



できたての感動を、
全国のみなさまにお届けしたい。
チャーハンのおいしい食べ方を
テーマにした商品アイテムです。

多様なニーズに対応する「安心・安全」な冷凍チャーハン

「地産地消」の考えを基本に生み出された、地域密着のこだわり商品。



盛り付け一例



盛り付け一例



盛り付け一例

チャーハン

熊本ブランド豚肉を使用しています。
直火特有のバラッと感が◎。

えびピラフ

バターとチキンピヨンの風味豊かな
シリーズ待望のえびピラフです。

高菜めし

風味豊かな和風ご飯で、
たけのこの食感がアクセントです。

調理方法 電子レンジ、フライパン

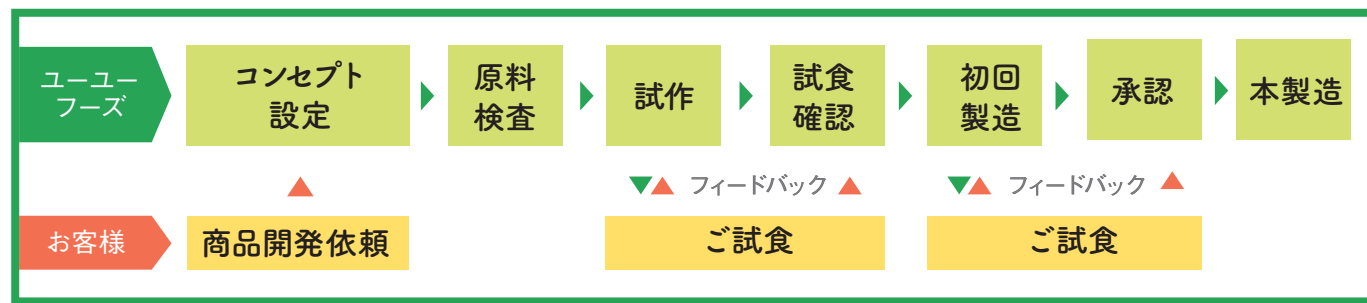
※チャーハン、えびピラフは2021年4月発売予定です。

求められているおいしさをプロの料理人がご提案します。

お客様のニーズをもとにした共同開発にも取り組んでいます。店舗視察、市場調査をもとに、プロの料理人が商品開発をご提案します。

お客様と ユーザーズの共同開発

お客様からのご要望を聞きながら、そこに私たち独自の
アイデアをプラス。試作、提案を繰り返し、ご満足いた
ける商品に仕上げます。



開発商品一例



バターライス

バターの香りが食欲をそそる逸
品!カレー、ドリア、ステーキの
トッピングなどアレンジメニュー
が豊富です。



調理一例:カレー



ターメリックライス

インド料理やスペイン料理に
使用。ターメリックの鮮やかな黄
色とお米の甘味を感じる優しい
味です。



調理一例:バリエア



チキンライス

鶏肉の旨味と酸味あるトマトの
バランスが絶妙。子供も喜ぶオム
ライスには最適です!



調理一例:オムライス

冷凍米飯製造工程

平成26年4月から新製造ライン稼働。生産量拡大・品質管理が
向上しました。幅広い商品開発で、ニーズに柔軟に応える体制です。

豊かな自然に育まれた農産物のおいしさを引き出す製品づくりに取り組んでいます。幅広く、細やかなニーズに対応できる
体制を整え、原料入荷から製造、出荷までのすべてにおいて、厳しく品質管理を行っています。



手洗い



エアージャワー



米庫貯米タンク



浸漬タンク



計量機・異物除去
洗米機



商品開発

