2020年
新商品・リニューアル商品のご提案

くらしに笑顔を
ニチレイフーズ

© 2020 NICHIREI FOODS INC.

コロナ禍における客数減にお悩みではありませんか？

飲食店様のお悩み

- コロナ禍において生活者の財布の紐はますます固くなっている・・
- 値下げをしても、密を避けると客数増は見込めない・・
- 単価アップを実現したいが、どうしたらいいか・・

「**ボリュームのあるメニュー**」にて
単価アップを実現しませんか？

© 2020 NICHIREI FOODS INC.

くらしに笑顔を
ニチレイフーズ

客数減を補う単価アップを、ボリュームアップメニューでサポート!

20秋 リニューアル やわらかディッシュハンバーグ®

1200g(10個入)/5袋×2合

調理方法 焼き 電子レンジ 蒸す

商品特徴
- 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の見直し、こんがりとシズル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。

盤面の大きさに注目!

	長径 × 短径 × 厚み(単位:mm)
30g	61 ×47 ×16mm
60g	82 ×63 ×17mm
80g	96 ×71 ×17mm
100g	107 ×80 ×18mm
120g	121 ×75 ×18mm
150g	132 ×83 ×22mm

※サイズは目安であり実際の製品は前後する場合がございます。

わらじハンバーグDON【やわらかディッシュハンバーグ®150使用】

史上最「高」のハンバーグ【やわらかディッシュハンバーグ®80・120・150使用】

© 2020 NICHIREI FOODS INC.

くらしに笑顔を
ニチレイフーズ

客数減を補う単価アップを、ボリュームアップメニューでサポート!

20春NEW 大分風とり天M

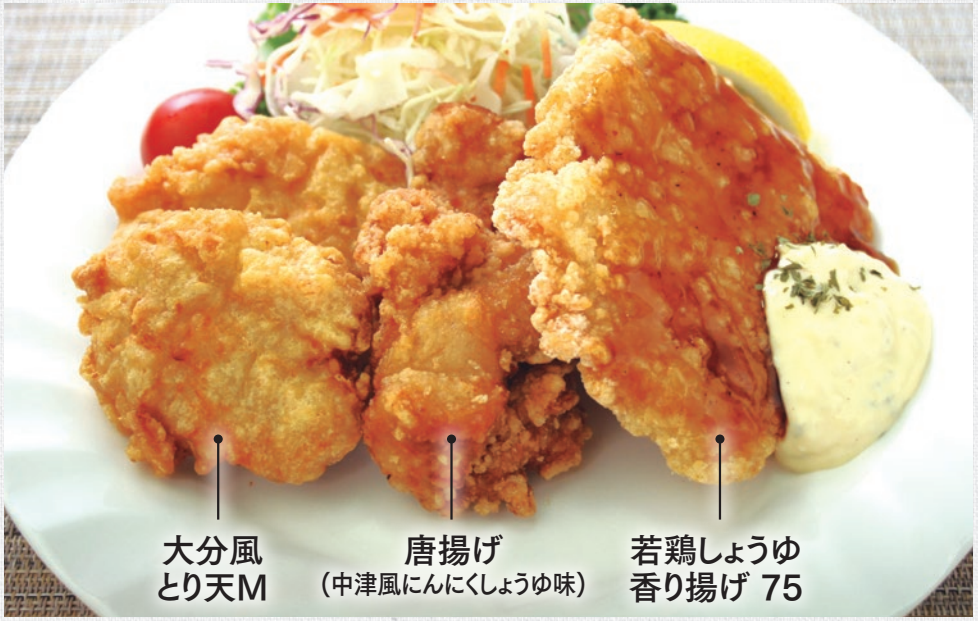
900g(30枚入)/6袋×2合

調理方法 揚げる

商品特徴
- 鶏のむね肉にかつおと昆布の旨味が効いた特製つゆで下味をつけ、軽い食感の天ぷら衣をつけて揚げました。
- 短時間で調理することができるので、肉のジューシーでしっとりとした食感が特徴の商品です。

※サイズは目安であり実際の製品は前後する場合がございます。

チキンMIXフライ



サイズを選べる! とり天丼【大分風とり天M使用】

© 2020 NICHIREI FOODS INC.

お客様に「選ばれる」メニューでお悩みではありませんか？

給食事業者様のお悩み

- コロナ禍においてテレワークが進み、食数回復が見込めない・・
- お客様へ端的に価値を伝える、「メニュー名」が浮かばない・・
- 調理場での「密」を防ぐため、オペレーションを簡素化したい

お悩みを解消するために・・
「**素材を謳えるメニュー**」は
いかがでしょうか？

© 2020 NICHIREI FOODS INC.

「選ばれるメニュー」を、謳える素材でサポート!

「アンガスビーフ」使用商品ラインアップ

- 指定の契約農家で120日以上の穀物肥育をしております。
- やわらかくジューシーなアンガス種の血統75%以上を使用。

Warmoll Food Pty Ltd社提供

20春NEW アンガスビーフハンバーグ

1200g(10個入)/5袋×2合

調理方法 焼き 電子レンジ 蒸す

商品特徴
- 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。

メニュー例 アンガスビーフハンバーグ(デミグラスソース)

