

Eat-ing!



HCF情報

2023
New Year

No.112



旬な“食”の情報をお届けします。

- ✿ 世界各国の風味豊かなコーヒーを月替わりでご提案“珈琲紀行”
- ✿ HCFオリジナル商品ご紹介
- ✿ ノンアルドリンクでフード&スイーツペアリング
- ✿ バイヤーズセレクト“朝食におすすめ商品”

当社ホームページに
アクセスできます。



数量限定!

珈琲紀行

世界各国の風味豊かなコーヒーを
月替わりでご提案



●焙煎豆:200g/袋
●生豆:1kg/袋

Point 1 生産履歴や産地が明確で
素晴らしい風味特性を持ったコーヒーをセレクト

Point 2 焙煎したての理想的な状態でお届け
※ご注文は、毎月10日までに申し込みにください
※単月のみのご注文も承ります

Point 3 当社が培ってきたロースター技術と、
焙煎士のこだわりで丹念に焙煎

Point 4 生産地の情報や味の特徴などを記載した
『珈琲紀行オリジナルカード』を付属



ラインナップ

2月  パナマ **ママカタ**

3月  コスタリカ **ラ・カンデリージャ**

※コーヒーは価格の変動、気候などの生産状況によっては、やむを得ず変更になる場合があります

オリジナル動画

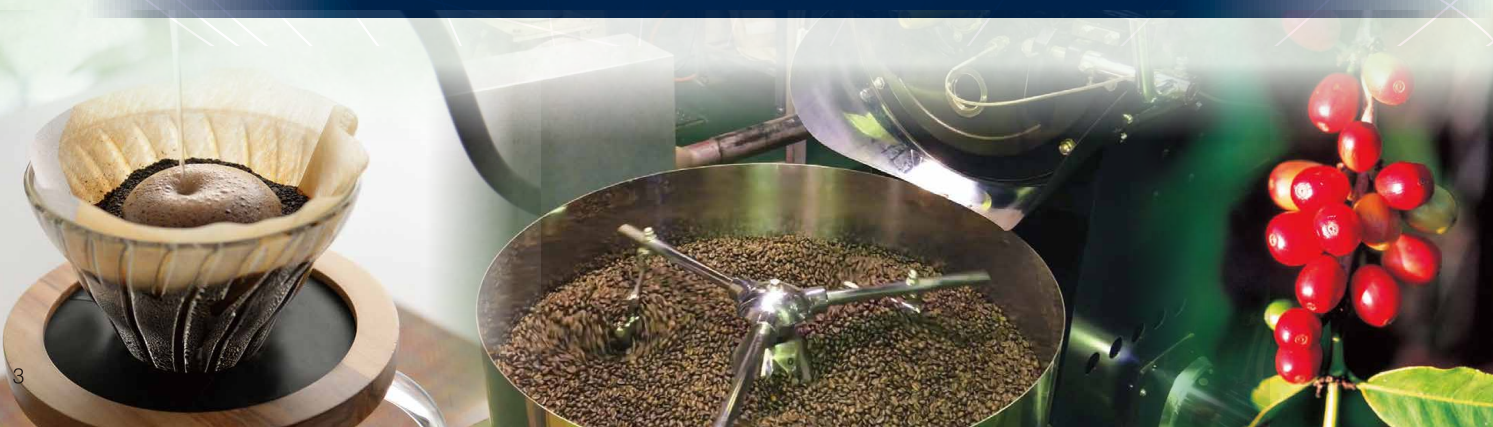
コーヒーの生産地情報や
味の特徴などを
“服部コーヒーチャンネル”
でご紹介!

動画で
チェック!



おすすめシーン

- ・喫茶店やカフェ、ホテルラウンジなどの「今月のおすすめコーヒー」として
- ・季節のコース料理に合わせた食後のコーヒーとして
- ・アニバーサリーイベントなどの特別なコーヒーとして



服部コーヒーフーズ株式会社 代表取締役社長

服部 冬樹

新年のご挨拶

外食が持つ価値の提供を お客様とともに 追求してまいります。

明けましておめでとうございます。令和5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。昨年を振り返りますと、国内においては年初から感染者が急増した新型コロナウイルスは第7波のピークを迎えましたが重症者が少ないということもあり、政府は経済活動を止めない方針に舵を切ったことで、夏休みやお盆期間は旅行者や帰省する人が増加し、さらに10月からは全国旅行支援策、インバウンドの水際対策も緩和され、ようやくヒト・モノが本格的に動き出しました。

国外では、ロシアによるウクライナ侵攻が長期化し、食料やエネルギーなどさまざまな面で世界経済に大きな影響を与え、また、中国や北朝鮮などの近隣諸国の動向が不安視される一年でした。

我々の外食業界におきましては、円安による輸入コスト増、ウクライナ情勢の影響もあり、食品原料価格の上昇は過去に例を見ないペースで進み、電気、ガス代なども上昇し、人件費及び光熱

