



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。
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	8mm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	ごま油の風味と果汁の甘味
豚肉のじゃがバタコーン	バターのような風味、粉末醤油の香ばしさ



商品化イメージ



キット商品イメージ（肉+野菜+タレ+販促シール）



調理イメージ

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。

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	

※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



シールイメージ



キット商品イメージ

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



JAN付化粧袋各種 (受注製造)
 ※デザイン量目はご相談ください



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、幅広く対応が可能です。
 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の規格もご用意しています。



※調理イメージ

※骨付き肉加工



※トレー盛り・深絞り包装



※斜めスライス豚トロ



※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するなど、全てにこだわって商品を開発しています

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

特殊加工スライサー

トルネードスライサー



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。

マルチスライサー



冷凍用スライサー

チョップカッター2基



しゃぶしゃぶからステーキまで幅広く
スライス可能。

冷凍スライサー



冷蔵用スライサー

AtoZスライサー



スライス折り曲げ等、用途に合わせた
商品化が可能。

チルドスライサー2基



ミンチ機



フレーカー



バラ凍結ミンチ



処理能力最大1.5トン/h
ミンチ機とフレーカーと組み合わせ、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ア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



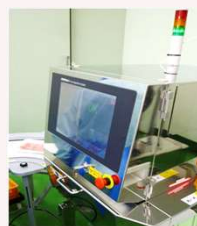
自動計量後、ロータリー包装機で袋詰めして
いきます。
スピーディーに包装することで品質管理を
徹底しています。

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線検査機



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）

