



双日食料(株) 取扱い商品一覧

販売者： 双日食料株式会社



監 修： 株式会社ミートワン



【肉一番トップシール】

お肉の美味しさを知り尽くした、お肉のプロが簡単に本格肉料理を楽しめる「肉一番」(加熱済)シリーズを作りました。
レンジで温めるだけで、すぐ美味しい、本格焼肉をご賞味ください。

お店の冷凍庫に映える
豪華なデザイン!

sojitz
New Craft, New Value

Global Meat One

Niku Ichiban 肉一番
肉が旨い

手軽においしく本格肉料理

肉一番シリーズ

肉のおいしさを知りつくしたプロが作った、
本格肉料理を簡単に楽しめる「肉一番」シリーズ。

【市販用】トップシールシリーズ

【市販用】真空焼肉シリーズ

【業務用】※写真は参考です。

牛カルビ焼肉
(90g/パック)



豚カルビ焼肉
(85g/パック)



牛ホルモン焼肉
(95g/パック)



鶏ももバジル焼き
(105g/パック)



新発売!

【肉一番トップシール】 第2弾

お肉の美味しさを知り尽くした、お肉のプロが簡単に本格肉料理を楽しめる「肉一番」(加熱済)シリーズを作りました。レンジで温めるだけで、すぐ美味しい、本格焼肉をご賞味ください。

お店の冷凍庫に映える豪華なデザイン!

sojitz
New way, New value
GlobalMeatOne

肉が旨い Niku Ichiban 霜肉
食肉産業技術功労賞受賞
2020年度

手軽においしく本格肉料理

肉一番シリーズ

肉のおいしさを知りつくしたプロが作った、本格肉料理を簡単に楽しめる「肉一番」シリーズ。

NEW 豚角煮 (120g/パック)
NEW 国産牛もつ煮込み (120g/パック)
NEW 牛ひとくちステーキ (115g/パック)
NEW 牛すじ煮込み (120g/パック)
NEW 牛すき焼き (130g/パック)

【市販用】トップシールシリーズ

【市販用】真空焼肉シリーズ
【業務用】厚切霜肉特別パック

販賣者: 双日食品株式会社
監製: 株式会社モートワン
総研発社: 03-5574-3560
(東京都 土・日・夜)
東京都 245-0291
TEL: 03-5574-1700
URL: <http://www.sojitz-foods.com>

豚角煮 (120g/パック)



牛ひとくちステーキ (115g/パック)



牛すじ煮込み (120g/パック)



牛すき焼き (130g/パック)



【肉一番 真空パック】 未加熱 真空パックシリーズ(冷凍/市販品) ①

お肉の美味しさを知り尽くしたお肉のプロが、簡単に本格肉料理を楽しめる「肉一番」シリーズ(未加熱)シリーズを作りました。フライパンで炒めるだけで、すぐ美味しい。お好みの野菜や麺を使って、アレンジメニューもたくさん。「肉一番」が新しい食卓をご提案します。

お店の冷凍庫に映える豪華なデザイン!



牛カルビとにんにくの芽炒め (185g/袋)



牛肉スライス(カナダ産) : 80g
にんにくの芽 : 50g
牛カルビタレ : 55g

牛プルコギ (185g/袋)



牛肉スライス(カナダ産) : 80g
玉ねぎスライス : 50g
牛プルコギタレ : 55g

豚生姜焼 (185g/袋)



豚肉スライス(オランダ、スペイン産) : 80g
玉ねぎスライス : 50g
豚生姜焼タレ : 55g

鶏モモバジルソテー焼 (200g/袋)



鶏モモ切身(ブラジル産) : 160g
バジルソース : 40g

新発売!

【肉一番 ミールキッチン】未加熱 IQFパックシリーズ(冷凍/市販品)

冷凍のまま
フライパンで、
簡便・時短調理
可能です!

お肉のおいしさを知り尽くした、お肉のプロが作った「お肉と野菜のミールキット」です。
面倒なお肉と野菜がカットされ、処理された状態で、食品ロスがありません。
すぐに調理ができるIQF冷凍キットのラインナップであることから、解凍いらずの簡単調理に加え、
解凍をしなため、シャキシャキの野菜が楽しめます。



牛肉と彩野菜の
コチュジャン炒め



牛肉と根菜の
きんぴら炒め



つくねと彩野菜の
黒酢炒め



【業務用冷凍品】パラパラミンチ、スライス(未加熱)

少量市販品だけでなく、業務用としても便利！

必要な時に必要な分だけ使える、バラ凍結のパラパラミンチ、スライスです。
冷凍庫にストックするのに便利なチャック付きの袋もご提案可能です。

パラパラミンチ(カナダ産
トリムドロインテール使用)