費のコスト上昇分をメニュー単価に反映させざるを得ない状況となりました。

この年明けも再び値上げの波が襲うことが予想されており、さらに一般消費者においても生活防衛のため、個人消費の落ち込みが懸念されるころであります。

第8波を示唆する今冬、まだまだ予断を許さないコロナ禍において、改めて感染対策をしっかりと行い、「やっぱり外食はいいよね」「美味しい料理を食べて元気になった」と多くの声が聞けるよう、外食が持っている本来の価値を提供できるかがポイントと思われまます。

本年も弊社営業マンがきめ細やかな情報発信、ご提案とサービスを届けて参る所存でございますので、引き続きご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

最後に、一刻も早いウクライナの戦争終結とコロナ感染が落ち着くことを切に願うと共に、皆さまにおかれましては、どうぞ健康で、より良い一年となりますよう心よりお祈り申し上げます。新年のご挨拶とさせていただきます。



HCF 卵を味わうスクランブルエッグ ●1kg×10袋 冷凍

商品ポイント
ふわふわ食感でボリュームがあり、だれに優しい

自然な鶏卵の色あいで、手作り感があります。

適度な固形感で、お料理にも惣菜にも対応可能です



チキン竜田の明太たまごソースかけ

Recipe
冷蔵解凍したスクランブルエッグ100gにマヨネーズ10g、辛子明太20gを合わせて濃いピンク色のたまごソースに、黒酢だれ20gを絡めたチキン竜田にかけてボリューム満点メニューの完成!

HCF 辛子明太チューブ ●500g×12PK×2合 冷凍
アラスカの海で漁獲された上質な真ダラの卵を使用。独自の調味料でじっくり、ていねいに仕上げました。

たまごを味わうスクランブルエッグ

朝食に、昼食に、テイクアウトに、そして和食でも洋食でも中華でも、場面もジャンルもオールマイティに活用できるのがスクランブルエッグです。適度な固形感とふわふわ食感で、たまご本来の風味を損なわないよう味付けは薄い塩味と甘みで仕上げているので、アレンジを加えられるのが大きな特徴。様々な業態のお客様に広くご利用いただいています。



Recipe
干焼蝦仁ソースで作ったエビチリに湯せんで温めたふわふわのスクランブルエッグ100gを添えて、ワンランク上のメニューに仕上げました。

味の素 CookDo New 干焼蝦仁 ●1L×6本 常温
独自製法による豆板醤を使用し、辛みと甘みのバランスに優れた色鮮やかな本格干焼蝦仁用調味料です。

- かんたん!** Point!
便利なワンポーション! 規定時間を守って焼くだけ!
- 時短**
流水or冷蔵解凍後、2分で焼き上がるクイック調理!
- 柔らかい!**
冷めても柔らかいのでテイクアウトにぴったり!



たった2分焼くだけのごちそうステーキ



Beef
やわらかクイックビーフステーキ (インジェクション加工肉使用) ●120g×18PK×4合 冷凍



Pork
やわらかクイックポークステーキ (インジェクション加工肉使用) ●120g×18PK×4合 冷凍



この日のオムライスはトッピングを変えて3種類、どれを買おうか迷います。



フーズガーデン玉浦 食彩館 〒989-2428 宮城県岩沼市玉浦西4丁目1-1

「卵を味わうスクランブルエッグ」をご活用いただいている株式会社伊藤チエーン様が展開されているフーズガーデン玉浦食彩館にうかがいました。ちよつと祝日のお昼前の時間帯で、売り場にはオムライスがたくさん並べられ、子ども連れのご家族やご年配のお客様が多数ご来店されていました。同社惣菜バイヤー 兼副センター長の伊藤浩之さんに、「卵を味わうスクランブルエッグ」のご採用理由をうかがってみると、「オムライスにうってつけ」の商品ということでした。ごはんの上にかけてもタラツとならず、ボリューム感が出るのが一番の理由ということでした。「固形感があるのに食感がふわっとしているし、味もおいしい」と高評価をいただきました。

売場レポート
ボリューム感たっぷり!! デミソースと合わせた人気のオムライス
たまごの上にデミグラスソースをかけ、さらにトッピングがのってボリューム満点。

Recipe
焼き上げたビーフステーキを彩りの良い野菜と共に盛り付け、香りの良いんにく醤油ソースで仕上げました。
エバラ マニラカンジャンチキンのたれ ●585g×12本 常温
からめるだけの手軽さで、韓国風になんく醤油チキン(マニラカンジャンチキン)を作ることができる肉用調味料です。韓国語でマニラはんにく、カンジャンは醤油という意味です。

Recipe
ポークステーキに小麦粉をまぶしてこんがり焼き上げ、白ワインで風味をつけ、ケチャップ・ウスターソース・蜂蜜を合わせた特製ソースを絡めました。
HCF トマトケチャップ特級 ●1kg×12本 常温
完熟した専用トマトだけを使用。トマトの濃厚な味と甘味が特徴です。着色料・保存料不使用。JAS特級グレードです。

