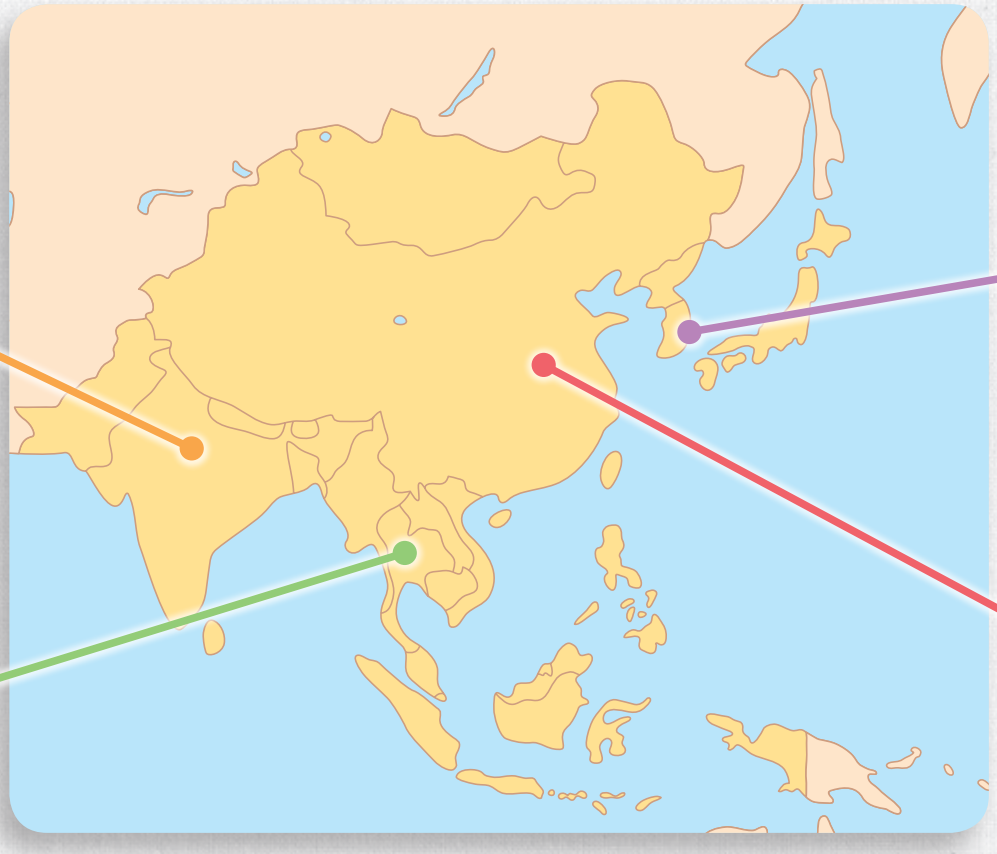
海外旅行に行った気分になれる、「**世界の料理**」と、
定番アイテム「**ハンバーグ**」を掛け合わせた
「**世界の煮込み風ハンバーグフェア**」
で社員食堂を盛り上げていきませんか。

© 2021 NICHIREI FOODS INC.