パラパラミンチ
(カナダ産牛トリミング使用)



牛ばらスライス(カナダ産パストラミ
テール/ロインテール等使用)



豚ばらスライス(シートベリー/
リーフランク等使用)



(上記写真は65CL)

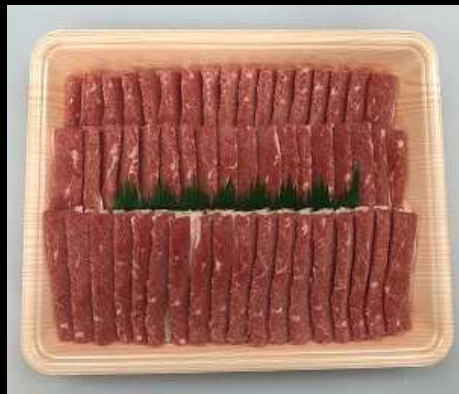


豚肉との合挽ミンチも対応可能です。

【市販用冷凍品】 トレーパック商品(未加熱)

見栄え、
ボリューム感
たっぷりの
トレーパック！

牛ばら焼肉トレーパック



お肉の美味しさを知り尽くした、お肉のプロが作った「トレーパック」シリーズ。
脂の甘味のあるアメリカ産牛バラ肉(バラ周辺部位)をスライスし、丁寧に手作業にてトレー盛りしております。見栄えが良く、ボリューム感ある盛り方です。
包装は、ラップでも真空包装でも対応可能です。

3mmスライス500g/トレー

牛うで肉スライストレーパック



お肉の美味しさを知り尽くした、お肉のプロが作った「トレーパック」シリーズ。
赤身に味のあるカナダ産牛うで肉をスライスし、丁寧に手作業にてトレー盛りしております。見栄えが良く、ボリューム感ある盛り方です。
包装は、ラップでも真空包装でも対応可能です。

2mmスライス500g/トレー

手
軽
に
お
い
し
く
本
格
肉
料
理

手
軽
に
お
い
し
く
本
格
肉
料
理

【肉一番 業務用キット】味付け肉用キット(未加熱)

①牛肉とにんにくの芽炒め



②牛カルビときんぴらの甘辛炒め



③牛結着カルビステーキ



④青椒肉絲



⑤豚絲炒



⑥豚カルビとナス炒め



⑦野菜たっぷり牛カレー炒め



⑧ビーフガーリックペッパー炒め



<梱包例(肉、野菜、タレ)>



手軽においしく
本格肉料理

手軽においしく
本格肉料理

【肉一番 ステーキポーション】(未加熱)

手軽にステーキ!
いかがですか?

肉一番シリーズに、新たにステーキポーションが加わりました！(タレあり、なし共に製造可能)
従来のビーフ原料に加え、昨年の月齢制限撤廃によりカウの取扱も可能になり、品質面・価格面でお客様の嗜好に合わせた原料が使用可能となりました。中でも、従来高価でステーキを代表するテンダー、リブローズ、ストリップのロイン3点は、カウの使用により手軽に(ランチ等)ステーキメニューを提供できる絶好の機会として注目を浴びております。

テンダーロイン(ヒレ)



リブローズ(リブアイ)



ストリップ(サーロイン)



原料

ポーション



タレなし仕様



タレあり仕様





GlobalMeatOne



手軽においしく本格肉料理

肉一番シリーズ

肉のおいしさを知りつくしたプロが作った、
本格肉料理を簡単に楽しめる「肉一番」シリーズ。

NEW **豚角煮**
豚角煮を特製だれで柔らかく煮込んだ一品

NEW **国産牛もつ煮込み**
国産牛もつを特製だれで柔らかく煮込んだ一品

NEW **牛ひとくちステーキ**
牛肉の旨みを引き出す特製ソースで仕上げた一品

NEW **牛すじ煮込み**
牛すじを特製だれで柔らかく煮込んだこだわりの一品

NEW **牛すき焼き**
牛肉をこだわりの煎下で味わい深く仕上げた一品

牛カルビ焼肉 **豚カルビ焼肉**

牛ホルモン焼肉 **鶏ももパジル焼き**

[市販用] トップシールシリーズ



[市販用] 真空焼肉シリーズ



[業務用] ※写真は盛付例です。

販売者: 双日食料株式会社
監修: 株式会社ミートワン

お問い合わせ先: 03-5574-3560
(受付時間: 土・日・祝日、
年末年始を除く10:00~17:00)

URL: <http://www.sojitz-foods.com>