

 株式会社 **三谷フーズ**

国内外の牛肉・豚肉を中心に付加価値の高い商品の  
製造・加工・販売をしております。

社名 株式会社三谷フーズ

事業内容 食肉及び食肉製品の加工販売 / 冷凍食品の製造販売

主たる製造品目 牛肉・豚肉のボイル加工商品：角煮用素材、もつ鍋用素材 等々  
とんかつ  
牛肉・豚肉のフィリング材  
等々

住所 石川県河北郡津幡町字富田188番地1

電話 076-288-1129

FAX 076-288-0208

設立 平成23年8月

資本金 4400万円

役員 代表取締役社長 安房 斎

URL <https://www.foods-planner.co.jp/>

■商品名 MT-001 牛すじ煮込み

■メニュー例



■保存方法

冷凍保管

■規格

1kg/pk×10pk/袋 真空包装

■アレルギー

牛肉、小麦、乳、大豆

■添加物

調味料（アミノ酸等）、カラメル色素

■商品特徴

圧力加熱で柔らかくした牛すじ肉(メンブレン、赤身すじ肉)を和風の味付けで真空調理しました。居酒屋メニューに最適です。

湯煎または袋から出して鍋等で温めてお召し上がりください。

■商品名 MT-002 豚バラ角煮

■メニュー例



■保存方法

冷凍保管

■規格

1kg/pk×10pk/袋 真空包装

■アレルギー

小麦、さば、大豆、鶏肉、豚肉

■添加物

加工澱粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)

■商品特徴

柔らかくボイルした豚バラ肉をカットし特性ダレで真空調理しました。居酒屋メニューや定食メニューに最適です。

湯煎または袋から出して鍋等で温めてお召し上がりください。

■商品名 MT-003 豚肩ロース 焼豚

■メニュー例



■保存方法

冷凍保管

■規格

550g/pk×20pk/袋 真空包装

■アレルギー

豚肉、小麦、大豆、卵、ゼラチン

■添加物

リン酸塩(Na)、酒精、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、紅麹色素

■商品特徴

豚肩ロースを肉をオープンで焼き、特製タレを入れ真空調理しました。

解凍後スライスしてお召し上がりください。

■商品名 MT-004 牛すじ素材(メンブレン)

■メニュー例



■保存方法

冷凍保管

■規格

1kg/袋×10袋/袋 含気包装

■アレルギー

牛肉

■添加物

なし

■商品特徴

圧力加熱で柔らかくした牛メンブレンを食べやすい大きさにカットした使い易いバラ凍結品です。

お好みのタレを絡めて加熱してお召し上がりください。

■商品名 MT-005 牛バラ煮込み

■メニュー例



■保存方法

冷凍保管

■規格

1kg/pk×10pk/袋 真空包装

■アレルギー

牛肉、小麦、乳製品、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン

■添加物

カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、香料

■商品特徴

牛バラスライスをボイルし特製タレを入れ真空調理しました。

湯煎または袋から出して鍋等で温めてお召し上がりください。

■商品名 MT-006 棒ヒレカツ

■メニュー例



■保存方法

冷凍保管

■規格

350g/本×12本/袋

■アレルギー

豚肉、小麦、卵、乳、大豆

■添加物

調味料（アミノ酸）、イーストフード、V.C、乳化剤

■商品特徴

豚ヒレ肉をダイナミックに縦割し、下味を付けパン粉付けしました。ファミリーサイズとして惣菜コーナーで好評です。

油調で充分加熱してお召し上がりください。

■商品名 MT-007 豚バラ角煮カット

■メニュー例



■保存方法

冷凍保管

■規格

1kg/袋×10袋/箱 含気包装

■アレルギー

小麦、大豆、鶏肉、豚肉

■添加物

加工デンプン、pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、焼成カルシウム、リン酸塩（Na）、パプリカ色素

■商品特徴

豚バラ肉に下味をつけた後柔らかくなるまでポイルしサイコロ状にカットしました。角煮、カレー、シチュー等煮込みメニューに最適です。使いやすいバラ凍結品です。

お好みタレで煮込んでお召し上がりください。