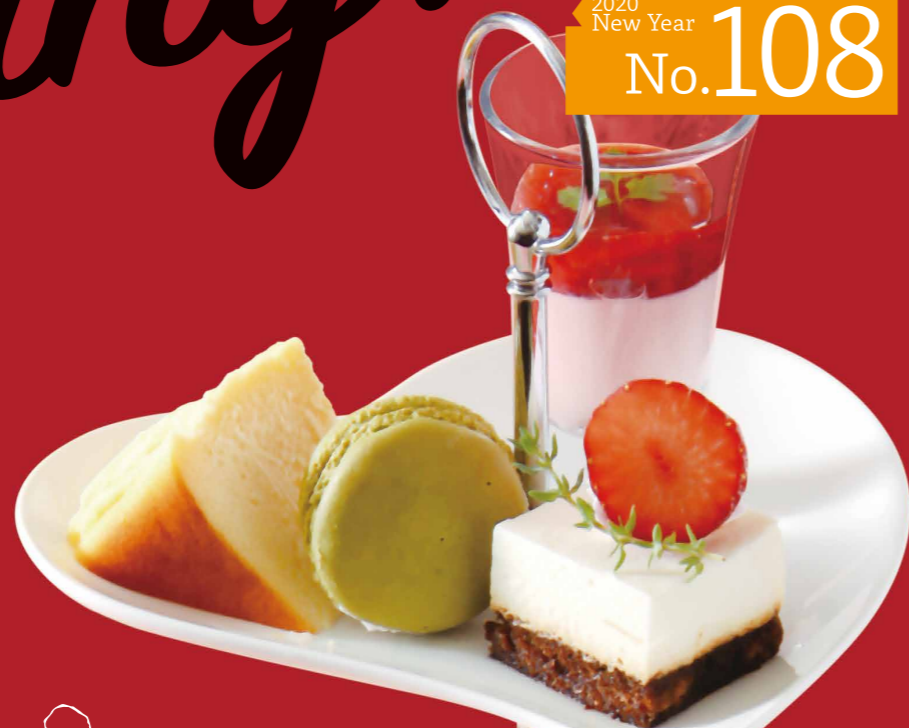


# Eat-ing.

HCF情報

2020 New Year No.108

旬な「食」の  
情報をお届けする  
ユースフルマガジン。



- 珈琲と日本食 ブラジアを「和」の演出で
- インバウンドのお客様を朝食でおもてなし
- 定番素材でテイクアウトランチ
- カンタン盛付けで春色スイーツ

当社ホームページに  
アクセスできます。



HCF情報 Eat-ing. 2020 New Year No.108  
発行/令和2年11月 服部コーヒーローズ株式会社  
〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町一丁目3-21 TEL.022-214-8010

<http://www.hattori-cf.co.jp/>

HCF食彩展  
2019

HCF展示会

## サンプルご依頼 人気商品ランキング

TOP  
10



No.1 HCF  
チーズケーキバスク風



とろけるような  
濃厚なくちどけ

●4号×24箱 冷凍  
※商品の性質上、非常に柔らかく仕上っております。※ケーキを紙から剥がす際にはゆっくりと静かに剥がしてください。

POINT・各会場で大好評だったチーズケーキバスク風が堂々の第一位に輝きました！  
冷凍ケーキとは思えない口どけのなめらかさと濃厚な味わいに「え？これ、冷凍なの？」と驚かれるお客様が多く、話題性のある商品のため、さっそくカフェのデザートメニューやビュッフェのデザートに取り入れたいとの嬉しいお声を数多くいただきました。

No.2 HCF  
万能ベースソース  
3種の貝エキスを  
完熟トマト



●1L×15本 常温  
POINT・希釈を変えて色々なメニューにアレンジしていただける便利さにお客様の注目が集まりました。秋冬向けの煮込みや鍋メニューを実際にご試食いただき、オペレーションも簡単で人手不足にも対応できると大変好評でした。

No.3 マリンフード  
クッキングモッツアレラ



●(315g/10)×12袋×2合 冷凍  
POINT・クッキングモッツアレラの最大の特徴である伸びにお客様は大変驚かれています。耐熱性を持たせているので、加熱しても溶けにくい点に関心を示していただき、串かつや天ぷら等の揚げ物や、鍋の具材として検討してみたいとの声を多数、頂戴しました。

