



販売者： 双日食料株式会社



監 修： 株式会社ミートワン



今夜のおかずは、 お肉が旨い。

もっと手軽に
もっとおいしく、
本格肉料理。



写真素材イメージです。

～ 目 次 ～

- ・肉一番 トップシール P.2
- ・肉一番 冷凍真空パック P.3～4
- ・肉一番 業務用キット P.5
- ・肉一番 ステーキポーション P.6
- ・市販用冷凍品 P.7～8
- ・業務用冷凍品 P.9～10
- ・バラエティ商品 P.11

【お問合せ先】

販売者 : 双日食料株式会社
担当窓口 : 畜産加工品部
連絡先 : 03-5574-3470
アドレス : global-meat-one@meat-1.com

【肉一番トップシール】
加熱済トップシールシリーズ(冷凍/市販品)

お店の冷凍庫に映える豪華なデザイン！

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。



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)



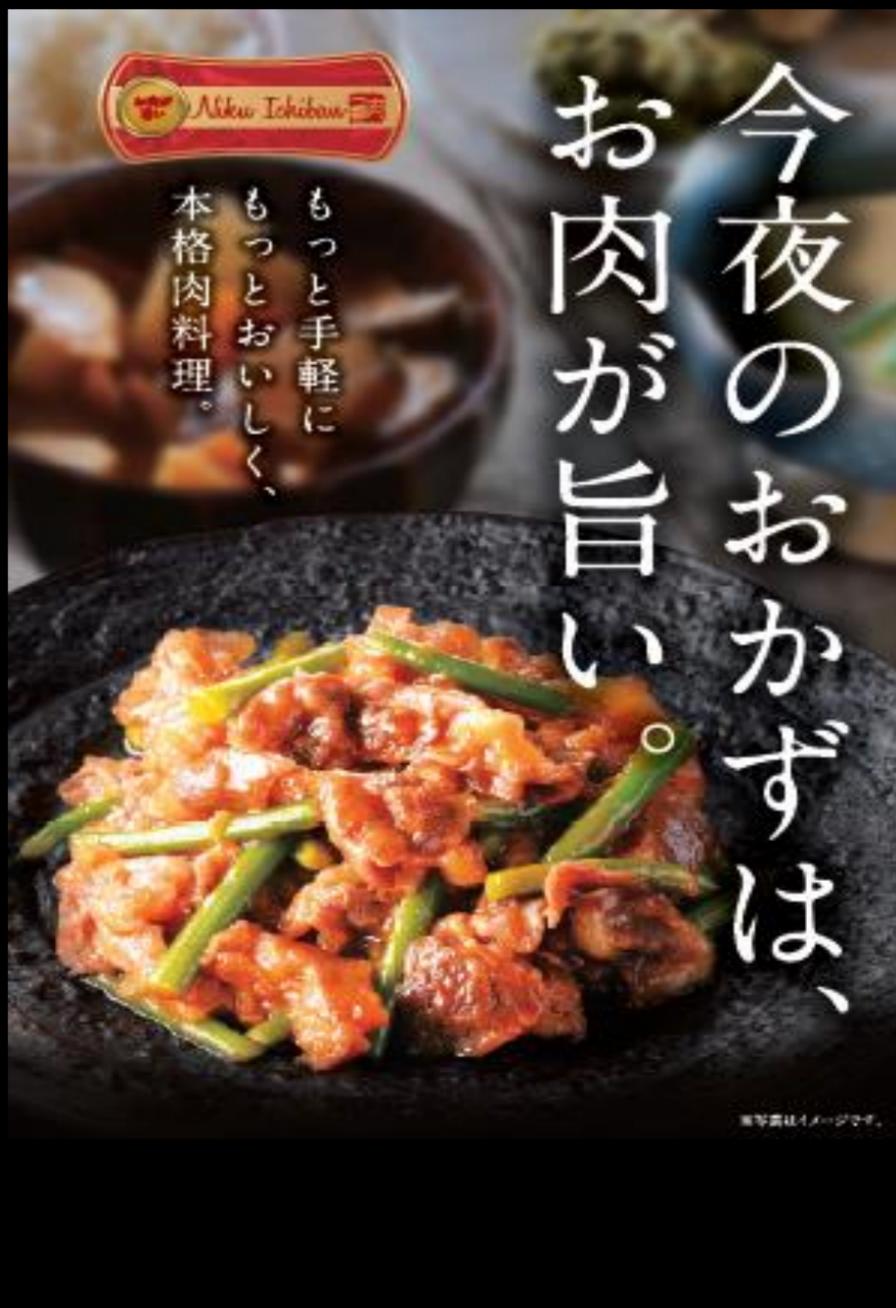
鶏ももバジル焼き(105g/パック)



【肉一番 冷凍真空パック】 味付け肉シリーズ 1/2(未加熱)

お店の冷凍庫に映える豪華なデザイン！

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。



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

【肉一番 冷凍真空パック】 味付け肉シリーズ 2/2(未加熱)