事業所給食様向け 「世界の煮込み風ハンバーグフェア」ご提案 ―アジア編―

インド
キーマ風
煮込みハンバーグ

タイ
エスニック風
煮込みハンバーグ



韓国
チゲ鍋風
煮込みハンバーグ

中国
広東風
煮込みハンバーグ

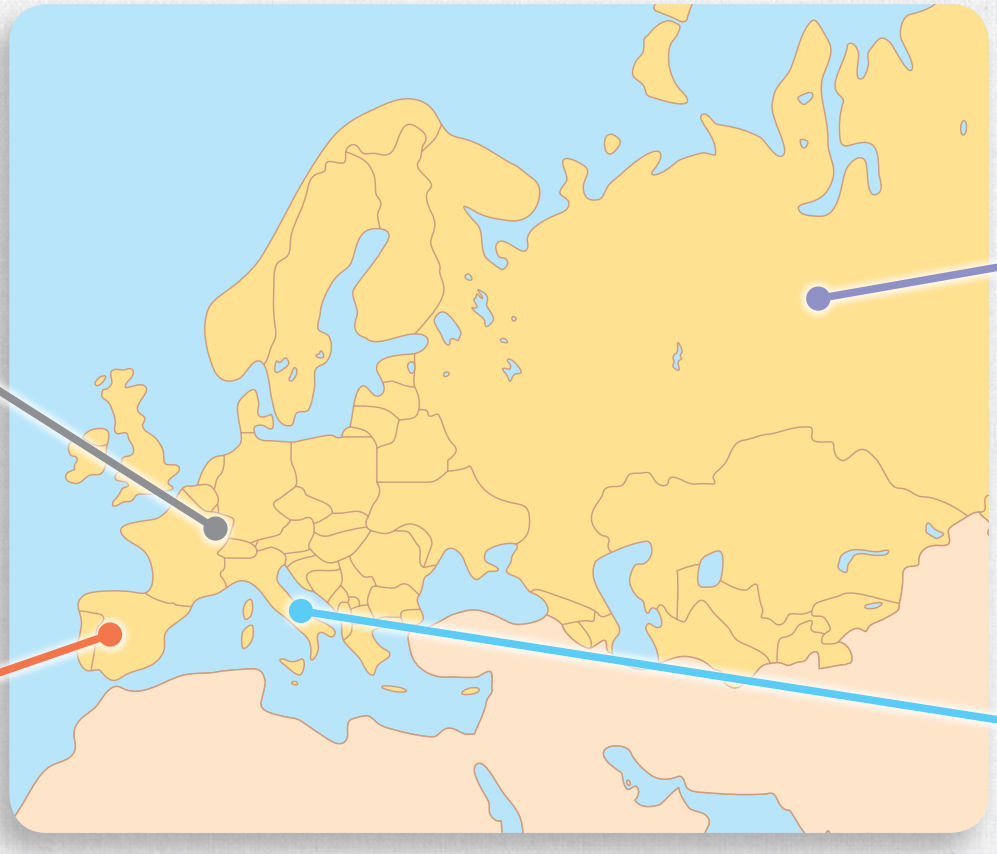
※使用食材・使用量については、P8をご参照お願いします。
※写真はイメージです。

© 2021 NICHIREI FOODS INC.

事業所給食様向け 「世界の煮込み風ハンバーグフェア」ご提案 ― ヨーロッパ編 ―

フランス
アルザス風
煮込みハンバーグ

ロシア
ボルシチ風
煮込みハンバーグ



スペイン
パエリア風
煮込みハンバーグ

イタリア
地中海風
煮込みハンバーグ

※使用食材・使用量については、P8、P9をご参照お願いします。
※写真はイメージです。

© 2021 NICHIREI FOODS INC.

事業所給食様向け 「世界の煮込み風ハンバーグフェア」ご提案 ―中南米編―

アメリカ

ケイジャン風
煮込みハンバーグ

ブラジル

フェイジョアーダ風
煮込みハンバーグ

※使用食材・使用量については、
P9をご参照お願いします。
※写真はイメージです。

© 2021 NICHIREI FOODS INC.