20秋NEW 肉極だつ®メンチカツ(アンガスビーフ入り)90

5400g(60個入)/2合

調理方法 揚げる

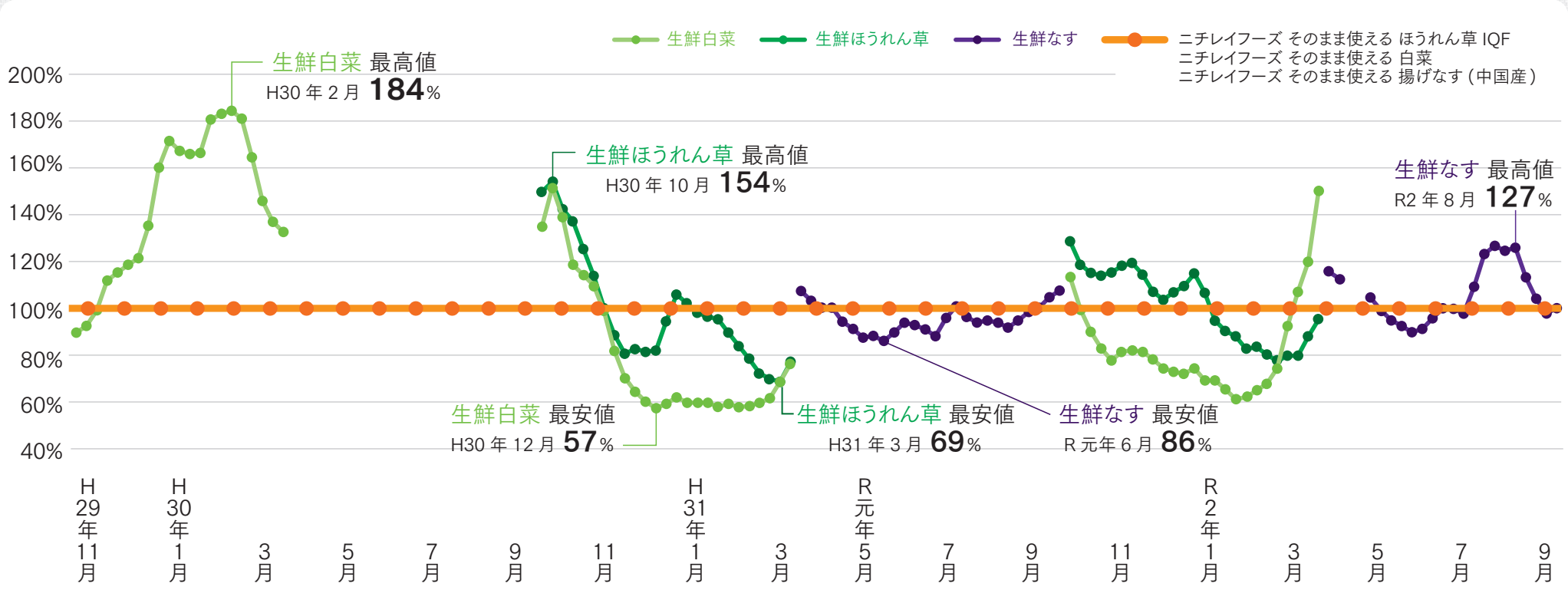
商品特徴
- 豚肉と牛肉の粗挽き肉に、大きめにカットした玉ねぎを加えました。
- 牛肉はアンガスビーフを使用しています。
- 肉の噛み応えや、味わいにこだわりました。

メニュー例 アンガスビーフ入りメンチカツの冬野菜トマト煮添え

© 2020 NICHIREI FOODS INC.

くらしに笑顔を
ニチレイフーズ

「生鮮野菜の相場変動にお困りではありませんか？」



※「農林水産省：食品価格動向調査(野菜)」より一部加工

ニチレイフーズ そのまま使える カットほうれん草IQF
ニチレイフーズ そのまま使える 白菜
ニチレイフーズ そのまま使える 揚げなす（中国産）

過去3年間 価格が安定!!

※生鮮ほうれん草・生鮮はくさい・生鮮なすの価格は特売価格等を含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均(小売価格の全国平均値)である。
また、平成29年11月～令和2年8月までの平均価格を100％とし、各月の価格を％にて表記

© 2020 NICHIREI FOODS INC.

くらしに笑顔を
ニチレイフーズ

「冷凍野菜」がお悩みを解決いたします！

安定した価格と安定供給・使いやすさが魅力の「そのまま使える」シリーズはいかがでしょうか？

20秋NEW

そのまま使える カリフラワー（中国産）

500g/20袋

調理方法 自然解凍

商品特徴
- 自然解凍でそのままお使いいただけます。
- 付け合わせやサラダ等、様々なメニューでご使用いただけます。

20春NEW

そのまま使える 揚げなす乱切りL（ベトナム産）

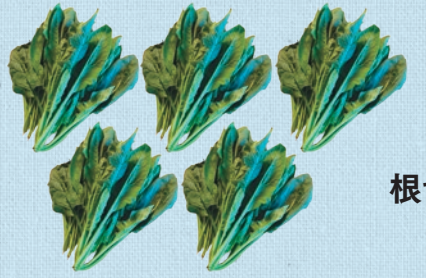
1Kg/5袋

調理方法 自然解凍 揚げる 炒める

商品特徴
- 自然解凍で食べられる、ベトナム産の揚げなすです。
- 加熱しても身が縮みにくくするため、皮目のつなぎ目を残すように1つ1つ丁寧に手切りしております。

参考

生鮮ほうれん草と冷凍ほうれん草の比較



※以下リンクの動画での検証結果より

生鮮ほうれん草 およそ5束（1kg）

▼

根切り、カット、ボイル後重量
約822g

そのまま使える カットほうれん草IQF（1kg）

▼

解凍後重量
約872g

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、こちらもご覧ください。 https://www.nichireifoods.co.jp/product/business/recipe/

© 2020 NICHIREI FOODS INC.

くらしに笑顔を

ニチレイフーズ

© 2020 NICHIREI FOODS INC.