No.4 キッコマン  
ステーキ醤油トリュフ風味



●570g×12本 常温  
丸大豆しょうゆを2種類ブレンドし、風味豊かなトリュフを加えた濃厚な味わいの、肉料理に幅広く使用できるタレ。

No.5 HCF だし香るしっとり玉子焼き



●(180g/2)×25PK 冷凍  
だしの風味にこだわって焼き上げた玉子焼き。ポイルすることによって玉子焼きがだしを吸う特殊製法で仕上げました。

No.6 服部 焼き目とろーり  
ミックスチーズ



●1kg×10袋 冷蔵  
伸びのあるモッツアレラとステッペンをミックスしたこんがり焼き目が特徴のチーズ。洋風鍋やカレーにもおすすめ。

No.7 HCF だしぼん酢  
4種の柑橘果汁入り



●1L×15本 常温  
本醸造醤油をベースに深みのある鰹と昆布のだしを効かせ、4種の柑橘果汁(シークワーサー・ゆず・レモン・かぼす)を加えました。

No.8 三陸産かじきスモーク  
オリーブオイル漬



●120g×10PK×4合 冷凍  
気仙沼産マカジキを原材料に調味熟成させて桜のチップでスモークし、オリーブオイルに漬けたスモークの香り高い逸品。

No.9 おびなた  
業務用生冷凍十割そば



●(120g/5)×6袋 冷凍  
そば粉のみを使用したのどごし滑らかな十割そばです。経時変化にも強く、1時間程度であればくっつきなくほぐれます。

No.10 守山乳業  
ルビーチョコレートドリンク



●500g×12本 常温  
フルーティーな味わいのストレートチョコレートドリンク。ルビーピンクが視線をグッと惹きつけます。





NEW YEAR MESSAGE  
新年のご挨拶

明るく、笑顔で、元気よく

お役に立つ情報とご提案をお届けします



服部コーヒーフーズ株式会社 代表取締役社長  
服部 冬樹

明けましておめでとうございます。令和2年の新年を迎えるにあたり日頃のご厚情に深く感謝申し上げますとともに健やかに新春を迎えられましたこと謹んでお慶び申し上げます。

年号が令和となり、新たな時代の幕開けに期待した昨年でしたが、大雨や台風など自然の猛威が各地で大きな傷跡を残し、国外では米中貿易摩擦による世界経済への影響、韓国との軋轢による観光客減少など、国内経済に大きな打撃となりました。国内においては労働人口の減少が加速し、人手不足による人件費やその他諸経費も更に上昇傾向が続き、更には10月の消費税増税も加わって、個人消費

は節約志向の意識がより強くなり、外食業界にとっては厳しい一年となりました。一方で、9月から11月に開催されたラグビーW杯、日本代表はベスト8という目標を達成し、大きな盛り上がりを見せ、国内景気にプラス効果となりました。

当社は66期目を迎え、意識改革元年を念頭に「自発能動」をキーワードに、働き方改革の推進、メリハリの効いた業務の遂行、そして当社独自の視点で一歩先を行く提案、情報発信に取り組みでまいりました。特に秋季展示会では過去の来場者数を上回る多くのお客様にお越しいただき、消費増税に負けない外食の強みを活かしたご提案、淹れたてコーヒーの力と題し、お客様に自らコーヒーを淹れていただくコーナーを設けるなど大変好評を得ました。

今年も皆様のところに弊社営業担当が明るく、笑顔で、元気よく訪問させていただきます、お役に立つ情報や新たなご提案をお届けいたします。引き続きご愛顧賜りますようお願い申し上げます。皆様におかれましては、より充実した一年となることをお祈り申し上げます。年頭のご挨拶とさせていただきます。

# コーヒーの力を 進化系アレンジで愉しむ。

## ロカピールラテ

①トラーニ アーモンドロカシロップ8mlとトラーニ タンジェリンシロップ8mlをカップに注ぐ。②ミルクフォーム110ml、エスプレッソ30mlを静かに注ぐ。③仕上げにフルーツ顆粒ラズベリーをトッピングする。

淡いブルーと  
コーヒーが  
新鮮な組合せ

## ボタニカル フラワーラテ

①モナン ラベンダーシロップとモナン ブルーキュラソウシロップを各10mlずつカップに注ぎ、混ぜる。②ミルクフォーム150mlを入れてかき混ぜ、エスプレッソ50mlを静かに注ぐ。③仕上げにエディブルフラワーとタイムを飾る。

大人気!!  
チーズ&コーヒー

## チーズコーヒー

①柔らかくしたクリームチーズ50gに、森永シェンティホイップ50g、牛乳10cc、コンデンスミルク20g、塩1gを合わせて混ぜ、チーズクリームを作る。②カップに珈琲ゼリー50g、氷と、牛乳70cc、アイスコーヒー無糖70cc、ガムシロップ5ccを入れ混ぜ合わせ、①のチーズクリームをのせ、仕上げにコーヒー微粉末、岩塩をトッピングする。

