



カット方法：スライス加工

ご希望のお肉を、各調理用途に応じてご希望の厚みにてスライス致します。

◎ 通常スライス

お肉をご指定の厚みにてスライス致します。
スライス後の加工を施さない一般的なスライスです。

◎ スライス後

カットライスした商品をご希望の幅にカットする事により、
そのまま調理にかかる事が出来ます。一般的に小間切れの状態となります。

◎ 切り落とし

炒め物、煮物などの多様なお料理に使用されます。

しゃぶしゃぶ 向き



納品状態からすぐにお鍋に盛り込めます。ご希望の厚さをご指定下さい。



すき焼き・丼 向き



納品状態からすぐにお鍋に盛り込めます。ご希望の厚さをご指定下さい。



しょうが焼き 給食用焼肉等 向き



スライス後カットする事で、すぐ調理に取りかかれます。厚み、サイズ共にご指定下さい。



野菜巻き 向き



納品状態からすぐに仕込みに取りかかれます。ご希望の厚さをご指定下さい。



肉じゃが 向き



スライス後カットする事で、すぐ調理に取りかかれます。
厚み、サイズ共にご指定下さい。



野菜炒め 向き



スライス後カットする事で、すぐ調理に取りかかれます。
厚み、サイズ共にご指定下さい。





カット方法：指定カット

ご希望のお肉を、各調理用途に応じてご希望の厚みにて指定カット致します。

◎ ポーションカット

ステーキ、とんかつなど調理用途に合わせ1枚あたりのグラム数や厚さを
ご指定下さい。ご希望のサイズにポーションカット致します。
※実用例……ステーキ、とんかつ、ポークケチャップなど。

◎ カット

ご希望に応じて一口カット、小間切れカット、指定グラムカットなどの
加工を施します。
※実用例……ローストビーフ、タタキ、焼豚など。

ステーキ 向き



納品状態からすぐに調理出来ます。
ご希望の厚さ、グラム数をご指定下さい。



筑前煮 向き



納品状態からすぐに炊き込み、一定
した原価率で商品を提供出来ます。
ご希望のサイズをご指定下さい。



とんかつ 向き



ポーション設定により調理行程、原
価率などを安定させる事が出来ます。
ご希望のサイズ、グラム数をご指定
下さい。



から揚げ 向き



納品状態からすぐに仕込みに取りかか
れ、サイズが安定します。ご希望のサ
イズをご指定下さい。





カット方法：焼肉加工

お客様ご希望のお肉を、各商品に応じてご希望の厚み、グラム数にてカット致します。

- ◎ 指定カット サイズ、グラム数、形、厚みなど、ご希望に応じたカットをいたします。
- ◎ 焼肉カット 焼肉カットに致します。また、厚みやグラム数などのご希望がございましたらご相談ください。
- ◎ 陶板焼きカット 焼肉より厚みがあり、ステーキよりも若干薄くカットしております。ご希望のサイズカット等ありましたらご相談ください。
- ◎ 短冊ブロック 焼肉にカットする1つ手前の短冊状のブロックに柵取りいたします。
- ◎ スライス焼肉 ロース肉やバラ肉をスライスした商品です。ランチなどの炒め焼肉に適しております。

ロース・バラなどの赤身向き

タン・ツラミ 向き



納品状態からすぐに器に盛り込めます。ご希望の厚さ、肉質、グラム数等をご指定下さい。



納品状態からすぐに器に盛り込めます。ご希望の厚さ、肉質、グラム数等をご指定下さい。



焼肉用鶏・豚 向き

ホルモン 向き



納品状態からすぐに器に盛り込めます。ご希望の厚さ、肉質、グラム数等をご指定下さい。



納品状態からすぐに器に盛り込めます。ご希望の厚さ、肉質、グラム数等をご指定下さい。



焼肉定食 向き

陶板焼き 向き



納品状態からすぐ調理に取りかかれます。厚み、サイズ共にご指定下さい。



納品状態からすぐ調理に取りかかれます。厚み、サイズ共にご指定下さい。





カット方法：角切り加工

【サイズ調整】

調理用途に応じて大きさ、グラム数などを調整しサイコロカットに致します。

牛肉・豚肉・鶏肉などの多種多様な食材にてカット出来ます。

- ◎ 2cmカット
(1個あたり約15g)
一口サイズのカットです。
主にサイコロステーキやカレー、シチューなどの料理に適しております。
- ◎ 2.5cmカット
(1個あたり約20g)
上記2cmカットよりも一回り大きいサイズです。
1個あたりのボリュームを出したい時に最適です。
- ◎ 3cmカット～
その他、ご希望のサイズに応じカット致します。
煮込み用など大きいサイズがご希望な時にご指定下さい。