お米で作ったパン



日本ハム
お米で作った
まあるいパン
●55g/5×10袋 冷蔵

山形県酒田産の米粉を使用し、食物アレルギー
対応の専用工場(特定原材料7品目を使用しない
専用工場)で製造。グルテンフリーの商品です。

お米で作った
しずくパン
●250g×10袋 冷蔵

お米で作ったパスタ麺



お米100%で作ったパスタ麺。玄米をバラ
スよく配合しお米独特の食感が楽しめます。
大量調理にも対応した15cmカット。

ケンミン食品
業務用ライスパスタ
●1kg×10袋 常温

米粉の天ぷら粉



上品な仕上がりの米粉を使用した天ぷら粉です。
小麦粉に比べて約55%吸油率が低く、ヘルシーな
天ぷらに仕上がります。

みたけ食品工業
米粉天ぷら粉
●200g×12袋 常温

お米で作ったパンケーキ



国産米から作られた米粉を主原料にした
もちりとした食感のホットケーキです。

※食物アレルギー特定原材料等28品目不使用、
動物性原材料不使用

マリンフード ヴィーガン
ホットケーキ
●50g/2×18袋×4台 冷蔵

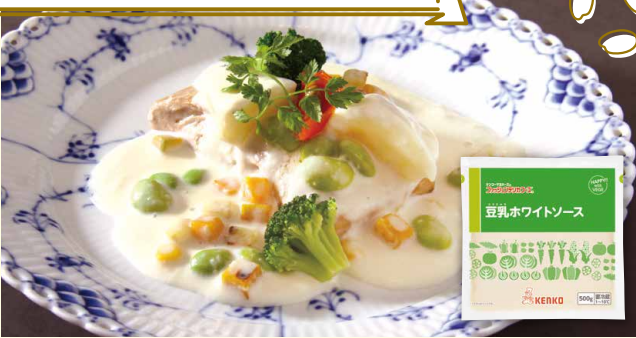
Komeko
米粉
に大注目!

ヘルシーな米粉で
価格高騰やアレルギー対策に

米粉は、価格が高騰している小麦粉に代わるもの
として注目が集まっています。またグルテンアレ
ルギー対策面や、小麦粉に比べて油の吸収率が低い
という特徴からヘルシーな食品としても着目されて
います。そこで、各店にお店のメニューに活用できる米
粉を使った商品をご紹介します。

宮城県 登米産米粉
●1kg×10袋 常温
宮城の米どころ登米市のうるち米
を使用した米粉です。

豆乳&米粉のホワイトソース



乳成分・小麦不使用の植物性原料中心の
ホワイトソース。豆乳と米粉をベースにした
クリーミーな味わいです。

ケンコーマヨネーズ
豆乳のホワイトソース
●500g×12袋 冷蔵

お米で作ったジェラート



ノリット・ジャボン
ライスミルクジェラート
●2L×3本 冷蔵

秋田県産あきたこまちで作られたライ
スマイルを使用し、食物アレル
ギー原材料等28品目中27品目不
使用のジェラート。白砂糖、乳化剤、
増粘剤などの添加物不使用。



生ハムと7種野菜のピザ

Recipe ①生地にトマトソース50gを塗り、ソフィーチェ50gと解凍した
7種類の野菜をのせて230℃のオーブンで約3分焼く。
②仕上げに生ハムをトッピングする。

チーズ代替品活用でコストダウン!!

当社ナチュラルチーズとコストを比較。
代替チーズの活用で原価が抑えられます。

ナチュラルチーズ 価格高騰中!!

チーズ代替素材(シュレッドミックス
ソフィーチェ) チーズ原価
約35%減

溶けやすく
柔らかい
チーズ代替素材

とろりととろけて、もっちりとしたコクのあるチーズ
メニューは、シーズンを問わずに人気がありますが、様々な
食品の値上げの中でチーズも価格高騰が続いています。
そこで、ご提案したいのがチーズ代替素材「ソフィー
チエ」。冷めても柔らかいので満足度の高い商品です。

冷めても柔らかいので
テイクアウトに最適

ナチュラルチーズにチーズの主成分である乳脂肪を植物油脂に置き換
え、乳たん白を使用し乳化させた原料をブレンドしたシュレッドタイプ
の商品です。「ソフィーチェ」とはイタリア語で柔らかいという意味で、
その名の通り加熱調理後、時間が経っても柔らかいため、バイキング、
ベーカリー、テイクアウトメニューにおすすめです。



服部 シュレッドミックス
ソフィーチェ
●1kg×10袋 冷蔵

ソフィーチェを使ったメニュー例

十勝産きたあかりの
オーブン焼き

Recipe ①ポテトサラダ200gにおろしにんにく2g、短冊ベー
コン20gを混ぜ合わせる。②バターを塗った耐熱容
器に①のポテトを入れ、バジルペースト20g、ソフィー
チエ50gをのせて200℃のオーブンで約5分焼く。
③中心に半熟たまごをのせ、黒こしょう、パセリを添える。