アレンジにおすすめのアイスコーヒー



ネットリッ製法で丁寧に抽出、苦味と深いコクのある当社自慢のリキッドアイスコーヒー。

アレンジにおすすめのコーヒー



本場イタリアンエスプレッソを追究し、甘味も最大限に引き出した味わいのある逸品です。



爽やかでコクのあるホットドリンク  
アーモンドとオレンジフレーバーの

Arrange coffee



話題沸騰中!  
バナナ風味の  
コーヒー  
シェイク

ランダーのボタニカルな香りと色あがりが  
春におすすめのホットコーヒー

コーヒーバナナチョコ  
ミント話題シロップ

## カフェバナーナ

①ロッチェ イルジェラート完熟バナナ120gとアイスコーヒー無糖100cc、氷75gをミキサーで混ぜる。②グラスに服部 コーヒー屋がつくった珈琲ゼリー30gを入れ、チョコシロップでグラスにデコレーションをする。③①を静かに注ぎ入れ、HCFパフエツプ、チョコクランチ、バナナ、ミントをトッピングする。



# 茶せんで点てる和三盆コーヒー

上品な甘さの和三盆糖を加えて茶せんでコーヒーを“点てる”とマイルドな味わいに。

## HARIO日本製器具のご紹介



左: V60透過ドリッパー 02セラミックW VDC-02W 幅140×奥行120×高さ102×口径116mm 材質:磁器 [1~4杯用]

右: V60透過ドリッパー 01セラミックW VDC-01W 幅119×奥行100×高さ82×口径95mm 材質:磁器 [1~2杯用]

※いずれもV60計量スプーン付き  
V60セラミックドリッパーは400年続く伝統的な焼き物「有田焼」です。日本の繊細な生産技術で職人が1つ1つ丁寧に作っています。

V60レンジサーバー 360クリア XGS-36TB 幅130×奥行107×高さ99×口径77mm 実用容量360ml [1~3杯用]



100%天然の鉱物を精製した、地球にやさしい素材の耐熱ガラスの製品です。



ブラジリアならではの「和」の演出で。

# 金箔コーヒーに干菓子を添えて

コーヒーに金箔をトッピング、やさしい味わいの干菓子和共に華やかに演出。

## Kalita日本製器具のご紹介



### Kalita60周年記念ギフト BC-185ギフト

セット内容:185ドリッパー・ポット(満水約550ml)・KWF-185 (25P) 185ドリッパー単体(持ち手込)幅132×奥行110×高さ79mm ポット単体(持ち手込)幅190×奥行110×高さ127mm 材質:ナルミポーンチャイナ

ドリッパーとポットに青海波の柄が入っています。波の紋様は人々の幸せと平安な暮らしへの願いが込められた縁起の良い柄とされています。



コーヒーミル 桐モダン杏 幅174(ハンドル込)×奥行128×高さ215mm 硬質鋼鉄カッター

桐は熱伝導が低く、調湿機能も優れていることからコーヒーミルに適しています。新潟県加茂市の職人の手作り品です。

訪日外国人旅行者が年々増加している中、2020年の今年は、さらにその数が増加すると予想されます。観光庁の訪日外国人消費動向調査によりますと、訪日前に期待していたことに「日本食を食べる」ことが最も多く回答があげられています。そんな外国人旅行者の期待に応えて、日本食に合う珈琲と和の演出をお客様をお迎えしてみたいかがでしょうか。当社がおすすめする珈琲「ブラジリア」は、ブラジル産の珈琲豆だけを使い、ミディアムローストシテイロースト・フルンティローストの3段階の焙煎豆をアフターミックスしました。ほど良い苦味とコク、酸味を抑えたフランスの良いマイルドな味に仕上げているので、和菓子はもちろん日本食との相性が抜群の珈琲です。



# 珈琲と日本食

## 日本食におすすめのコーヒー

ほど良い苦味と 控えめの酸味が特徴 日本食との相性も抜群です!



**ブラジリア**  
●500g×10袋(豆)  
●100g×50袋(粉)  
常温  
苦み ●●●●●●  
酸味 ●●●●●●  
香り ●●●●●●  
コク ●●●●●●

ブラジル産のコーヒー豆のみを使用し、3段階の焙煎豆をアフターミックス。ほど良い苦味で酸味を抑えたコーヒーです。和菓子の上品な甘さをひき立てるのはもちろん、日本食との相性もピッタリです。







# インバウンドのお客様を

# 朝食メニューでおもてなし



## ボリュームたっぷり アジアン

**1** **ポイル** **レンジ**  
味の素 白がゆ  
●1kg×6袋  
常温  
酸素吸着するフィルムを使用した特殊パウチで、豊かな風味とおいしさが長持ちします。

**2** **ポイル**  
マルハニチロ 香港炒麺  
●1kg×6袋×2合 **冷凍**  
XO醤とオイスターソース、中国醤油を合わせたコク深い味に仕上げた細麺の焼きそば。

**3** **レンジ**  
マルハニチロ 便利なしゅうまい 30  
●240g×20PK×2合 **冷凍**  
国産の鶏肉と豚肉の旨味、玉ねぎの甘みと隠し味のほたてエキスで深みのある味に仕上げました。

**4** **揚げ**  
マルハニチロ 海老トースト揚げ  
●(18g×20ケ)×10袋×2合 **冷凍**  
パン生地にえびパテをトッピング、外はサクッと中はジューシーです。



## 完全菜食に 応える ヴィーガン

**ヴィーガン人口が増加中**  
欧米を中心に菜食主義の方々が増えています。中でも「ヴィーガン」は「完全菜食主義」なので、卵や乳製品などの動物性食品を一切口にしません。材料に動物性食品を使用していないヴィーガン対応食品も増えていきますので活用してみたいかがでしょうか。