くらしに笑顔を ニチレイフーズ

事業所給食様向け「世界の煮込み風ハンバーグフェア」レシピ

使用食材・使用量については、こちらをご参照お願い致します。

	タイ	インド	韓国	中国	スペイン
イメージ画像					
メニュー名	エスニック風 煮込みハンバーグ	キーマ風 煮込みハンバーグ	チゲ鍋風 煮込みハンバーグ	広東風 煮込みハンバーグ	パエリア風 煮込みハンバーグ
メニュー解説	ココナッツミルクと香辛料の効いたサラッとしたスープにご飯がよく絡み、パクチーがアクセントになるメニューです。	ひよこ豆が入ったキーマカレーが、ハンバーグとよく合い、ご飯の進むメニューです。	ピリ辛のチゲ鍋に小さめのハンバーグを2個入れ食べやすくボリューム感のある メニューに仕上げました。	中華風のあんかけ仕立てで、ご飯にかけても美味しいメニューです。	にんにくが効いて、スタミナ満点、サフランライスがよく合います。
使用食材使用量	ランチディッシュ®バーグ 60g　2個	ランチディッシュ®バーグ 120g　1個	グリエハンバーグ60　2個	グレイビーハンバーグ100　1個	グレイビーハンバーグ100　1個
	そのまま使える 揚げなす乱切り　40g	そのまま使える 揚げなす乱切り　40g	そのまま使える カットほうれん草IQF　40g	そのまま使える 揚げなす乱切り　40g	そのまま使える カットオクラ(斜め切り)　40g
	さつまいも40g／赤パプリカ5g エリンギ20g／鶏がらスープの素2g 水150g／にんにく・しょうが2g ごま油3g／パクチー2g ナンプラー5g	Friendly Dining® 7種の野菜カレー(キーマカレー風)　1人前 ひよこ豆20g／水100g 鶏がらスープの素2g	もやし50g／ニラ5g／キムチ30g 鶏がらスープの素2g／水150g にんにく2g／ごま油3g しょうが2g／醤油5g コチュジャン10g／粉唐辛子1g 糸唐辛子少々	チンゲン菜30g／きくらげ(水戻し)10g 竹の子10g／鶏がらスープの素2g 水150g／しょうが3g／ごま油3g オイスターソース5g／醤油5g 片栗粉適量	RUサフランライス　200g 玉ねぎ10g／にんにく3g 赤パプリカ3g／黄パプリカ3g ピーマン3g／黒オリーブスライス5g オリーブ油5g／トマトダイス缶60g 塩コショウ適量／フライドガーリック3g チキンブイヨン2g／水100g

※写真はイメージです。

© 2021 NICHIREI FOODS INC.