北海道十勝産きたあかりのみを
使用し、甘みやホクホク感を余す
ところなく引き出しました。手作
り品の美味しさを再現したポテ
トサラダです。

味の素
十勝ポテトサラ
だきたあかり
●1kg×8袋
冷蔵

俵型ハンバーグの
クリーミーソース

Recipe ①解凍したハンバーグを俵型に成型し、焼き上げる。
②耐熱容器にホワイトソース50g、ソフィーチェ50g
を入れ、電子レンジで温めてよく混ぜ合わせる。
③熱した鉄板にフライドポテト、①のハンバーグを
盛り、②のソースをかける。

牛肉と豚肉の旨味と柔らかさを併せ
持つ、ふっくらと焼き上がる冷凍
タイプの生ハンバーグ。

服部 ハンバーグ
●150g/10×7袋
冷蔵

人手不足対策
応援アイテム

“冷凍カット済み野菜”活用で 「手間なし」&「ムダなし」

冷凍野菜、活用されていますか？
“野菜はやっぱ生じゃないとおいしくない”“冷凍すると味が悪くなる”
と思い込んでいませんか？それは大きな誤解です。
冷凍野菜にもいろいろなタイプがありますので、
その点を理解して上手に使いこなしましょう！



「下処理の手間不要で、
作業の時間短縮」

生野菜をメニューに使う場合は、洗って皮を剥いたり、切る、茹でる等の下処理が必要ですが、冷凍野菜を使えば、それらの下処理の手間がありません。これだけでも大幅な時間短縮につながります。しかも不要な皮や根などの廃棄物が出ないのも魅力の一つです。

「いつでも材料の確保ができる」

冷凍野菜の材料は、収穫量が多く味が良い旬の時期に確保され、新鮮なまま短時間で加工処理をされて冷凍保存されます。天候などに左右されずに必要な野菜を使うことができます。

「注目の特許技術
『スチベジ製法』」

いま話題を呼んでいるのが株式会社勝美ジャパンの「スチベジ製法」です。100℃以下の低温スチームで加熱処理をして急速冷凍する方法で、これまで冷凍に不向きとされてきた、もやしやじゃがいも、なども旨みと甘みのある冷凍野菜として商品化されました。この特許製法によって、今後さらに冷凍野菜の種類が増えていくことが期待できます。

このように実に多くの冷凍野菜がありますので、使用する目的に沿った冷凍野菜を使いこなして手間やムダを省き、効率の良い調理に役立ててください。

自然解凍



鮮やかな緑色と
みずみずしい食感の
スライスきゅうり

ノースイ カンタン菜園
きゅうりスライス
●500g×20袋 冷凍

新鮮なきゅうりを約3mmスライスし、ブランチングした後にIQF凍結。加熱不要で解凍してお使いいただけます。



スチベジ製法



根切り・加熱済み、
長期保存にも便利な
冷凍もやし

勝美ジャパン 蒸もやし
●500g×20袋 冷凍

蒸し加熱済みで根切り済み。自然解凍で使用ができ、手間もかかりません。冷凍なのにもやしのみずみずしさが生きています。もやしの足の速さを気にせずにご使用いただけます。



カット済みオニオン



ほど良い厚みで
どんなメニューにも
使いやすい
スライス玉ねぎ

ノースイ
たまねぎ 3mmスライス
●500g×20袋 冷凍

選別した良質な原料を3mmにカットし、急速冷凍しました。切る手間がなく、仕込み時の目の痛みから解放され、時短・人手不足にも貢献します。



ミックス野菜



お子さまが好きな
彩り野菜をミックス

石光商事
4種の彩りミックス野菜
●200g×20袋×3合 冷凍

グリルしたじゃがいも、かぼちゃに彩り豊かな枝豆、とうもろこしを加えた、お子様が好きな野菜の4種ミックス。ドリップがほとんど出ないため色々なメニューにお使いいただけます。



そのまま使える
イタリア産グリル野菜

カゴメ 自然解凍で使える
ごろごろカット3種ミックス
●1kg×10袋 冷凍

ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマンを大きめにカットしてノンオイルでグリルし、ミックス。具材感のある野菜と彩りの良さが特徴です。加熱せずに、自然解凍でお使いいただけます。