**3**  
山形屋 仙台業務用スライス  
●250g×4袋×4合 **常温**  
植物性タンパク質を豊富に含み、食べごたえのあるメニューに仕上がります。

**3** **ポイル** **レンジ**  
カゴメ 根菜と大豆ミートのポロネーゼ  
●140g×30ケ **常温**  
完熟トマトをベースに根菜や大豆ミートを加えて煮込みました。

**2** **レンジ** **オーブン**  
ヴィーガン ホットケーキ  
●(50g×2)×18袋×4合 **冷凍**  
食物アレルギー特定原材料等27品不使用、動物性原材料不使用のホットケーキです。

**1** **オーブン**  
ヴィーガンピザ 新大陸の勇者  
●5枚×6袋×2合 **冷凍**  
大豆を主原料とする肉の代替素材やビーマン、グリットマトをトッピング。動物性原材料不使用のピザです。



## 外国人に人気の 日本食

**5** **解凍**  
HCF 揚げ餅君 (醤油味)  
●50本×3合 **冷凍**  
食べやすい3個串。オリコ糖を使用しているのでカロリーを気にしている方にもおすすめ。味噌味もあります。

**3** **解凍** **ポイル**  
マルハニチロ 飛龍頭と野菜の炊き合わせ  
●500g×12袋 **冷凍**  
一口大のがんとどきを野菜と一緒に彩り良く炊き合わせました。

**1** **解凍** **ポイル**  
マルハニチロ 便利なひじきと野菜の彩り煮  
●500g×12袋×2合 **冷凍**  
ひじきと彩り良い野菜をしっとり炊き上げました。

**6** **ポイル**  
HCF だし香る しっとり 玉子焼き  
●(180g/2)×25PK **冷凍**  
だしの風味にこだわった玉子焼き。ポイルすることで玉子焼きがだしを吸う特殊製法で仕上げました。

**4** **解凍** **ポイル**  
マルハニチロ 便利な骨なし 国産さば塩焼  
●(200g=10)×15PK×2合 **冷凍**  
国産さばを独自製法でしっとりジューシーに焼き上げました。自然解凍でも召し上がれます。

**2** **解凍**  
HCF 山芋とろろ 国産  
●500g×10袋×2合 **冷凍**  
国産長芋90%、大和芋10%。山芋本来の風味や食感が生きています。添加物は一切使用していません。

**手間をかけずに彩りよく**  
増加する方々の訪日外国人旅行者は日本食を食べることを楽しみのひとつにあげています。そのようなお客様の期待に応えて、一日の始まりである朝食メニューにもおもてなしの気持ちを含めたいもの。そこで、バリエーションも豊富で簡単に提供できる商品の数々をご案内します。



ソースやトッピングを変えれば  
アレンジ自在!!



# "定番素材"で テイクアウトランチ



## テイクアウト パッケージ



**KP KM-54**  
ホワイト・ナチュラル  
245×162×51mm  
●25枚×12袋

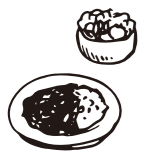


**KP KM140-750** 本体  
白・黒・茶  
Φ140×75mm

**KP KM140** 蓋  
Φ150×20mm  
●各50ヶ×12袋



**デリメイト**  
TK125 嵌合容器付  
クラフト・ぼらむ・ブラウン  
嵌合容器 125×125×35mm  
紙容器 110×110×110mm  
底寸 (90×90)  
●20ヶ×12袋



**SDピストム24-18 BK身**  
240×180×40mm

**SDピストム24-18蓋**  
232×172×25mm  
●各50ヶ×9袋



スープに  
おすすめ!