カレー・シチュー 向き



納品状態からすぐに炊き込め、一定した原価率で商品を仕込み出来ます。ご希望のサイズをご指定下さい。

サイコロステーキ 向き



納品状態からすぐに調理出来ます。ご希望の厚さ、グラム数をご指定下さい。

酢豚 向き



納品状態からすぐに炊き込め、一定した原価率で商品を仕込み出来ます。ご希望のサイズをご指定下さい。

豚の角煮 向き



納品状態からすぐに炊き込め、一定した原価率で商品を仕込み出来ます。ご希望のサイズをご指定下さい。



カット方法：ミンチ加工

ミンチの配合もご希望に応じて配合致します。また、配合原材料肉の指定も承ります。

- ◎ 通常挽き ごく一般的な挽き肉サイズです。
- ◎ 中挽き 通常挽きよりも少し太めで、食感が少し粗めです。
- ◎ 粗挽き 炒め物、中挽きよりも少し太めで、肉流感を出すには最適です。
- ◎ 2度挽き 通常挽き、中挽き、荒挽きなどを2度挽く事により、さらに違った食感になります。
- ◎ 軟骨入りミンチ 指定原料肉と軟骨を一緒にミンチに致します。鶏つくねなどによく利用されます。

ハンバーグ 向き



お客様の店舗オリジナルの配合、挽き方で納品が可能です。ご希望の材料、挽き方等ご指定下さい。



つくね向き



納品状態からすぐに仕込め、一定した肉質で商品を提供出来ます。ご希望の材料、挽き方等ご指定下さい。



ぎょうざ 向き



納品状態からすぐに仕込め、一定した肉質で商品を提供出来ます。ご希望の材料、挽き方等ご指定下さい。



そぼろ向き



納品状態からすぐに炊き込め、一定した肉質で商品を提供出来ます。ご希望のサイズをご指定下さい。



ミートソース向き



納品状態からすぐに炊き込め、一定した肉質で商品を提供出来ます。ご希望のサイズをご指定下さい。



マーボー豆腐向き



納品状態からすぐに炊き込め、一定した肉質で商品を提供出来ます。ご希望のサイズをご指定下さい。





カット方法：オーダー・結着加工

ご希望のお肉を、各調理用途に応じて貴社オリジナル加工を致します。

- ◎ 棒状カット
チンジャオロースなどの棒状カットも、ご希望の長さや太さに調整し加工致します。
- ◎ 串さし
ご希望に応じた商品を串さし加工致します。グラム数や大きさなどご相談下さい。
- ◎ 網掛け・糸縛り
ローストビーフや焼豚などのブロックに網掛けや糸縛りなどの加工も致します。
- ◎ ブロックカット
必要な数量分にブロックカット致します。また、脂・スジなどを除去した整形のブロックも可能です。

チンジャオロース 向き



納品状態からすぐに仕込み、一定したサイズで商品を提供出来ます。ご希望のサイズをご指定下さい。

焼鳥 向き



納品状態からすぐに仕込み、一定したサイズや原価率で商品を提供出来ます。ご希望のサイズをご指定下さい。

結着ステーキ 向き



納品状態からすぐに仕込みに取りかかれ、サイズ、肉質等が安定します。ご希望のサイズをご指定下さい。

焼き豚 向き



納品状態からすぐに仕込みに取りかかれ、サイズ、肉質等が安定します。ご希望のサイズをご指定下さい。

牛肉炙り 向き



納品状態からすぐに仕込みに取りかかれ、肉質等が安定します。ご希望の肉質をご指定下さい。

ブロック販売 向き



ご希望の部位、肉質等をご相談下さい。