ほくほく食感に仕上げた
冷凍じゃがいも

勝美ジャパン
蒸じゃがいも乱切 12g
●1kg×10袋 冷凍

本来は冷凍に不向きなじゃがいもを水っぽくない、ほくほくとした食感に仕上げました。仕込みの手間が軽減できる便利なポテトです。



炒め物に活躍する
短冊カット玉ねぎ

ノースイ
たまねぎ 短冊カット
●500g×20袋 冷凍

選別した良質なたまねぎを短冊にカットし急速冷凍しました。切る手間がなく、仕込み時の目の痛みから解放されて涙なし。炒め物や煮物などにおすすめです。



使いやすいサイズに
カットした
4種類のきのこ

ユニフーズ
きのこミックス
●500g×20袋 冷凍

スライスしたタモギタケ、ひらたけ、しいたけ、マッシュルームをバランス良く配合しました。



日本酒 テイスト

すつきり辛口だけど
フルーティな味わい



月桂冠
スペシャルフリー
辛口大吟醸テイスト

●245ml×12本 常温

「大吟醸 辛口」をイメージし、フルーティな香りと辛口のすつきりとした味わいを再現した糖質ゼロのノンアルコール日本酒テイスト飲料。



山形県産舞茸の天ぷら



最上まいたけ 冷凍舞茸天ぷら

●1kg×5袋×2合 冷凍

山形県鮭川村で採れたシャキシャキ食感の舞茸を小房に分けて天ぷらにし、急速冷凍。完全油調タイプなので、解凍後、そのままお召し上がりいただけます。



ひとくちカッサータの
和風カナッペ



HCF 大人の贅沢スイーツ
カッサータ

●200g×28本×2合 冷凍

北海道産クリームチーズとラム酒に漬けたドライフルーツをふんだんに使った贅沢なアイスデザートです。



赤ワイン テイスト

ブドウの香りと味わいが
堪能できる



カツヌマ
グレープ 赤

●720ml×12本
●360ml×12本
常温

アルコールを生成しない特許製法で「アルコール0.00%」のワインテイストの飲料を開発。ブドウ本来の香りや味わいが楽しめ、熟成したワインとは一味違う美味しさを堪能できます。



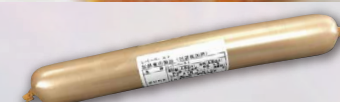
北海道産豚レバーのパテ



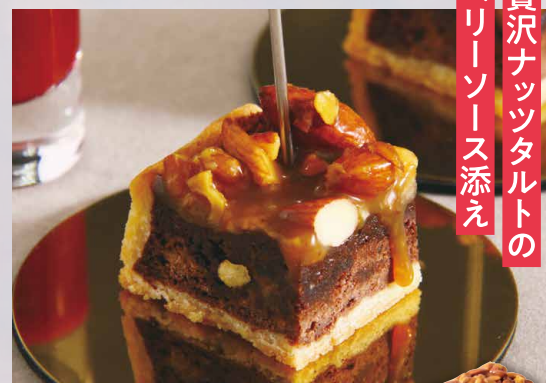
バルナバハム
レバーペースト

●200g×40PK 冷凍

ドイツ人マイスター直伝の製法を再現。北海道産の豚レバーをペースト状に練り、粗挽き豚肉をちりばめ、牛乳と11種類のスパイスを加え、まろやかな風味に仕上げました。



贅沢ナッツタルトの
ベリーソース添え



HCF 大人の贅沢タルト
チョコレートナッツ

●280g×28本×2合 冷凍

じっくりと焼き上げた濃厚なチョコレートタルトに、キャラメリゼした3種類のナッツ(アーモンド・クルミ・カシューナッツ)をふんだんにトッピングしました。



ノンアルコールドリンクで フード&スイーツペアリング

ノンアルコール飲料は種類も味も日々進化していて個性的な商品が続々登場しています。かつてはお酒を飲めない時に飲むものだったのが、飲み物の種類のひとつとして積極的に選ぶ人が増えてきているようです。そこでノンアルコール商品に合わせ、お供になるフードとスイーツをご紹介します。

スパークリングワイン テイスト

人気のスパークリングを
ノンアルで楽しめる



デュクドゥ
モンターニュ
クラシック

●750ml×6本
●200ml×24本
常温

洋梨や完熟リンゴのフルーティな香りにほのかな甘みと爽やかな酸味のバランスのとれた味わいのノンアルスパークリングワイン。



華やか3種のでまり寿司



ヒロノ てまり寿司小3種

●12個×18PK 冷凍

寿司職人ハンドメイドのサーモン、イカ、ムシエビのでまり寿司です。高級感のあるお寿司が解凍するだけでお手軽にご使用いただけます。



宮城県蔵王産
ふわふわチーズケーキ



フロム蔵王 ふわゆきチーズ業務用

●1L×18本 冷凍

蔵王山麓で生産されるナチュラルチーズに牛乳と生クリームを加えて作った雪のようにふわふわのレアチーズケーキです。



黒ビール テイスト

麦芽とホップの
旨みが引き立つ



ベアレン
ノンアルコール
黒ビール

●330ml×24本 常温

厳選したロースト麦芽とホップ、水のみで作られたノンアルでは珍しい黒ビールタイプ。ドイツ産麦芽の旨みが引き立ちます。



香るバジルとチーズの
ミートローフ



さぶーる ミートローフ バジル&チーズ

●370g×10本×2合 冷凍

バジルと2種類のチーズを使用することにより、彩りのよいミートローフに仕上げました。



濃厚バスクチーズケーキの
黒胡椒仕立て



HCF 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、クリーミーでとろけるような食感と濃厚なチーズの風味が味わえるケーキです。



One Hand Food & Sweets

手軽に食べられるワンハンドフード&スイーツ

行楽地でもフードコートでも人気! インバウンド需要にもおすすめ!!