**HCF 断熱カップ9オンス**  
(シルバー・ブラウン)  
●50ヶ×20袋

**SM-275D蓋**  
●50ヶ×60袋

## 冷凍 生ハンバーグ



合挽き肉の旨みと柔らかさを持ち、厚みのあるジューシーな仕上り。手作り感のあるハンバーグです。

**服部ハンバーグ**  
●(150g/10枚)×7袋  
冷凍

## からあげ



鶏もも肉に歯切れのよい衣をまぶした唐揚げ。冷めてもやわらかな肉質で、お弁当の主菜に最適。

**味の素**  
やわらか鶏もも唐揚げ  
●1kg×6袋×2合  
冷凍

## シーフードミックス



しっかりとした旨みと味わいのあるアサリ・エビ・ムササキの3種をミックス。使いやすいバラ凍結です。

**HCF**  
シーフードミックス  
●1kg×10袋  
冷凍

## とんかつ



カナダ産三元豚チルドロース肉を掃除後、カットし、バター・生パン粉を付けて冷凍しました。

**サクサク 三元豚**  
ローストンカツ  
●(120g/12枚)×6cs  
冷凍

## ローストチキン



丁寧な下処理をし、できる限り厚さを均等にし、柔らかい食感に仕立てました。

**石光 タイ産**  
ローストチキン  
●(150g/5枚)×5袋×2合  
冷凍



## きのこの トリュフ風味 ハンバーグ

トリュフ風味のソースでこの旨みをさらにアップ! ガーリックライスを添えて。

**キッコーマン**  
ステーキ醤油  
トリュフ風味  
●570g×12本  
常温



## 彩り野菜の 黒酢にんにく 唐揚げ

唐揚げと揚げた野菜を合わせて黒酢にんにく醤油たれを加えれば、人気の一品に!

**キュービー**  
黒酢にんにく  
醤油たれ  
●1130g×6本  
常温



## サクサク海鮮 かき揚げ丼

カラッと揚がる天ぷら粉でサクサクのかき揚げに。天井のたれをかければ出来上り!

**HCF**  
カラッと揚がる  
天ぷら粉  
●1kg×10袋  
常温



## スパイシー キーマカツカレー

とんかつにキーマカレーをかけるだけで、人気のボリュームなカツカレーが完成!

**MCC**  
キーマカレー  
●#2×12缶  
常温



## チキン ケバブライス

ハーブが香るチキンに彩りの良い野菜と、サフランライスでエスニックなランチに。

**ギャバン**  
ケバブシーズニング  
●100g×10袋  
常温



## ジューシー ハンバーグの タコライス

スパイシーなチリコンカンで食がすすむ味に。トマトやアボカドで色どり良く。

**ハインツ**  
チリコンカン  
ピーフェイス  
ピーンズ  
●300g×24袋  
常温



## チキンてりたま 親子丼

てりやきソースにタルタルソース、しっとり玉子焼きをのせて、満足度の高いランチに。

**ハインツ**  
新ステーキソース  
てりやき  
●1230g×12本  
常温



## ペスカトーレ オムライス

シーフード入りトマトソースととろとろたまごで簡単オムライス。

**スノーマン**  
とろとろ  
スクランブル  
●1kg×10袋  
冷凍



## 黒米 もち麦ごはんの サラダかつ丼

揚げ物に最適のおろしの旨たれで、さっぱり味のかつ丼に。野菜もたっぷりヘルシー!

**HCF**  
具材たっぷり  
おろしの旨たれ  
●1120g×12本  
常温



## ハイナン チキンライス

ジンジャーとガーリックの風味が食欲をそそる本場東南アジアの味です。

**Way**  
ハイナンチキン  
ライスソース  
●500g×12袋  
常温



## 和風ガパオライス

野菜を加え、ハンバーグをほくほく炒めました。生ハンバーグならではの使い方で。

**エバラ**  
黄金の味 中辛  
●1.55kg×6本  
常温



## ヤンニョムチキンの 旨辛ビビンバ

旨辛チキンはたれをからめるだけ。ナムルをたっぷり添えて韓国風ランチボックスの完成。

**エバラ**  
ヤンニョムチキンの  
たれ  
●595g×12本  
常温



## エスニック 焼きそば

万能ベースソース3種の貝エキスをナムラーをプラスしてエスニックな味に。

**HCF**  
万能ベースソース  
3種の貝エキス  
●1L×15本  
常温



## 三元豚の ソースかつ丼& 温たま牛カルビ

とんかつと牛カルビを組み合わせ、二つの味が楽しめるスタミナランチです。

**HCF**  
国産牛のカルビ焼  
●(100g/10)×5袋×2合  
冷凍



## チキンのやわらか トマト煮込み

グリーン野菜と一緒に万能ベースソース完熟トマトで煮込んでバスタランチの出来上り

**HCF**  
万能ベースソース  
完熟トマト  
●1L×15本  
常温

※詳しいメニューレシビは担当営業までお問合せください。



## バスク風チーズケーキ×マスカルポーネアイス

### バスク風チーズケーキ ルビーチョコソースのスープ仕立て

1 皿にフルーツ、エディブルフラワー、ハーブ、フィアンティーヌを飾りつける。2 カットしたバスク風チーズケーキを皿に盛り、マスカルポーネアイス、温めたルビーチョコドリンクを注ぐ。3 仕上げにアイスの上にラズベリーパウダーをトッピングする。

森永 EX  
マスカルポーネ  
●2L×4本 冷凍

表面を焦がすひと手間で、  
ケーキの食感と味に  
変化が生まれます!



