

RETORT

レトルト部 ソース類製造業(置保第2024号)

レトルト部

「天使のレストランシリーズ」の商品製造の他、地域の素材を使った業務用セミレトルト商品。タレ、ソースの製造を行っています。

- 麺に合ったオリジナルスープの製造、販売
- PB スープ製造

清湯スープから乳化スープ、濃厚なつけ麺スープまで、お店の味に対応可能です。



清湯スープ 乳化スープ つけ麺スープ



NOODLES

製麺部 麺類製造業(置保第2159号)
惣菜製造業(置保第3262号)

製麺部

お客様のニーズに合わせ、各種PBにて製造しております。焼肉店の麺メニュー提案から人気ラーメン店のサポートまで幅広い業務を行っています。

主力商品の「業務用冷麺」の他、地域の野菜を練り込んだ「地域特産麺」、「中華麺」の製造を行っています。

- 焼肉店・外食店向けの冷麺・中華麺の製造



乾燥熟成「ドライエイジング」とは、特別な温度管理と湿度管理のもと長期熟成させる技法です。肉の旨みと柔らかさが増し、肉をおいしくする職人の技です。

AGING MEAT

熟成肉



アミノ酸が格段に増量！
これが美味しさの理由です。

弁当部

弁当製造業(置保第2023号)

- ・ アスパラギン酸……………疲労回復、スタミナ増強
- ・ イソロイシン……………必須アミノ酸、成長促進
- ・ グリシン……………抗炎症作用、睡眠改善
- ・ グルタミン酸……………旨み成分の主役
- ・ スレオニン……………新陳代謝促進、脂肪肝予防
- ・ チロシン……………脳機能活性化、集中力向上
- ・ ヒスチジン……………必須アミノ酸、精力向上
- ・ プロリン……………コラーゲンの主要成分などが、熟成により増量！



ドライエイジング熟成
牛肉…40日間 豚肉…15日間

LUNCH BOX

GELATO

ジェラート部 アイスクリーム類製造業(置保第2190号)

ジェラート部

高島・山形産の果物を使ったジェラートは絶品です。業務用、PBバルクも製造しています。

- 小ロット対応のPBジェラート製造



人気商品

山形産さくらんぼのジェラート



さくらんぼ

ぶどう

ラ・フランス