話題の韓国風 進化形ドーナツ

韓国ドーナツ「クァベギ」
なるみ食品 Nクァベギ串 (イチゴ・チョコスプレー)
●36本×2合 冷蔵
韓国発の進化形スイーツ「クァベギ」。自然解凍でそのまま販売可能です。



飲む新感覚スイーツ!
チーズケーキドリンク

★チーズケーキベースに同量の牛乳と半量のヨーグルトを混ぜるだけ
★専用機械も不要で簡単に提供可能
★トッピングを変えればバリエーション豊富

飲むチーズケーキ

森永 チーズケーキベース
●1kg×6PK 冷蔵
オーストラリア産クリームチーズと北海道産マスカルポーネを使用したチーズケーキベース。タルト生地流して焼くだけでチーズタルトが作れます。



サクサク食感!
台湾風大判からあげ

大鶏排 (ダージーパイ)

テーブルマーク
ダージーパイ風大判から揚げ
●200g/4×6袋×2合 冷蔵
鶏むね肉を花椒と唐辛子で香りづけをしたザクザク食感の衣で揚げました。



カリカリジューシー!
新感覚ドング

ブリトードック

沖縄ハム ブリトードック
●100g×50本×2合 冷蔵
長いウインナーをメキシコ料理で定番のトルティーヤで包みました。カリッと揚がったトルティーヤとジューシーなウインナーがマッチしています。



甘肉球 可愛すぎる肉球スイーツ

肉球フィナンシェ

全菓 肉球フィナンシェ (ココア、抹茶、ストロベリー、レモン)
●約35g×50ヶ 冷蔵
猫のおててをイメージした可愛らしいフィナンシェ。生地に発酵バターとキビ砂糖を使用しており、風味豊かな仕上がりに。消費期限は解凍後常温で60日。

ハニーバターチキン&ヤンニョムチキン

2色の甘辛ソースが
くやになる
やみつき唐揚げ

タコスボール

沖縄ハム タコスボール
●30g/34×10袋 冷蔵
ピリッとスパイシーなタコスミートにチーズをまぶし、柔らかいチキンで包んでフライにしました。外はカリッ、中はジューシーな食感でおつまみやオードブルに最適です。



フライでタコス?!
タコスの食べ方新提案

どこでも手軽に展開できるソフトアイスマシン

「One Shot OS8 (ワンショットシステム)」は、手軽でシンプルなソフトアイス提供のオペレーションシステムです。通常のソフトクリーム販売は、専用のソフトクリームフリーザーが欠かせないだけでなく、コストがかかり許可も必要です。「ワンショットシステム」なら、それらは一切必要なく、手軽に展開できるパッケージになっています。販売を開始するために必要な機器はディスペンサーと専用ストッカーだけ。抽出するオペレーションもとてもシンプルです。



専用のカートリッジと口金をセットすれば、人気のモンブランアイスになります。

フレーズの種類が豊富な専用カートリッジ

One Shot OS8
■サイズ:幅195×奥行322×高さ719mm
■電源:単相100V 50/60Hz
■重量:15kg ■消費電力:120W
■給排水:不要

ワンショットアイス
●140ml×18ヶ×4合(バナナ、チョコ、ストロベリー、抹茶、他)
ワンショットモンブラン
●50g×18ヶ×4合(栗、国産和栗、京都府産宇治抹茶)

1食分ずつロスなく提供ができます。

フレーズのバリエーションが豊富な人気のポップコーン



シュガーレイ ポップコーン
●Mサイズ20ヶ ●Lサイズ20ヶ 常温
ヘルシーなココナッツオイルで焼き上げました。カリカリ、サクサクとした食感が特徴です。

おすすめ商品

宝醤油 ハニーバターソース

●300g×30袋 常温
唐揚げに20~30%絡めるだけで韓国発のトレンドグルメ「ハニーバターチキン」が作れるソース。バターやハチミツの甘じょっぱさが思わずやみつきになる味わいです。

エバラ ヤンニョムチキンのたれ

●595g×12本 常温
からめるだけの手軽さで、韓国風の甘辛チキン(ヤンニョムチキン)を作ることができる肉用調味料です。

ハインツ クラシックBBQソース 20g

●20g/40×8袋 常温
ケチャップとリーベリンソースに数種のスパイスを加えて「甘み・酸味・ピリ辛さ」をブレンドしたバーベキューソース。

シラチャーソース 7g
●7g/20×20袋 常温
とうがらし・ガーリック・砂糖・酢に、トマトを加え、風味と酸味を効かせた旨辛ソース。

美ノ久 ケチャップ

●(9g/100ヶ)×10袋 常温
小袋サイズで使い勝手が良く衛生的。テイクアウトにおすすめ。

マスタード

●(5g/100ヶ)×10袋 常温

Buyer's Select バイヤーズセレクト 朝食向けの おすすめ商品

日々、お客様のお役に立つ商品のご提案に力を入れている当社のバイヤーが、朝食におすすめの注目商品や話題の商品をセレクトしました。

人手不足におすすめ! かんたん調理商品



自然な色あい 味わい深いだしの風味
甘く柔らかい味付けで鮮やかな黄色の厚焼玉子。焼きアゴ(とびうお)だしの品のある味とコクが特徴です。
HCF あごだし厚焼玉子
●500g×24本 **冷凍**