ルビーチョコソースと  
冷たいアイスの  
コントラスト

## エダムチーズケーキ×安納芋アイス

### ブリュレ風 エダムチーズケーキ

1 皿にカットしたエダムチーズケーキをのせ、表面にグラニュー糖をかけてバーナーで炙る。2 ケーキの上に安納芋のアイスをのせ、バナナ、パールクラッカー、粉糖、ソース、セルフィユをトッピングする。

森永 EX安納芋  
●2L×4本 冷凍



色鮮やかな  
マカロンで挟み、  
ピステルカラーの  
ひと皿に



## 濃厚フロマージュ×ストロングレモンアイス

### チーズケーキとレモンアイスの マカロンサンド

1 約3cmにカットした濃厚フロマージュケーキをマカロンでサンドし、カクテルピンでフルーツとともに固定する。同様にレモンアイスもサンドする。2 皿にホイップを絞り、マカロンサンドをのせ、ミントを飾る。

森永 EXストロングレモン  
●2L×4本 冷凍



# アイスを使って カンタン盛付け

# 春色スイーツ

この春はアイスを使ったスイーツメニューがおすすめです。ほんの少しの盛付けの工夫で、華やかな演出ができるひと皿ができます。

アイスは、ほうじ茶やチーズティー風味、マスカルポーネ、桜もち風味、安納芋といった個性的なテイストのものを紹介。甘さを抑えたHCFのオリジナルケーキとのコラボレーションで、メニューの幅が広がります。

コーヒーゼリーソース、  
アイスを順に重ねるだけで  
カラフルなデザートの  
出来上り!



## コーヒーゼリー×チーズティー風アイス

### チーズティー風アイスと コーヒーゼリーのベリーパフェ

1 グラスにコーヒー屋がつくった珈琲ゼリー、コーヒーシロップ、シャンティホイップ、ベリーソースを入れ、チーズティー風アイスをトッピングする。2 仕上げにローズマリーを飾る。

森永  
EXチーズティー風アイス  
●2L×4本 冷凍



## ホワイトティラミス×桜もち風アイス

### 桜ティラミスパフェ

1 グラスにストロベリーソース、フィアンティーヌ、さくらホイップ、桜もち風アイスを重ねる。さらにストロベリーソース、カットしたホワイトティラミス、さくらホイップを重ねて、ホイップの表面をならす。2 桜パウダーをふり、仕上げにさくらホイップ、桜の塩漬け、ミントを飾る。

森永 EX  
桜もち風  
●2L×4本 冷凍



フルーッと  
ケーキにトッピング、  
仕上げにソースも  
効果的に飾って



## 濃厚ショコラ× ほうじ茶アイス

### ガナッシュショコラとほうじ茶の デザートプレート

1 皿にカットしたガナッシュショコラ、フルーツ、ハーブを盛りつける。2 ホイップクリーム、フィアンティーヌ、ほうじ茶アイスを盛り付け、仕上げに揚げたそば、ほうじ茶、黒蜜をトッピングする。

森永 EX ほうじ茶  
●2L×4本 冷凍



### HCF オリジナルケーキ



☉ コーヒー屋がつくった  
珈琲ゼリー  
●500g×20袋 冷蔵  
ネルドリップで抽出したコーヒーを使用し、微糖に仕上げました。袋のままクラッシュしても、固めても使えます。



☉ チーズケーキバスク風  
●4号×24箱 冷凍  
スペイン、バスク地方の名物「バスクチーズケーキ」をイメージしたケーキ。クリーミーでとろけるような食感と濃厚なチーズ風味が味わえます。



☉ エダムチーズケーキ  
●540g×9本×2合 冷凍  
オーストラリア産クリームチーズとオランダ産エダムチーズをミックスした濃厚なチーズケーキ。



☉ 濃厚フロマージュ  
●400g×9本×2合 冷凍  
オーストラリア産クリームチーズを50%以上使用し、カスタードクリームと蜂蜜を加え、濃厚でクリーミーな味わいに仕上げたケーキ。



☉ 濃厚ガナッシュショコラ  
●400g×9本×2合 冷凍  
ゲランドの塩を加えた、とろけるようなガナッシュとビター感のあるチョコレートムースが調和した深みのある味わいのケーキです。



☉ 国産マスカルポーネの  
ホワイトティラミス  
●250g×24本 冷凍  
国産マスカルポーネを使用した白いティラミス。コーヒーシロップを染み込ませたチョコボンジで風味豊かに仕上げました。





## だし香る 特殊製法でだしが染み込む。 しっとり玉子焼き

しっとりと焼き上げたこだわりの玉子焼き。焼き目がついているので、手作り感があります。おつまみはもちろん、丼メニューなど、だしの旨みを活かしたアレンジメニューが広がります。