くらしに笑顔を ニチレイフーズ

事業所給食様向け「世界の煮込み風ハンバーグフェア」レシピ

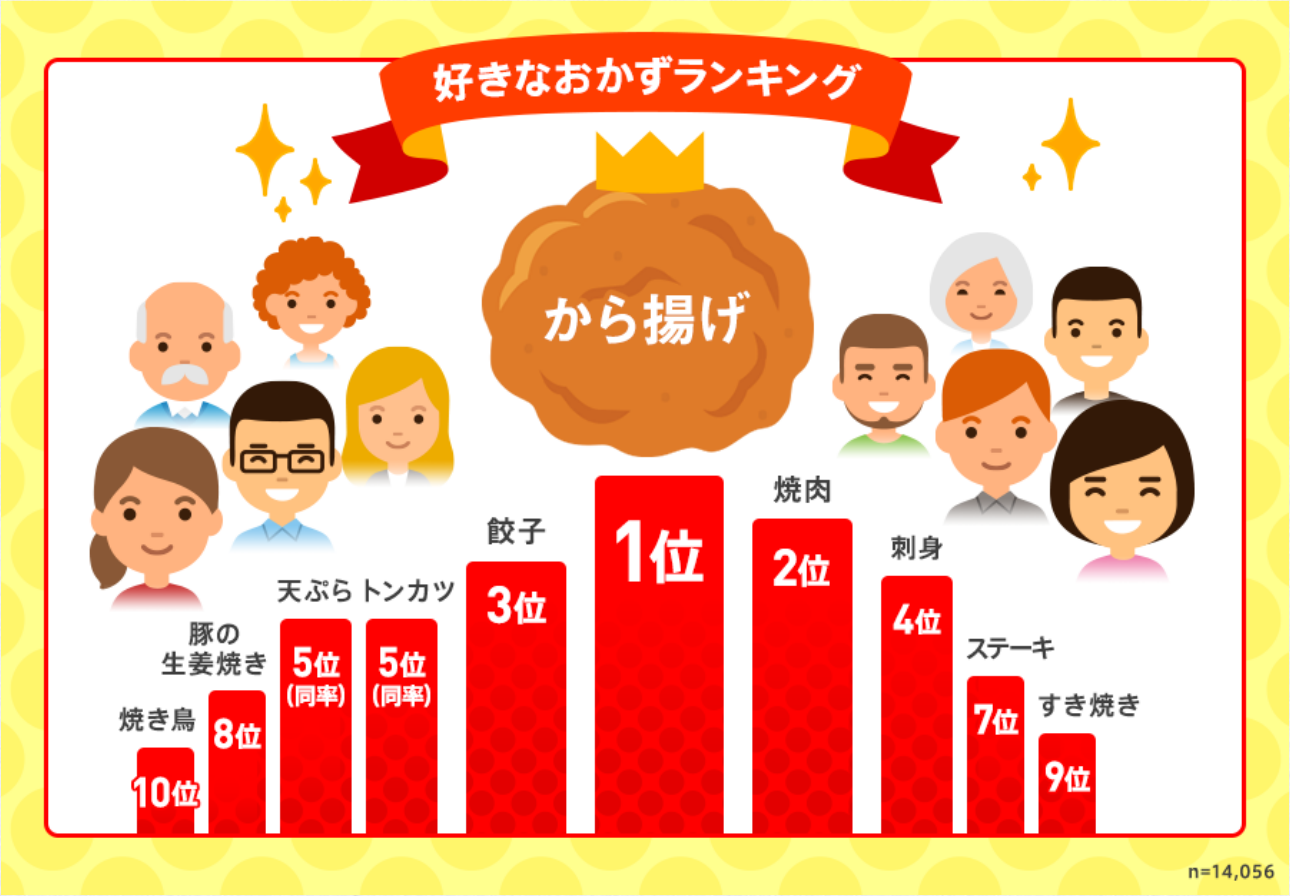
使用食材・使用量については、こちらをご参照お願い致します。

	ロシア	イタリア	フランス	ブラジル	アメリカ
イメージ画像					
メニュー名	ボルシチ風 煮込みハンバーグ	地中海風 煮込みハンバーグ	アルザス風 煮込みハンバーグ	フェイジョアーダ風 煮込みハンバーグ	ケイジャン風 煮込みハンバーグ
メニュー解説	ボルシチとハンバーグで、野菜もたっぷり取れるあったかメニューです。ビーツが欠かせません。	バジルを中心とした香草とオリーブオイルで、さわやかな地中海をイメージした煮込みハンバーグです。	ザワークラウトの酸味と旨味がサッパリ系だが、マッシュポテトが濃厚さを出し、ボリューム感のあるメニューです。	ブラジルの家庭料理のフェイジョアーダ風に仕上げたメニューで、里芋のマッシュポテトが決め手です。	ハンバーグとお豆をケイジャン風味で煮込んだ、ちょっとピリ辛な煮込みハンバーグです。
使用食材使用量	やわらか ディッシュハンバーグ®60　2個	ランチディッシュ®バーグ 60g　2個	アンガスビーフハンバーグ　1個	アンガスビーフハンバーグ　1個	グレイビーハンバーグ100　1個
	そのまま使える ビーツ　20g	そのまま使える 揚げなす乱切り　40g	洋風野菜ミックス　40g	そのまま使える ケール　40g	そのまま使える スーパースイートコーン(タイ産)　10g
	そのまま使える カリフラワー(中国産)　30g	安心逸品®チキンブイヨン　20g	北海道産ポテトベース　20g	さといも Sサイズ　40g	ミックスビーンズ50g／玉ねぎ10g にんにく2g／赤パプリカ3g 黄パプリカ3g／ピーマン3g サルサソース20g／オリーブ油5g ケイジャンスパイス0.5g 塩コショウ適量／水150g チキンブイヨン2g グリーンリーフ・ミニトマト・レモン適量
	安心逸品®チキンブイヨン　40g	イタリアン野菜ミックス50g にんにく2g／オリーブ油3g 黒オリーブスライス5g／水160g バジルソース20g／ミニトマト2個 塩コショウ適量／香草少々	安心逸品®チキンブイヨン　20g	安心逸品®チキンブイヨン　20g	
	玉ねぎ10g／キャベツ10g ジャガイモ40g／人参30g 水200g／塩コショウ適量		ベーコン10g／ザワークラウト40g ソーセージ2本／水160g 牛乳40g／塩コショウ適量	CDデミグラスソースEX　50g 玉ねぎ30g／オリーブ油2g／水140g レッドキドニービーンズ50g にんにく2g／塩コショウ適量	

※写真はイメージです。

© 2021 NICHIREI FOODS INC.

