





時短·簡便商品

ニューノーマルのか条

レシピブック



時短·簡便商品

ニューノーマルの外

レンジでステーキが ニューノーマル

電子レンジ調理で 簡単&おいしいステーキ!!



2 定番メニューをしつかり訴求

喫食率の高い 定番メニューだからこそ 見栄えがUPする容器を選択



3 売れる新ミールキット

売れる!3つのキーワード!

お手頃 価格 調理時間が短い

外食店の メニューと味



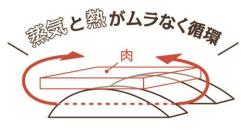


だからこそ実現



容器の チカラ





底面アーチ形状によりムラなく加熱調理可能 脚部形状により肉の脂が流れ込み余分な脂をカット







【調味料】 日本食研様「オイルソースシリーズ」 調味料の チカラ

オイルがお肉をコーティングし肉汁を閉じ込めるオイルソースで熱が伝わりやすくこんがり仕上がる





一振りで味・見栄えを向上



ガーリックフライドフレーク250g

レンジでビーフステーキ

容器名:バイオ 食悦 25-15B 黒

【使用食材】 牛肩ロース(230g)、 ガーリックフライドフレーク(3g)、 モモ肉用焼肉オイル(23g)

焼肉オイル(モモ肉用) 700g

酵素とでん粉の力で、お肉を ジューシーで柔らかく仕上げ ます。香ばしい醤油味。



SPICE
HEF THUMBE

一振りで味・見栄えを向上



ガーリックフライドフレーク250g

レンジでトンテキ

容器名:バイオ 食悦 25-I5B 黒

【使用食材】 豚ロース(240g)、 ガーリックフライドフレーク(3g)、 トンテキオイル(24g)

トンテキオイル700g

お肉を柔らかく仕上げます。 スパイシーでコクのある味わい。







一振りで味・見栄えを向上



ガーリックフライドフレーク250g



スライスレモン 500g冷凍

洗浄不要で そのまま使える。



レンジでチキンステーキ (レモンガーリック)

容器名:バイオ 食悦 25-15B 黒

【使用食材】 鶏もも肉(230g)、 ガーリックフライドフレーク(3g)、 レモンペッパー焼オイル(23g)

レモンペッパー焼オイル 700g

レモンとペッパーの爽やかな ソース。

レンジでチキンステーキ (レモン)

容器名:バイオ 食悦 25-I5B 黒

【使用食材】 鶏もも肉(230g)、スライスレモン(1枚)、 レモンペッパー焼オイル(23g)

レモンペッパー焼オイル 700g

レモンとペッパーの爽やかな ソース。

定番メニュー フライパン調理



一振りで味・見栄えを向上



ガーリックフライドフレーク250g

ガーリックカットステーキ

容器名:バイオPET 美枠板 25-18B 黒/OC

【使用食材】

牛肩ロース (400g)、 サーロインステーキオイルソース700g(40g)、 ガーリックフライドフレーク(3g)

サーロインステーキ オイルソース700g

酵素の働きでお肉を 柔らかく仕上げます。



豚バラねぎ塩 焼肉用



容器名:バイオPET 美枠板 25-15B 黒/OC 【使用食材】

豚バラ(200g)、きざみねぎ塩900gチルド(50g) スライスレモン(1枚)、笹(1.5枚)



きざみねぎ塩900gチルド



漬け込み牛ハラミ 焼肉用



容器名:バイオPET 美枠板 25-15B 黒/OC 【使用食材】

牛ハラミ(200g)、焼肉のたれ彩2kg(60g)、ねぎ(少々)、笹(I枚)



焼肉のたれ彩2kg

定番メニュー フライパン調理



一振りで味・見栄えを向上



ガーリックフライドフレーク250g

ガーリックビーフライス

容器名:バイオPET 海鮮丼

【使用食材】

牛バラ切り落とし(200g)、 冷凍コーン(15g)、カットねぎ(10g)、 ガーリックフライドフレーク(5g) 手羽のガーリックペッパー焼オイル(50g)

手羽のガーリック ペッパー焼オイル 700g



生姜焼

容器名:AC-20-20F

【使用食材】

豚ロース生姜焼用2.5mm(200g)、 生姜焼のたれ900gチルド(50g)



生姜焼のたれ900g チルド



スーパーマーケットで売れる!