Recipe

### だし巻き串2種

- 玉子焼きを約15分ポイルし、3等分にカットして串に刺す。
- 片面に田楽みそ、辛子明太を塗り、それぞれ白ごま、小葱、焼きごまのりをトッピングする。



Recipe

### 鶏そぼろあんのだし巻き親子丼

- 玉子焼きは約15分ポイルしておく。鶏ひき肉100gはポイルし、ほくしておく。
- 白だしは希釈し、火にかけて水溶き片栗粉でとろみをつける。①の鶏ひき肉を加え、鶏そぼろあんを作る。③器にご飯を盛り、ポイルした玉子焼きをのせ、②の鶏そぼろあんをかけ、仕上げに三つ葉、生姜、白ごまをトッピングする。

POINT

ふっくら、しっとり、  
だしが香る  
玉子焼き

好評  
発売中!

## だし香る しっとり玉子焼き

●180g/2×25PK 冷蔵

だしの風味にこだわって焼き上げた玉子焼きです。ポイルすることによって玉子焼きがだしを吸う特殊製法で、しっとりと仕上がります。口に入れた瞬間、だしがじんわりと広がります。パッケージが2つに分かれているので使いやすく、ロスがありません。

ポイルすると  
玉子がだしを吸う  
特殊製法!

2つに分かれた  
パッケージだから  
ムダがない。



## みりん風調味料

「煮切り不要、  
アルコール分1%未満」

「みりん」には、「本みりん」と「みりん風調味料」がありますが、これらの違いや特徴についてご存知でしょうか。  
「本みりん」は、もち米・米麹・焼酎またはアルコールを糖化・熟成させたもので、アルコール分は約14%あるため、加熱調理によってアルコールを飛ばす必要があります。一方、「みりん風調味料」は糖類・米麹・酸味料などを原料として作られ、アルコール分はほとんど含まれません(1%未満)。このため、マリネやドレッシングなどの加熱を必要としない調理にも煮きり不要で手軽に使用することができます。



# マヨネーズ

## 全卵タイプと卵黄タイプ 違いを知って使い分け。

サラダはもちろん、ソースやディップにしたり、炒め物や料理の隠し味などにも幅広く活用されるマヨネーズ。その原料は植物油・酢・卵・調味料ですが、中でも卵は、卵黄だけを使用するタイプと、卵白を含めた全卵を使用するタイプの2種類があります。一般的に卵黄タイプは旨みとコクがあり、全卵タイプは比較的さらばりとした味わいになります。  
HCFのマヨネーズは、全卵タイプと卵黄タイプの2種類をご用意。卵黄タイプの「デリシャスマヨネーズ」はコクのある味わい。全卵タイプの「レギュラーマイルド」は酸味を抑えたマイルドな味が特徴です。



卵黄のコクがあり、  
すっきりとした  
味わい

塩味と  
酸味を抑えた、  
マイルドな味  
が特徴



## 全卵タイプ

POINT

バランスがよく  
やさしい  
味わい

塩味・  
酸味が控えめ  
マイルドな味

アレンジ  
ソースの  
ベースに最適

## ロングセラー マヨネーズ レギュラー マイルド

●1kg×10本 常温

素材の味を活かせるやさしい薄味的全卵タイプのマイルドマヨネーズです。



プラス食材/  
シュレッド  
レッドチェダー  
●1kg×10袋  
冷蔵

Recipe

### カラフル野菜の チーズマヨディップ

- 耐熱容器におろしにんにく、マヨネーズレギュラーマイルド50g、レッドチェダー50gを入れ混ぜ合わせレンジで20秒温める。
- 皿に野菜を盛り、①のチーズマヨを添えて提供する。

## 卵黄タイプ

POINT

塩味・  
酸味が濃く  
はっきりした  
味

卵黄のコクと  
旨みが  
活かしている

素材の味を  
引き立てる

## ロングセラー デリシャス マヨネーズ

●1kg×10本 常温

マヨネーズ本来の味を楽しめる卵黄タイプ。卵黄のコクを活かしながらも全体的にすっきりとした味わいです。



プラス食材/  
パルメザン  
ニュージージーランド  
●1kg×10袋  
冷蔵

Recipe

### サーモンとほうれん草のオニオンマヨネーズ焼き

- みじん切り玉ねぎ60g、デリシャスマヨネーズ60g、グラニュー糖3g、パルメザンチーズ3gを混ぜ合わせ、ソースを作る。
- ひとくち大にカットしたサーモンとソテーしたほうれん草を器に盛り、①のソース、パン粉、ハーフたまごをのせて220℃のオーブンで約10分焼く。仕上げにパセリを散らす。

オリゴ糖使用で  
穏やかな甘みがあり、  
照り・つや効果に  
優れています。



## オリゴ糖入 みりん風 調味料

●1.8L/6本  
常温

HCFみりん風調味料の特徴は、オリゴ糖を使用していること。照り・つや効果に優れ、上品な甘みをつけることができるため、たれや和風総菜、お菓子作りなど、幅広い調理におすすです。