添加物なし! 山芋の風味が活かしています
国産山芋をベースに大和芋をブレンドし、粘り強いコクのある風味に仕上げています。トッピングなどに使いやすい50g入りです。
HCF 山芋とろろ(大和芋入) 50
●(50g×10)×20袋 **冷凍**



味バランスと食感が良い 調理済み 焼ビーフン
しなやかな食感を保てる麺を使用し、直火で香ばしく炒めています。オイスターソースと醤油を絶妙なバランスで使用し、具材には豚肉と野菜を使い、素材の旨みと彩りにこだわった、飽きのこない味に仕上げました。
ケンミン食品 惣菜用調理焼ビーフン
●500g×20PK **冷凍**

注目のこだわり商品



栄養素をおいしく補う ミニ食パン
小麦粉、粗挽大豆、ライ麦粉、オートミール、コーングルッツ、ひまわりの種、ねりごま、ローストアマニ粉、大麦粉の9素材で作った風味豊かで香ばしさが特徴の山型食パン。
テーブルマーク 9種の穀物パン
●1本×6袋 **冷凍**
小麦たんぱくを配合し、意識して摂取したい栄養素の「たんぱく質」がたっぷり入っています。人気のブラン入りで「食物繊維」も摂取できます。健康をより意識したミニサイズの食パン。
高たんぱく質ミニ食パン
●18枚×6袋 **冷凍**



ふわふわ食感で自然な色あい 手作り感がある スクランプルエッグ
ふわふわとした食感でだれにでも、自然な鶏卵の色あいで手作り感があります。薄い塩味と甘みだけなので、お料理にも惣菜にもご利用いただけます。
HCF 卵を味わうスクランブルエッグ
●1kg×10袋 **冷凍**

国産材料を使用 ピリリとした味わいが特徴



国産のごぼうとこんにやくを使用。皮つきごぼうのゴリゴリとした歯応えをお楽しみいただけます。ピリリとした唐辛子をアクセントに、ご飯に合う甘い醤油味に仕上げました。
丸松物産 ごぼうコンニャク
●1kg×10袋 **常温**
他に、青しそ大根、切り干し大根彩りサラダなどがあります



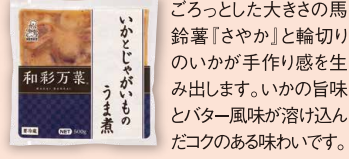
見た目も味も、まるで揚げもの 揚げずにヘルシーで軽い味
焼き調理専用のメンチカツ。フライヤーを使わずに油で揚げたような見た目と歯切れの良い衣、メンチカツならではの肉粒感が楽しめます。
同シリーズで他に、牛肉コロッケ、チキンカツがあります

ヤヨイ ほほえみ厨房 焼いてメンチカツ(鉄・Ca)
●(600g=10)×6袋×2合 **冷凍**
焼いてカニ入り クリーミコロッケ 50(鉄・Ca)
●(500g=10)×8袋×2合 **冷凍**

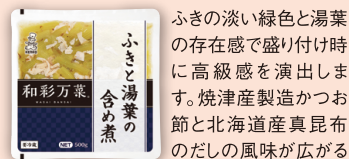


自然解凍でそのまま使える焼き魚
焼成済みなので、岩塩で振り塩し、一夜干しにすることで旨味を凝縮させています。焼成済みで、焼目もしっかりついているので、自然解凍でそのまま使うことができます。パラ凍結していますので使用したい分をお使いいただけます。
ケーオー サバ塩焼(一夜干し)
●350g×10袋×4合 **冷凍**

素材と伝統の味を大切にした和惣菜



ごろっとした大ききの馬鈴薯「さやか」と輪切りのいかが生み出します。いかの旨味とバター風味が溶け込んだコクのある味わいです。
ケンコーマヨネーズ 和彩万菜 いかとじゃがいものうま煮
●500g×12袋 **冷蔵**



ふきの淡い緑色と湯葉の存在感で盛り付け時に高級感を演出します。焼津産製造かつお節と北海道産真昆布のだしの風味が広がる商品です。
和彩万菜 ふきと湯葉の含め煮
●500g×12袋 **冷蔵**

デザート&ドリンク



服部 デザートベース
●1L×12本 **常温**
牛乳と混ぜるだけで手軽にデザートができます。フルーツを加えたり、トッピングソースでアレンジができます。



服部 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てほんのりとした甘さに仕上げました。袋のままクラッシュしても、固めてもお使いいただけます。



丸源飲料工業 ハーダース モナオーレ いちご
●420ml×20PK **冷凍**
果実たっぷり、フレッシュ感のあるナチュラルな風味・色合いのミルク割り用シロップです。



ハウスドリンクベース プレーンラッシー
●800g×6PK **常温**
牛乳と混ぜ合わせるだけで、さわやかなプレーンラッシー風味のドリンクができます。キャップ付き/持ち手が入っているので必要な分量を作ることができます。

プラントベース商品



平和食品工業 VGスパイシー キーマカレー
●150g×36袋 **常温**
動物由来原料不使用で、カレー本来のスパイシー感、旨みとコクを追求しました。ベジタリアン・ヴィーガンの方にもおすすめです。