節ミールキット



お手頃 価格

398円以下



調理時間が短い

15分以内



外食店の メニューと味

外食店で食べた 事あるメニュー

3つのキーワードが叶えられたアイテムが売れる

生活者にやさしい容器をチョイス

マルルシリーズ

からあげ粉を使用する商品に対し 容器で時短をアシスト



お肉にからあげ粉を まぶすのは 手が汚れる・・



容器の中に からあげ粉を 入れて・・



蓋をしっかり 嵌めて 容器を振ると・・・



手を汚さずに完了 洗い物も軽減



チキン南蛮セット

容器名:バイオカップ マルル I 9-60B/TCN

【使用食材】 鶏むね肉(250g)、 チキン南蛮のたれ 35g(I袋)、 タルタルソース I5g(2袋)、 から揚げ用まぶし粉 40g(I袋)







チキン南蛮のたれ 35g タルタルソース 15g から揚げ用まぶし粉 40g



油淋鶏セット

容器名:バイオカップ マルル I 9-60B/TCN

【使用食材】 鶏もも肉(250g)、 油淋鶏用香味ソース 30g(I袋)



油淋鶏用香味ソース 30g から揚げ用まぶし粉 40g





トンテキセット

容器名:バイオカップ マルル I 9-60B/TCN 60BL/TCL 【使用食材】 豚肩ロース(230g)、 ガーリックフライドフレーク(5g)、 トンテキのたれ30g(I袋)、 から揚げ用まぶし粉 40g(I袋)



一振りで味・見栄えを向上



ガーリックフライドフレーク250g





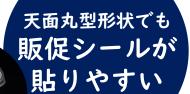
トンテキのたれ30g から揚げ用まぶし粉 40g



マルル」シリーズ

容器の中で 唐揚げ粉が 付けられる形状

洗い物軽減



アウトパックもOK

ストレート ライン効果で ラインで 傾きが整う



TCN蓋で 段積み

新ミールキット



ポークチャップセット

容器名:AC-25-15U はやて緑/90BL/TCL

【使用食材】 豚肩ロース(230g)、 玉ねぎみじん切り(60g)、 トマト煮込みソース 70g(1袋)、 バターソース 7g チルド(1袋)



トマト煮込みソース 70g(I袋)



バターソース 7g チルド(I袋)



タンドリーチキンセット

容器名:AC-25-15U はやて緑

【使用食材】 手羽元(260g)、 タンドリーチキンオイル 700g(26g)



タンドリーチキンオイル 700g



■リスパック事業所一覧

営業本部 TEL(0568)67-5513代 FAX(0568)67-7721

〒484-0894 愛知県犬山市羽黒宮浦1番地

バイオ営業部 TEL(0568)67-5513代 FAX(0568)67-7721

〒484-0894 愛知県犬山市羽黒宮浦1番地

札幌営業所 TEL(011)864-8394代 FAX(011)864-8147

〒003-0024 札幌市白石区本郷通4丁目南1番2号

仙台支店 TEL(022)223-3113代 FAX(022)223-3115

〒980-0811 仙台市青葉区一番町2丁目8番15号(太陽生命ビル5階)

東京支店 TEL(03)6702-0190代 FAX(03)5649-3606

〒103-0002 東京都中央区日本橋馬喰町1丁目6番7号

大宮営業部 TEL(048)650-3786代 FAX(048)650-3789

〒330-0801 さいたま市大宮区土手町1丁目62の1(ワコーレ大宮ビルII2階)

西東京営業部 TEL(042)724-1580代 FAX(042)724-6495

〒194-0022 東京都町田市森野1丁目25番5号(博信ビル3階)

名古屋支店 TEL(052)732-1411代 FAX(052)733-3740

〒464-0850 名古屋市千種区今池4丁目1番29号(ニッセイ今池ビル1階)

金沢営業所 TEL(076)237-5480代 FAX(076)237-8615

〒920-0062 金沢市割出町633番地の1(新保第2ビル3階)

静岡営業所 TEL(054)282-8303代 FAX(054)285-4102

〒422-8053 静岡市駿河区西中原2丁目1番10号(西中原ビル3階)

大阪支店 TEL(06)6445-7722代 FAX(06)6445-7527

〒550-0003 大阪市西区京町堀1丁目6番4号(アーバンリサーチビル5階)

中四国支店 TEL(086)212-1611代 FAX(086)212-1615

〒700-0821 岡山市北区中山下1丁目2-3(太陽生命岡山ビル7階)

福岡支店 TEL(092)431-8032代 FAX(092)473-5908

〒812-0016 福岡市博多区博多駅南1丁目2番15号(事務機ビル5階)