



さらなる美味しさに“挑戦”



自慢の仕込みシリーズ

専門店のよう、こだわって仕込んだ味を家庭で楽しんでほしい。
ものづくりには絶対の自信を持っているからこそ、
お客様に良さがしっかりと伝わる展開が必要と考えました。
新たな切り口で味付け肉を訴求したシリーズです。
タンブリング、インジェクションなし。
部位の特徴に合わせたスリット加工で、焼きやすく、
食べやすくしています。
※シール、ロゴ入りPOPなど各種販促物もご用意しています。



2026年 ラインナップ

牛カルビ	8 mm厚にリニューアル、2.3mm幅スリット
牛サガリ	カットサイズ変更で盛り付けやすさUP
豚トロ	ごま油とにんにくの深いコク
豚ハラミ焼肉	12mm厚にリニューアル、3mm幅スリット
ひとくち 牛カルビステーキ	12mm厚、3mm幅両面スリット、3cm幅カット



商品化イメージ



シールイメージ

今日メシシリーズ

毎日のごはん。作ることだけじゃなく、おかずを考えるのも
結構しんどい。お肉＋野菜＋タレで、今日はこれで決まりでOK！
調理時間のかかる具材は加熱済みや、細かいカットで時短♪
季節ごとに新メニューをリリース予定。

2026年春 ラインナップ

チンジャオロース	肉は7×7mmの細切り。牡蠣エキス配合。
ビビンバ風炒め	ごま油の香りを効かせた、甘めのタレ。
豚肉のじゃがバタコーン	バターの香り。コーンの甘みと彩り。



商品化イメージ



調理イメージ



キット商品イメージ（肉＋野菜＋タレ＋販促シール）

NBキット商品シリーズ

様々な冷凍野菜と肉、タレをセットにしたキットシリーズ。
美味しさはもちろん、売り場での見栄えを保ちやすいタレは、全て
PBで開発しています。野菜もブランドによる見た目、味の違いを
見極めて選定しています。 ※シール、パッケージ等のデザインは変更する場合があります

ラインナップ

大麦牛ANGUS使用 ごま油香る牛薄切焼肉

国産豚トンスーチャー

国産豚骨付きカルビ山賊焼き



キット商品イメージ



商品化イメージ

JANCD付ZIP袋商品シリーズ

ミンチは挽いた後に-35℃設定の冷凍庫で冷やし込み、
フレーカーでパラパラにして袋詰めしています。
経口は3.2 or 9.6mmで対応可能です。
小間切もスライス後、バラ凍結しています。



JAN付化粧袋各種
(受注製造)

JAN付バラ凍結商品 (NB：500 g / 1.0kg)
※量目違いは受注製造

※デザイン量目はご増産ください

一次加工商品シリーズ

牛バラのような大きな盤面のスライスから、硬い骨付原料の
厚切り商品まで、幅広く商品化が可能です。味付け肉やBBQ商材
として、外食店から量販店のお客様まで長年ご利用頂いている
人気商品です。自慢の仕込みの細かいスリットや斜め切りの豚トロは
タレ無し業務用規格もご用意しています。



※調理イメージ



※トレー盛り・深絞り包装



※斜めスライス
トントロ



※細かいスリット



※両面スリット
サムギョプサル用



開発のこだわり

肉や野菜の原料ブランド選定から厚み、カットサイズ、スリットの幅、深さ、角度など細部まで妥協せず、開発を進めています



美味しさはもちろんのこと、調理する際の焼きやすさやタレ跳ねなどご家庭での調理シーンを想定した検証も欠かせません



トレーへの盛付けやすさ、ボリューム感、販促物はもちろん、売り場での見栄えを保ちやすいタレを選定し、ロス防止にこだわっています



PB取り組みの流れ

起案

用途に合わせて商品をご提案します
(トレンド、ニーズ、お客様の課題・目的)

試作

厚み、カットサイズ、経時変化等、様々な視点から美味しさにこだわり、最適な商品を追求します

製造

商品の規格に合わせて
自社工場（勝川工場）
または社外工場にて
製造します

お届け

NHグループならではの
物流網を活用し、全国に心を
込めてお届けいたします

設備・製造ライン紹介

特殊加エスライサー

トルネードスライサー



マルチスライサー



角度をつけて斜め切りする事で、身の薄い原料でも
焼き肉用に大きな盤面でスライス。筋切り加工も可能です。

冷凍用スライサー

チョップカッター2基



冷凍スライサー



しゃぶしゃぶからステーキまで幅広くスライス可能。

冷蔵用スライサー

AtoZスライサー



チルドスライサー2基



スライス折り曲げ等、用途に合わせた商品化が可能。

ミンチ機



フレーター



バラ凍結ミンチ



処理能力最大1.5トン/h

ミンチ機とフレーターと組み合わせ、パラパラなミンチを加工

冷凍トレー商品



2段コンベア付作業台



高速トレーライン



冷蔵トレーライン



手早く盛り付けた商品は
コンベヤから続く
高速トレーラインで、
スピーディーに包装。
温度変化による商品への
ダメージを最小限に抑え
ています。

ロータリー包装機



自動計量器



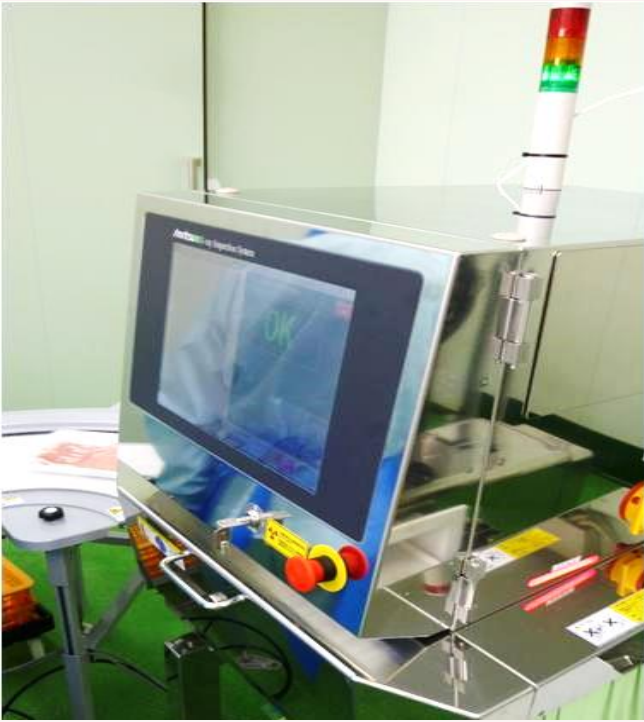
自動計量後、
ロータリー包装機で
袋詰めしていきます。
スピーディーに
包装することで品質管理を
徹底しています。

深搾り型真空包装機 精肉および味付け



コンパクトな真空包装精肉のみと味付け肉の2ラインがあります。

金属探知機X線



X線は硬骨などの幅広い異物を検出。金属探知機と組み合わせてより高いチェックを実施。発見の難しい冷凍原料での対策を強化しています。

概要

中日本フード株式会社 加工部

フード会社の全国ネットワークを活かし、「**美味しさ**」と「**品質**」を重視した商品をお届けしています。

工場所在地	愛知県春日井市勝川町西4-19-1
設立	平成26年3月
敷地面積	720坪
工場面積	278坪
従業員	約50名（社員・派遣・パート含む）