マリプロフーズ 大豆ナゲット
●600g×10袋×2合 **冷凍**
肉類を使用せず、植物性原料のみで作った「大豆ナゲット」。味と食感に拘り、低コレステロールに仕上げました。動物性原料・化学調味料不使用。



キュービー プラントベース タルタルソース
●500g×10袋 **常温**
2月3日 発売予定
豆乳やがばちゃんパウダー等を配合したプラントベースのタルタルソースです。卵を使っていないのにしっかりとしたコクが味わえます。



カゴメ ベジミートボール
●1kg×8袋 **冷凍**
野菜と大豆を使った植物性のミートボールです。動物性原料は配合しておりません。生姜や野菜だしの風味豊かに仕上げました。

HCFオリジナルサラダ&ドレッシング



海藻サラダ
●100g×20袋 **常温**
厳選された3種類の海藻と白きくらげ、糸寒天をバランスよくブレンドした彩りの良い海藻サラダ。酢の物、汁物、刺身のつまなど幅広くお使いいただけます。



クリーミートマトドレッシング
●1L×10本 **常温**
完熟トマトの旨みとコクを活かしたマイルドな味わい。料理を引き立てるやさしい色合いのクリーミードレッシング。



ノンオイル青じそ
●990ml×10本 **常温**
青じそと梅肉を使用し、爽やかな風味とホタテエキスが調和したノンオイルタイプのドレッシングです。



ホワイトドレッシング
●1L×9本 **常温**
すっきりとした味わいの中に、たまねぎの旨みを効かせ、油を抑えたライトテイスト。白い色が野菜に映えるドレッシングです。



HCF総合展示会 人気商品ランキング Best 10



1 森永 チーズケーキ ベース

人気の理由 チーズケーキの仕込みが大幅に省略でき、生食も可能なので即食デザートにも使用できます。展示会では「飲むチーズケーキ」にアレンジし、トッピングでメニュー映え・単価アップに繋がる点をご評価いただきました。



●1kg×6PK **冷蔵**
オーストラリア産 クリームチーズと北海道産マスカルポーネを使用。タルト生地にして焼くだけでチーズタルトが作れます。



2 HCF 信州戸隠生冷凍 十割そば

人気の理由 「十割そば」という本格的な響きと、十割でもボソボソ感が無く、喉ごしが良いと非常に好評でした。経時変化にも強く、試食されたお客様は「茹でたてで無くてもしっかりコシが感じられる」と驚かれていました。



●120g/5×6袋 **冷蔵**
そばの風味が生きているのが越しが良い十割そば。日本三大そば如「戸隠」で製造しているそば粉100%生十割そばです。



3 服部 クラフトコーラ ベース

人気の理由 話題の「クラフトコーラ」が簡単に作れる点に多くのお客様がご興味を持たれました。隠し味にコーヒーの風味を加え、複雑な味に仕上げているので「スパイスが効いているが、さっぱりと飲める」という声をいただきました。



●500ml×20本 **常温**
厳選したスパイスを加え、珈琲の香りで味わい深く仕上げたクラフトコーラベース。炭酸水で4~5倍に希釈してお使いください。

4 服部 シュレッドミックス ソフィーチェ



ナチュラルチーズにチーズの主成分である乳脂肪を植物油に置き換え、乳たん白を使用し乳化させた原料をブレンドしたチーズ代替素材です。
●1kg×10袋 **冷蔵**

5 HCF 大人の贅沢シリーズ



カッサータ ●200g×28本 **冷蔵** ×2合
北海道産クリームチーズとラム酒漬のフルーツを贅沢に使用したカッサータと、ココのあるチーズ入りクリームでリッチな味わいに仕上げたラムレーズントルトです。
ラムレーズントルト ●190g×28本 **冷蔵** ×2合

6 雪印 ホットも伸びるモzzarella入ソフト



●1kg×10袋 **冷蔵**
高温での糸引き性を持ち、長時間持続するチーズソース。シュレッドチーズとブレンドしても加熱時の糸引き性を維持します。

7 HCF 万能ベースソース



3種の貝エキス 完熟トマト
●各1L×15本 **常温**
肴を変えてスープ、パスタ、リゾット、煮込み料理、鍋たれなどにアレンジできる汎用性の高いベースソースです。

8 HCF やわらかクイックステーキ



ポーク ビーフ
●各120g×18枚×4合 **冷蔵**
柔らかく加工した肉を低温調理し、野菜だしを加えてしっかりと仕上げました。解凍後、表面を約2分焼くだけで提供できます。

9 フードインパクト 果肉入り国産桃シロップ



●960g×6本×2合 **常温**
国産の桃を贅沢に使用。果肉のカットにこだわり、柔らかな桃の食感が楽しめるように仕上げました。

10 月桂冠 スペシャルフリー辛口大吟醸テイスト



●245ml×12本 **常温**
「大吟醸 辛口」をイメージし、フルーティな香りと辛口のすっきりとした味わいを再現した糖質ゼロのノンアルコール日本酒テイスト飲料。