お店の冷凍庫に
映える豪華な
デザイン！

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。



牛すき焼き(190g/袋)



牛肉スライス(カナダ産): 60g
しらたき: 30g
玉ねぎ: 30g
すき焼きのタレ: 70g

牛カルビステーキ(170g/袋)



牛結着肉(カナダ産): 120g
カルビステーキ用タレ: 50g

野菜たっぷり牛カレー炒め (210g/袋)



牛肉スライス(カナダ産): 70g
ポテト: 30g
揚げ茄子: 20g
インゲン: 10g
牛カレー炒め用タレ: 80g

【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



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)



原料

リブローズ(リブアイ)



ポーション

ストリップ(サーロイン)



タレなし仕様



タレあり仕様



【市販用冷凍品】お肉と野菜のミールキット(未加熱)

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。フライパン一つで必要な時にすぐに調理ができる冷凍キットのラインナップです。

牛カルビのきんぴら炒め
(牛バラ部位使用)



(調理例)

豚カルビのピリ辛味噌炒め
(豚バラ使用)



(調理例)

肉団子の黒酢炒め
(国産鶏肉団子使用)



(調理例)

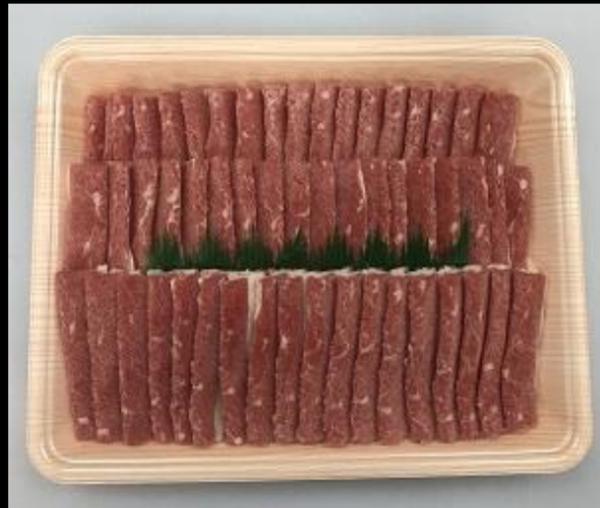
(ミールキット中身写真)



【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
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

【業務用冷凍品】パラパラミンチ、トルネードスライス(未加熱)

小容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、トルネードスライスのご提案例です。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)



(上記写真は65CL)



牛トルネードスライス(カナダ産パスト
ラミテール/ロインテール等使用)



豚トルネードスライス(シートベ
リー/ベリーフランク等使用)



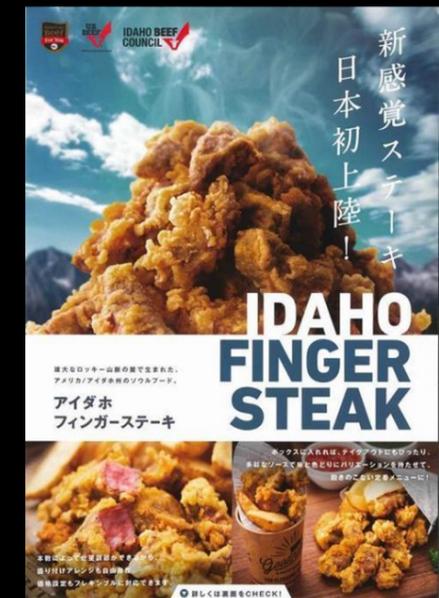
豚肉との合挽ミンチも対応可能です。

【業務用冷凍品】アイダホフィンガーステーキ(未加熱/加熱)

アイダホ州のソウルフード『アイダホフィンガーステーキ』に着想を得て開発中の新商品です。
指でつまんで気軽に食べられるサイズにカットし、衣をつけて揚げた牛肉を、好みのソースにディップして召し上がっていただく新感覚のメニューです。

北米産の牛肉の輸入に強固なコネクションと長年の実績を持つ双日食料では、サーロインを始め肩部位、バラ部位などを競争力のある価格で使用することが出来、高付加価値な商品を提供します。

ミートワン参画企業の経験と技術により、独自の筋切り加工を施すことで、油調しても柔らかい肉の食感を保持させることに成功しました。



衣付けバラ凍結(未加熱)

スティック状にカットした牛肉に、特製の衣をつけてバラ凍結にしました。
(油調設備と、独自の天ぷら粉をお持ちのユーザー様向け)



油調済(ディープフライ)

オーブントースター、または電子レンジで温めるだけで召し上がっていただけるよう完全油調し、バラ凍結にしました。



フィンガーカットステーキ バラ凍結

サーロインを独自の筋切り・成形加工し、食べやすいサイズにカットした規格でも供給可能です。(油調設備と、独自の天ぷら粉をお持ちのユーザー様向け)



<サーロインのスティック肉>



<結着ステーキ等も可能です>