【参考情報①】から揚げは、日本の国民食!?



調査回答者に、
全29品のおかずから
好きなものを選択
（複数選択可）
してもらったところ、

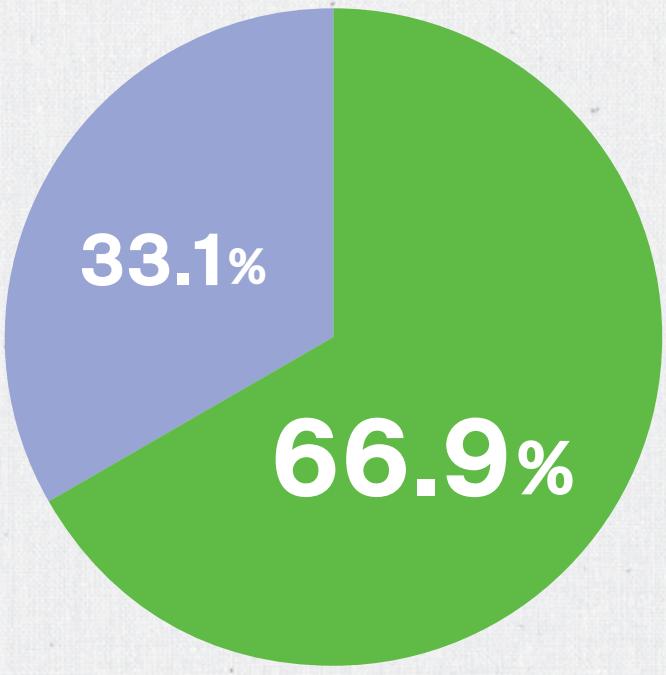
から揚げが好きなおかずランキングの第1位

調査回答者（20代～70代男女）いずれの層でも「から揚げ」を選択している者が多く、
年代・性別を超えて幅広い人から愛されていることがわかりました。※ニチレイフーズ調べ

© 2021 NICHIREI FOODS INC.

【参考情報②】シニア世代に対しても、から揚げは不動の人気！

60代～70代男女における嗜好調査



約67%が、
から揚げを
「好きなおかず」
として選択

- 好きなおかずとして「から揚げ」を選択した人
- 好きなおかずとして「から揚げ」を選択しなかった人

※ニチレイフーズ調べ。全29品の選択肢に対し、「あなたが好きなおかずをお選びください」として選択いただく。複数選択可。
60代男性：n=1669、70代男性：n=681、60代女性：n=1763、70代女性：n=543

© 2021 NICHIREI FOODS INC.

くらしに笑顔を
ニチレイフーズ

病院・高齢者福祉施設給食様向け「から揚げ」ご提案

お客様の声を参考に、
更に肉比率をアップした商品へとリニューアルいたします。

2021年新春、リニューアル

T若鶏唐揚げ

1Kg/6袋×2合

調理方法	揚げる
商品特徴	醤油、しょうが、にんにくで味付けしたベーシックな唐揚げです。 リニューアルにより製品重量のブレを軽減し、肉比率をアップしました。 ● 32個前後／袋。 ● もも肉を使用。タイ産。

お客様による評価ポイントは5点！

- ポイント1 「産地」
- ポイント2 「見た目の手作り感」
- ポイント3 「衣の薄さ」
- ポイント4 「スチコン調理後の色目」
- ポイント5 「衣のやわらかさ」

人手が足りず手作りから加工品に切替えようと思っていました。見た目に手作り感があり、味もこの価格の中において、おいしい方だと思っています。
（病院：栄養士A様）

タイ産の唐揚げを探していました。特にシニアの方は衣比率に敏感なので衣が薄くて助かっています。
（高齢者福祉施設：栄養士Y様）

スチコンした後の色味が気に入っています。また、衣もやわらかく食べやすいため、シニアの方もおいしいと残さずたべてくれるため助かっています。
（授産所：栄養士I様）

現在ご使用いただいている
栄養士様の声

© 2021 NICHIREI FOODS INC.

くらしに笑顔を

ニチレイフーズ

© 2021 NICHIREI FOODS INC.