2



1



3

1:気仙沼魚市場に並ぶメカジキ 2:水揚げ後、すぐに加工。メカジキの身はややピンクがかった白身。 3:船上に引き上げられたメカジキ。鋭い吻は、危険なためすぐに切り落とされる。



1



2



3

1:大型ハウスの中でみずみずしく育っていくリーフ。2:収穫は一つひとつ手作業でいいね。3:「生産地の地域のイメージが伝わる商品づくり」に力を入れていきたい」と語る株式会社耕野の安藤誠二社長



Vegetable

# 味・色見・鮮度にこだわった 最高の引き立て役 「マイクロリーフ」

【岩手】花巻

株式会社耕野の農場は、奥羽山脈の麓、花巻市太田にあります。会社設立から8年、いまや北海道から沖縄まで全国の飲食店にマイクロリーフを供給している同社ですが、当初は知名度もなく、安藤社長自身が直接、飲食店に営業に出向いていたそうです。そして「こんなのが欲しかった」という声に出会うたび、それを励みに新鮮で味の濃いマイクロリーフの生産に熱心に取り組まれてきました。

一般に、水耕栽培の野菜は土耕栽培よりも味が薄くなると言われますが、耕野のリーフは「味が濃い」というご感想が寄せられます。これに対して「作物が求める環境に近づけること」に力を

入れているから」と安藤社長。それを裏付けるように、同社では2019年1月に食の安全や環境保全などに取り組む農場に与えられる認証制度JGAPを取得。ハウス内の気温、湿度、水温などをコンピュータで管理し、作物の状態を細かく見ながら効率的な栽培に注力されています。マイクロリーフはメイン料理の主役にはならないけれど、「メインのお料理をひき立てる最高の二番手を目指しています」という安藤社長の力強い言葉が印象に残りました。



## ミニかおりねぎ

●20g/PK 冷蔵 岩手  
種まき後15~20日で収穫されるミニリーフのかおりねぎは、小さいながらしっかりとしたねぎの味と香り。見た目も特徴的なので料理の表情に変化を与えます。

「バイヤーからひと言」

奥羽山脈からの伏流水が豊かな花巻市太田にある耕野様では、リーフの栽培にミネラル豊富な湧き水を利用されています。ハウス内の衛生管理は徹底されており、さらにハウス内の環境をコンピュータで管理されています。一つ一つはマイクロですが、メイン料理の引き立て役としてご用命ください。

商品部フローズン課 荒川

Sea food

# 知る人ぞ知るご当地グルメ 「気仙沼メカジキ」

【宮城】気仙沼

「おすすめ」

メカジキは、カジキ類の中ではとても大きく成長する魚で、大きいものは全長5メートル、体重400キロを超えることもあります。鼻先に「吻(ふん)」と呼ばれる鋭く突き出した長い角状の上顎があるのが特徴です。このメカジキが水揚げされる気仙沼では慣れ親しまれてきた魚で、脂ののった新鮮なメカジキは地元の方々には欠かせない高級魚と言われるほど。その「気仙沼の味」をブランド化して全国へ発信していること、近年、気仙沼地域が一体となって知名度アップに力を入れています。

メカジキの旬は10月~3月に水揚げされる「冬メカ」。身にたっぷり脂を蓄

えているので、濃厚な旨味を楽しむことができます。この旬の時期に水揚げされたメカジキを、魚市場内にある工場ですぐ加工し、マイナス50度の超低温冷蔵庫に保管しながら1年中供給しているのが阿部長商店です。

今回ご紹介するのは、もっとも上質な脂を含み、ぜいたくな味わいが楽しめるハラの部分の薄くスライスした商品。解凍すれば、そのままカルパッチョやしゃぶしゃぶに利用できます。気仙沼ブランドのメカジキを貴店の注目メニューの一品に加えてみてはいかがでしょうか？



気仙沼名物  
メカしやぶ

## 阿部長 めかじきスライス

●10枚×5PK×5合 冷蔵 宮城

宮城県気仙沼魚港で10月~3月に水揚げされたメカジキのスライス。「冬メカ」と呼ばれる冬のメカジキは脂を蓄え旨味があり、しゃぶしゃぶ、鍋の具材、カルパッチョ等、幅広い料理に使用できます。



## HCF だしぼん酢 4種の柑橘果汁入り

●1L×15本 常温



「バイヤーからひと言」

気仙沼魚市場のメカジキ水揚げは全国の72%シェアを占めて日本一。生の状態から柵どり、一枚ずつスライスしアルコール凍結をすることで解凍後の色落ちドリップも無く、和洋中を問わずお使いいただけます。



商品部フローズン課 荒川



市場で魚の入札をする株式会社阿部長商店の小川 浩営業次長

